

Black Bastard Kamado Grill Kurs, Basic

Wolltest du schon immer ein BBQ Master werden? Dann haben wir mit unserem Black Bastard Kamado Grill Kurs mit unserem Küchenchef Jonas Ingold genau das richtige für dich! Es erwartet dich ein toller Tag am Grill, du schaust nicht nur zu, sondern bedienst das gute Stück gleich selbst! Wir organisieren pro 2 Teilnehmer 1 Bastard Grill auf welchem Ihr dann einer der fünf BBQ Gänge zubereitet, ganz nach dem Motto «learn by doing»

Dauer: ca. 5h

Kursinhalt:

- Kurze Einführung in die Welt der Keramik Grills
- Präsentation, Nützliches Zubehör
- Aufbau und Unterschiede zu herkömmlichen Grills
- Das richtige einfeuern des Bastards je nach Gebrauch
- Wir kochen gemeinsam fünf Gänge zu verschiedenen Themen
- Essen und Präsentation der Gänge durch das jeweilige Grill Team
- Fragen und Antworten

Menü:

Focaccia mit Kräutern, grillierter Lauchbutter und Alpschweinrohschinken

BBQ Cesar Salat, Grillierter Babylattich, Pouletspiessli, Hüttenkäse und Sbrinz

Mini Pulled Beef Burger mit Kabissalat, Frischkäse und grillierter Pfirsich

Schweins Secreto mit Chimichurri und Grill-Kartoffeln

Tarte Tatin mit Vanilleeis

Preis:

170 CHF inkl. 5 Gang Menü, Bier, Mineral, Kaffee und Kursunterlagen