

Veranstaltungs-Tipp



Jenseits von Grillwurst und Nackensteak: Wahre Gaumengenüsse dürfen die Teilnehmer der Weber-Grillseminare bei Bremer erwarten.

FOTO: HFR

Weber-Grillseminare bei Bremer

Am 2. Mai in Eutin und am 3. Mai in Oldenburg
stehen BBQ Classics im Vordergrund

Kaum steigen die Temperaturen, weht der Geruch von Gegrilltem durch die Gärten Ostholsteins. Wer wissen möchte, wie Bratwurst, Nackensteak & Co. optimal zubereitet wird, sollte sich für die Grillseminare bei Bremer – Premium+Partner – in Eutin, Oldenburg oder Luschendorf anmelden.

Der Seminarstart erfolgt am 2. Mai in Eutin und am 3. Mai in Oldenburg. In dem vierstündigen Seminar mit zertifiziertem Grillmeister, einem erfahrenen Grillprofi von Weber, erwartet die Teilnehmer ein spannender Abend mit den unterschiedlichsten Rezepten und Hochgenüssen zum Mitgrillen.

Unter dem Titel BBQ Classics darf man sich als Vorspeise auf geräucherten Fisch in Limetten-Honig-Marinade, geräuchertes Aioli und gegrilltes Gemüse freuen. Weiter geht der Gaumengenuss mit Pulled Chicken Burger, Bacon Marmelade und Maiskolben. Abgerundet wird der Grillgenuss mit süßer Pizza und gegrillte Birnen. Zwischendurch werden

Snacks wie geräucherte Rippchen, Steaks und Schweinebauch auf den Grill gelegt.

Wer nun auf den Geschmack gekommen ist, sollte sich mit seiner Anmeldung beeilen! In Eutin gibt es nur noch wenige Restplätze. Die Teilnahmegebühr beträgt 89 Euro pro Person. Darin enthalten sind eine Weber Grillschürze und ein Rezeptbuch.

Weitere Seminare folgen in Eutin am 11. Juli, 20. September und 22. November, in Oldenburg am 21. August und in Luschendorf am 12. Juli und 22. August.

Weber-Grillseminare bei Bremer

2. Mai, Bremer Eutin

3. Mai, Bremer Oldenburg

Anmeldung unter Tel. 04521/ 70 23 38

Teilnahmegebühr: 89 Euro

Veranstalter: Carl Bremer GmbH & Co. KG, Bgm.-Steenbock-Str. 33, 23701 Eutin

Weitere Informationen auch unter

<https://carl-bremer.de/weber-grillseminare-2018-2/>