

Mit bester Fachberatung.

# GRILLSEMINARE 2017

**05.MAI 2017 SURF and TURF - Wasser und Weide € 89,-**  
Ein Gourmetgrillkurs an der Seite von Grilltrainer Georg Mayr bei dem Sie ein mehrgängiges Menü zubereiten. Die Menüfolge sind Meeresfrüchte vom Wok, Forelle im Blätterteig, Kalbskotelett mit mediterranen Gemüsepfanne, Beiried mit Polenta und Spitzpaprika und Topfenstrudel. (Änderungen vorbehalten)

**19.MAI 2017 Spezialitäten Grillseminar € 89,-**  
Genießen und lernen Sie, wie leicht die Spezialitäten von Lamm, Ente, Rind und Fisch zu grillen sind. Lassen Sie sich vom AMA Grilltrainer Walter Leitinger in die vielfältige Welt des Grillens entführen.

**09.JUNI 2017 Basis Grillseminar € 69,-**  
Das Erlernen der wichtigen Grundlagen und verschiedene Grillmethoden. Die Funktionsweise, der Holzkohle- sowie Gasgrills anhand von klassischen Rezepten. Lassen Sie sich vom AMA Grilltrainer Walter Leitinger in die vielfältige Welt des Grillens entführen.

**23.JUNI 2017 Weber Grillakademie-Ganzjahresmenü € 89,-**  
Hier beantworten wir Ihnen alles, was Sie schon immer über Barbecue, Smoken und die hohe Kunst des Grillens wissen wollten. Erleben Sie höchsten Grillgenuss vom Holzkohle- und Gasgrill. Gemeinsam erarbeiten Sie ein köstliches Ganzjahres - Menü. Bereiten Sie Gemüserisotto, Weißfisch und Chorizospieße als Vorspeise, als Hauptgang Beef Burger mit Pommes und geräuchertem Chutney, Tarte Tatin als Dessert und als Snacks Rindersteak, Schweinelende, geräucherte Würstchen und Pizza Margarita an der Seite unserer erfahrenen Weber Grillmeister zu.

**07.JULI 2017 Steak „Around the World“ € 99,-**  
Warum sich immer nur mit den klassischen Gerichten und Zutaten begnügen! Erleben Sie eine Kulinarische Weltreise der anderen Art. Erlernen Sie den Umgang mit speziellen Produkten aus verschiedenen Ländern und Regionen. Hans Stabauer zeigt Ihnen wie es geht!

**21.JULI 2017 Aufbau - Grillseminar € 79,-**  
Auch der erfahrene Grillfan möchte noch das ein oder andere lernen, um später seine Lieben mit tollen Gerichten zu überraschen. In entspannter Lage erfahren Sie praktische Tipps, am und rund um das Grillen. Mit Grilltrainer Walter Leitinger

**20.OKTOBER 2017 Wilde Herbstzeit € 99,-**  
Herbstliche Köstlichkeiten vom Grill und Smoker mit geistreicher Umrahmung. Die Teilnehmer werden in Gruppen eingeteilt und gemeinsam werden dann die Grillgerichte unter Anleitung von GRILLTRAINER Georg Mayr vorbereitet und gegrillt. Somit entsteht ein mehrgängiges Menü mit Schwerpunkt Wild und perfekt abgestimmten Beilagen sowie als Krönung eine Nachspeise. Menüfolge: Gefüllte Fasanenbrust mit Kartoffelpüree, Kohlsprossen und Wildsauce - Geräucherte Entenbrust auf Wildkräutersalat - Wildburger mit Orangenrotkraut - Rehrücken auf getoasteten Serviettenknödel mit Rotkraut - Birne á la Napoleon mit Schlierbacher Käse

**24.NOVEMBER 2017 Winter Grillseminar € 79,-**  
Das Grillen im Winter hat auch seine besonderen Reiz. Lassen Sie sich überraschen, vom weihnachtlichen Braten und Schmankerln, dazu einen weissen Chianti Glühwein vom Grill mit speziellen Gewürzen vom Feinsten. Instruktionen gibt es von Walter Leitinger.



Infos und Reservierung unter [griller@hinterholzer.com](mailto:griller@hinterholzer.com)

Die Seminare finden immer Freitag zwischen 13:00 und 17:00 Uhr statt.

[www.hinterholzer.com](http://www.hinterholzer.com)

