

ÅRETS GRILLMESTER

– giv den gas ved
grillen hele året



På dette teambuilding-event lærer I at grille en saftig steg og nogle gode, velsmagende bøffer og steaks, så sommerens eksotiske grill-fester fremover kan fortsætte langt ind i efteråret. I får fif til, hvordan den perfekte steak steges, og hvordan I udvælger de rigtige råvarer, så succesen ved grillen sikres.

I fremstiller lækkert tilbehør til diverse grillretter, hjemmelavede marinader og dessert, i bliver udfordret på grillen, og opdager, hvordan selv enkle grøntsager kan udvikle masser af smag.

Til slut nyder I aftenens menu med en iskold øl og oplever, hvad grillen kan gøre ved både grøntsager og en lækker bøf, der serveres med årstidens tilbehør.

Arrangementet indeholder

- Velkomst og oplæg ved en af vores dygtige slagterfaglærere
- Velkomstdrink/-øl inden køkkenet tilgås
- Fremstilling af lækkert tilbehør salater, marinader, dessert med mere
- En dygtig underviser, der tager hånd om jer og sikrer, at alle får en god oplevelse
- Brugbare fif om tilberedning, smag, saft og kraft og ikke mindst grill-teknikker – så gode at du efter arrangementet bliver familiens grillmester.



Arrangementet er i samarbejde med Backyard Living som leverer Napoleon og Traeger grill til vores kurser.



Tidspunkt

Kan afholdes på hverdage
kl. 17.00-21.00.

Ønsker I at starte arrangementet før kl. 17 og slutte før kl. 21, er dette selvfølgelig også muligt.

Pris

Ring og få et uforpligtende tilbud.
Prisen afhænger af antal deltagere og ønsker til råvarer.

Sted

Techcollege
Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg

Nærmere information og tilrettelæggelse



Lisa Høgaard Rahbek
Salgs- og forretningsudvikler
Telefon: 2526 6691
Mail: lira@techcollege.dk