

WEBER GRILL WORKSHOP BUFFET



Weber Grill Academy Aalborg er eksperter i at grille maden på Weber grill. Så skal det være med store grill og ægte Amerikansk menu så er det os der skal grille maden for jer. De fantastiske grill kokke kan med deres entusiasme skabe Stemning og fortælle små anekdoter.

Vi kan opstille 3 grillworkshops hvor det er muligt at inddele i hold a 20-25, der på skift kan rotere i de forskellige workshops der vil tage Udgangspunkt i undervisning, lidt hands on og smagsprøver. Hver workshop vil tage ca. 30 min pr. hold.

-  Workshop 1: Gassgrill
-  Workshop 2: Kulgrill
-  Workshop 3: Digitale Pulse grill

Herefter vil der blive serveret grillet buffet fra kl. 17.30

"The American Way":

Varmrøget Teriyaki laks med hvidløgs mayo (Aioli)
Brisket af oksespidsbryst med Texas style BBQ Rub
Bourbon BBQ roast
Rustikke grillpølser med BBQ sauce
Cesar salad med crouton og vesterhavsost
Salat med diverse tilbehør og sennepsvinaigre
Couscoussalat med grillet grønt
Chorizo style potatoes
Grillet brød og smør

Dessert:

Brownie med karamelcreme
Pannacotta serveret med grillet hvid chokolade, marengs og ribs

WEBER GRILL WORKSHOP BUFFET



PRIS

V/min. 60 personer
Workshops v/min 60 personer

kr. 458,- pr. person
kr. 340,- pr. person

Transporttillæg efter lokation

i alt kr. XX, -

ARRANGEMENTET INKLUDERER

Kokke © Råvarer © Pavilloner © Grills © Fade/skåle og serveringsbestik © Opstilling af Workshops og undervisning etc.

Oplægget gælder i 7 dage efter afsendelse. Såfremt der er ændringer til ovenstående oplæg, oplyses dette inden for denne tidsperiode. Herefter fremsendes endelig ordrebekræftelse, der er gældende ved returnering i underskrevet stand. **Alle oplyste priser er ekskl. moms.**