



Liebe Clubmitglieder, liebe Grillfreunde

Der Goldhorn-Beefclub legt besonderen Wert auf hohe Qualität und zufriedene Gäste. Diese Philosophie spiegelt sich auch in den Seminaren wieder.

In unseren Seminaren vermitteln wir neben Fachwissen auch eine gewisse Leidenschaft, diese möchten wir natürlich auch sehr gerne bei unseren Teilnehmern wecken.

Die Seminare gehen über ein Zeitfenster von 5-8 Stunden.

Je nach Seminarthema können bis zu maximal 12 Personen teilnehmen.

Auf dem Grill werden immer eine Vorspeise, ein Hauptgang und ein Dessert zubereitet.

Alle Teilnehmer werden im Kurs durch aktive Tätigkeit mit eingebunden.

Was ist die Voraussetzung für eine Seminarteilnahme?

Mindestalter von 18 Jahren
Grundkenntnisse zum Thema „Grillen“
Gute Laune

Wie läuft der Kurs ab?

Begrüßung mit Welcome-Drink
Thema Grillen im Allgemeinen
Produktkunde zum Grillgut
Zubereitung
Gemeinsames Essen
Ausklingen in der Lounge



Ich wünsche allen Teilnehmern unserer Grillseminare viel Spaß!
Ihr Diplom Fleischsommelier Hartmut „Josh“ Jabs





PROFI-GRILLSEMINAR „TEXAS“

Datum: 26.07.2016
Kursdauer: mind. 5 h von 10:00-15:00 Uhr
Max.: 12 Personen
Preis: Grouponspezial € 185,- statt € 350,- pro Person
Ort: Goldhorn-Beefclub, Mommsenstrasse 12, 10629 Berlin

Das Menü

Wählen Sie aus den jeweiligen 3 Gängen einen Favoriten aus und stellen Sie sich Ihr eigenes Wunschmenü zusammen.

Vorspeise:

- (V1)** In Portwein gereifte Trockenpflaumen im Speckmantel mit karamellisierten Wallnusskern.
- (V2)** Babyliede-Salat mit gegrillten Rinderfiletstreifen in Teriakysauce und gegrilltes Ciabatta.
- (V3)** gegrillter Halloumi-Käse mit Feigensenf, Trauben-Vinaigrette und gegrilltes Ciabatta.
- (V4)** gegrillte Melone mit Cecina-Schinken auf Rucola-Bett mit Parmesan und gerösteten Pinienkerne.
- (V5)** Garnelenspieße mit Limetten-Mayonnaise und Grissini.

Hauptgang:

- (H1)** Gegrilltes Iberricó-Filet (Belotta-Pata-Negra) mit Bacon ummantelt, dazu reichen wir Grillgemüse und Rösti.
- (H2)** Auf Olivenholz heißgeräuchertes Lachs mit Sesamkartoffel und Spinat.
- (H3)** Gegrilltes Rinderfilet mit Kartoffelgratine, Grillgemüse und Schalotten-Portwein-Sauce.
- (H4)** Gerilltes Taras-Major mit Trüffelpurre, Grillgemüse und Pfeffer-Cognac-Sauce.
- (H5)** Gegrillte Saté-Spieße aus der Hähnchenbrust mit Teriakysauce, Grillkartoffel und Maiskolben.

Dessert:

- (D1)** Gegrillte Banane mit Fruchtkern, Karamelcreme und Sahne.
- (D2)** Gegrillte Fruchtspieße mit Marschmellos.
- (D3)** Rindertatar auf gegrillten Ciabatta.
- (D4)** Vanille-Eis mit heißen Kirschen und Schokoladecreme.
- (D5)** Käseplatte mit gegrilltem Obst.





Zeitplan

1. Allgemeiner Teil ca. 55 min

Begrüßung mit einem Welcome-Drink	15 min
Einiges zum Thema Grillen	15 min
Fragen - Antworten	15 min
Kleine Pause	10 min

2. Vorspeise ca. 65 min

Produktkunde	15 min
Vorbereitung	15 min
Zubereitung	30 min
Vorspeiseverköstigung / Kleine Pause	20 min

3. Hauptgang ca. 75 min

Produktkunde	15 min
Vorbereitung	15 min
Zubereitung	35 min
Hauptgangverköstigung / Kleine Pause	20 min

4. Dessert ca. 65 min

Produktkunde	10 min
Vorbereitung	15 min
Zubereitung	30 min
Dessertverköstigung / Kleine Pause	15 min

5. Gemütlicher Ausklang in der Raucherlounge ca. 40 min

Ausgabe der Urkunden und Sachwerte

Kursdauer ca. 5 Std.

Wir freuen uns auf Sie.

