

# GRILL NERD AKADEMIE

## DIE GRILLSCHULE IN MÖNCHEGLADBACH

### Grillkurse Übersicht 2018

#### Angrillen 2018:

Wird kurzfristig mitgeteilt!

#### März 2018:

Sa. 10.03.2018 | 17 Uhr bis 21 Uhr

Rund ums perfekte Steak (Gas+Kohle+Keramik)

**Steak Grillkurs\* > 4-5 Gänge inkl. Getränke .....105,-**

Aktuelle Termine bitte unserer Website entnehmen. Firmen- oder Privat Veranstaltungen können individuell geplant und gebucht werden. Der Veranstalter behält sich Terminänderungen oder Absagen eines Grillkurses/BBQ Events vor inkl. einem alternativem Termin.

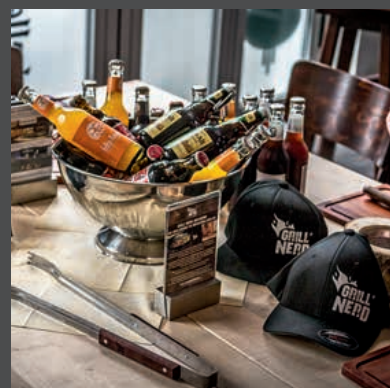
**\* Preise gelten pro Person. Alle Grillkurse beginnen um 18 Uhr. Einlass ist 15 min. vor Kursbeginn.**

**Ort: In der Brauerei Jöris, Speicker Str. 3, 41061 Mönchengladbach**

In der Kursgebühr enthalten sind: Alle Lebensmittel, diverse Fritz Kola Sorten, diverse Astra Biersorten, Bolten Altbier, Wasser, Rezepte und exklusive Rabatte bei unseren Partnern (Alkoholausschank nur in verzehrblichen Mengen). Ein Grillkurs dauert ca. 4-5 Stunden und beinhaltet mind. 4 Gänge. Gegrillt und gebeeft wird im Freien (Überdacht, Wetterfeste Kleidung nötig). Der Veranstalter behält sich Terminänderungen des Seminarkalenders vor.

**Buchungen und Gutscheine\*\* Anfragen können Sie bequem über unsere Website aufgeben [grill-nerd-akademie.de](http://grill-nerd-akademie.de) oder per Telefon: 02161-8494030 sowie vor im Becker Brauhaus in Wegberg und in der Brauerei Jöris in Mönchengladbach.**

**\*\*Ein Gutschein muss mind. 8 Tage vor einem Grillkurs Termin eingereicht werden, damit wir rechtzeitig die Ware bestellen können.**



# GRILL NERD AKADEMIE DIE GRILLSCHULE IN MÖNCHEGLADBACH

Die GRILL NERD<sup>®</sup> Akademie bringt zusammen was zusammen gehört - Grill Koryphäen aus den deutschen Internet Food-Blogs, Hobby Griller und eine coole Grillschule. Erlebt mit deutschen Grillmeistern, BBQ Juroren und Grill Nerds ein einzigartiges Grillseminar, dass dir die Faszination des Grillens näher bringt.

Ein Grillkurs nicht nur für Anfänger. Wir zeigen was alles geht und wie. Lerne alles über die verschiedenen Grillarten: direktes Grillen, indirektes Grillen... Erfahre mehr über die größten Irrtümer beim Grillen. Wir machen dich „BBQ süchtig“, denn nach unserem Grill Nerd Kurs wird grillen für dich zum Ganzjahresspaß.

Jeder Teilnehmer ist aktiv beteiligt, wenn unter unserer Anleitung verschiedene Fleischsorten, Fisch, Marinaden uvm. zubereitet und dann gemeinsam verzehrt werden. Du lernst, wie du mit Lebensmitteln umgehen musst, wie du Gewürze und Marinaden anwendst, welche Grillmethode sich für welche Lebensmittel eignen, was es mit den Kerntemperaturen auf sich hat, wie man den Garzustand testet und vieles mehr an Tipps und Tricks. Spaß und Geselligkeit steht bei uns im Vordergrund und du wirst viele neue Gleichgesinnte kennen lernen. Mit dem neu Erlernen wirst du auf der nächsten Party der Grillkönig sein. Dafür brennen wir!

Mit unserer Grillschule geben wir Grill Fans und Unternehmen den authentischen Raum mit Top Internet Food Bloggern der Grillcommunity zusammen zu kommen. Freu dich auf ein abwechslungsreiches, cooles und genüssliches Event! **Mehr Infos unter: [facebook.com/grillnerdakademie](https://facebook.com/grillnerdakademie) oder unter:**



**GRILL-NERD-AKADEMIE.DE**



*Only good food makes happy*

**Telefon: 02161-8494030**

Brauerei Jöris, Speicker Str. 3, 41061 Mönchengladbach

