

Hallo Grillfreunde

Grillen und Barbecue, Leben und genießen in geselliger Runde.

Das Arbeiten mit frischen Zutaten sowie hochwertigen Produkten gehört genau so dazu, wie ein hochwertiger Grill.

Ob auf Gas oder Kohle – in unseren Seminaren zeigen wir Euch, wie einfach es doch sein kann.

Bei Eurer nächsten Grillparty könnt ihr Familie und Freunde mit leckeren Grillüberraschungen verzaubern.



Grill SEMINARE 2017

Grillen, Barbecue

Leidenschaft & Genuß

24h Service

Unser Automat „Uli“ ist 24 Stunden vor unserer Metzgerei mit leckeren Grillspezialitäten, Dosenwurst, Salaten, Wurst, Getränken uvm. für Euch im Einsatz.

Immer frisch und aus besten Zutaten.

Unsere Leistungen

GRILL

...seminare ...catering
...menü ...abend
...promotion

Euer Grillmeister

Stephan Gropp-Eilmann



Diedelsheimer Str. 2
75015 Bretten-Rinklingen

Informationen und
Reservierungen unter
Tel. 07252/2733 oder
www.metzgerei-gropp.de

Weitere Events unter
www.metzgerei-gropp.de

Basis-Grillseminar

In diesem Grundseminar zeigen wir Euch die Abwechslung beim Grillen.

Was ist direktes und indirektes Grillen?
Wie grille ich ein ganzes Hähnchen oder auch wie funktioniert das mit einem ganzen Braten?
Zum Abschluss gibt es dann noch was Süßes – natürlich auch vom Grill.

Preis pro Person 69,00 €
Samstag, 29.04.2017 ab 16 Uhr
Freitag, 19.05.2017 ab 18 Uhr

Steak-Grillkurs

- Der perfekte Garpunkt
- Verschiedene Fleischschnitte
- Woher kommt mein Steak?
- Steak ohne Stress

Das sind einige Punkte die wir mit Euch an diesem Seminar lösen werden.

Preis pro Person 89,00 €
Samstag, 24.06.2017 ab 16 Uhr
Samstag, 15.07.2017 ab 16 Uhr

Wild-Seminar

Heute gibt es alles aus Feld, Wald und Flur. Ein 4-Gang-Wildmenü mit den passenden Beilagen und einem süßen Abschluss.

Preis pro Person 89,00 €
Samstag, 11.11.2017 ab 16 Uhr

Wurst-Seminar

Vom Schwein zur Wurst – wir zeigen Euch wie eine gute Bratwurst grob oder fein entsteht. Wer mag darf auch gerne Hand anlegen. Im Seminarpreis ist ein 2kg-Probierpaket enthalten.

Preis pro Person 79,00 €
Samstag, 18.03.2017 ab 14 Uhr
Samstag, 07.10.2017 ab 14 Uhr



BBQ-Seminar

Unser Motto heute ist „Low and Slow“. Hier lernt ihr wie vielseitig ein BBQ-Smoker sein kann und wie ihr aus Eurem Kugelgrill einen machen könnt.

Dieser Kurs dauert ein wenig länger, aber dafür gibt es dann eine große Auswahl traditioneller BBQ-Gerichte.

Also am besten 2 Tage vorher Diät halten.

Preis pro Person 79,00 €
Sonntag, 25.06.2017 ab 14 Uhr
Sonntag, 16.07.2017 ab 14 Uhr

Pure Beef

Dieser Kurs ist für unsere Fleischliebhaber. Wir zerlegen unter anderem einen Rinderücken, zeigen Euch woher die verschiedenen Steaks kommen.

Was ist „Dry Aged“ und warum muss mein Fleisch nach dem Grillen ruhen?
Das ist nur ein kleiner Einblick, was Euch an diesem Kurs erwartet.
Natürlich gibt es auch Beilagen dazu.

Preis pro Person 89,00 €
Samstag, 11.03.2017 ab 16 Uhr
Samstag, 16.09.2017 ab 16 Uhr

Burger-Seminar

Alles rund um den Burger – von klassisch bis ausgefallen. Seid überrascht was man alles für feine Burger machen kann.

Preis pro Person 69,00 €
Freitag, 02.06.2017 ab 18 Uhr
Freitag, 23.06.2017 ab 18 Uhr

Wintergrillen

„Abgrillen is nich!“

In diesem Kurs zeigen wir Euch was man alles für Schmankerl in der kalten Jahreszeit auf dem Grill zubereiten kann.

Preis pro Person 79,00 €
Samstag, 25.11.2017 ab 16 Uhr