



Nicht nur
leidenschaftlich,
sondern auch
richtig gut grillen.



Feuer, Glut und Fleisch, mehr braucht es nicht für eine gute Grillade. Doch warum schmeckt das Grillfleisch nicht wie im Steakhouse? An den Grillkursen lernen Sie die Feinheiten des Grillens, spezielle Techniken, Tipps und Tricks direkt vom Profi und natürlich die Grundlagen der Fleischkunde. Werden auch Sie zum Grillmeisterin oder zum Grillmeister.

Wir zeigen Ihnen alles, was Sie über die Zubereitung von perfekten Grilladen à la Steakhouse wissen müssen. Von der Vorbereitung bis zum Service. Die richtige Weinempfehlung darf dabei natürlich auch nicht fehlen. Grill-Tipps und -Tricks für Jedermann vom Profi, alles inklusive.



Facts & Figures

| | |
|------------------------|---|
| Dauer: | 5.5 Stunden |
| Gruppen- grösse: | ab 30 Personen |
| Durchführ- barkeit: | Ganzjährig |
| Örtlichkeit: | <ul style="list-style-type: none">– Eventlokal Grindel 6/Mettmenstetten– Güterschuppen/Mettmenstetten– Winzerhaus/Weiningen <p>Externe Locations auf Anfrage</p> |
| Preise: | Pauschal CHF 3600 (bis 30 Personen) Jede weitere Person CHF 120 |
| Inbegriffen: | <ul style="list-style-type: none">– Professionelle Betreuung– Getränke und Essen– Grillkurs Rezeptbuch– Miete Location |
| Optionen: | <ul style="list-style-type: none">– Personalisiertes Rezeptbuch– Personalisiertes Give-Away– Grillkurs als Catering am Ort Ihrer Wahl– Kombinierbar mit weiteren Aktivitäten |
| Gut zu wissen: | Unsere Angebote sind flexibel und wir passen uns gerne Ihren Wünschen an oder erstellen eine individuelle Aktivität ganz nach Ihrem Gusto. Als Eventagentur übernehmen wir mit Freude die gesamte Planung und Umsetzung Ihres Events! |

elevents 

Evoid GmbH
Rossauerstrasse 33
8932 Mettmenstetten
044 776 81 70
kontakt@elevents.ch
elevents.ch




WINZERHAUS
est. 1925