



Verein BBQ & Grill Akademie

07.09.2024 - 17:00 bis 22:00 Uhr

Grillworkshop

„Rinderwahn - heiß & feurig - by Leo Gradl“

Veranstaltungsort

Leos Grillschule im Stillen Tal, 4362 Thomastal 10

www.leos-grillschule.at

Feuerfestspiele in der BBQ Republik

mit zahlreichen Lieblingsrezepten aus meiner Sammlung stehen am Programm!!

Wir grillen Klassiker vom Wagyubeef bis zur Alten Kuh - am Feuertisch, in der Glut, am Vertikal Drehspieß, im Monolith, am Weber Charcoal, in handgeschmiedeten Feuerpfannen und in der bosnischen Peka.

Als Gruß aus der Grillküche

Wagyubeef auf knusprig überbackenem Markknochen
und gesmokte Wagyuleber Honigglasur Schwammerl

Ich freue mich schon auf rosa Tafelspitz im Asche Rub, Tri Tip am Schwert, Tomahawk in der Fuchsfalle flambiert, dry aged Porterhouse, Ribeye, Clubsteak, Beefribs aus der Pekapfanne usw.

Gearbeitet wird u.a. auf einem Feuertisch von www.stahlheart.at

Inbegriffen im Teilnehmerbetrag von € 180,-

Fördermitgliedschaft für 2024 im Verein BBQ & Grill Akademie

5 stündiger Workshop mit Grillmeister Leo Gradl www.leos-grillschule.at

Verkostung der zubereiteten Gerichte sowie Getränke in verzehrbüchlicher Menge

Leihschürze

Rezepte auf der Cloud

Teilnehmerzertifikat

Hinweis

Der Workshop findet im Freien und bei jeder Witterung statt. Bitte denk an wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk!!!

Wir arbeiten mit frischen, regionalen und saisonalen Produkten, Änderungen sind daher möglich.