

Basic Kurs / Weber Grillakademie in Stäfa

Die Agenda von Stäfa wird neu auf der online Nachbarschaftsplattform fuerenand.ch geführt. Die Agenda auf der Website staefa.ch wird nicht mehr aktualisiert und demnächst gelöscht. Die neue Agenda finden Sie unter diesem Link: [Veranstaltungen auf fuerenand.ch](https://www.fuerenand.ch/veranstaltungen)

30. August 2019, 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

Basic Kurs / Weber Grillakademie in Stäfa

In der WEBER GRILLAKADEMIE ORIGINAL zeigen wir Ihnen die Kunst des Premium Grillierens. Erleben Sie Grillgenuss vom Holzkohle-, Gas- oder auch Elektrogrill an der Seite eines Grillmeisters. Erfahren Sie an einem Abend alle Grundlagen rund um das Thema Grillieren

In der WEBER GRILLAKADEMIE ORIGINAL zeigen wir Ihnen die Kunst des Premium Grillierens. Erleben Sie Grillgenuss vom Holzkohle-, Gas- oder auch Elektrogrill an der Seite eines Grillmeisters. Erfahren Sie an einem Abend alle Grundlagen rund um das Thema Grillieren:

- die verschiedenen Grillmethoden
- das Grillen mit geschlossenem Deckel
- die gesunde Zubereitung von Speisen auf dem Grill
- das stressfreie Grillieren
- Wichtige Tipps rund um das BBQ inklusive

Folgende Gerichte werden am Kurs zubereitet und grilliert:

Zum Aperitif: Flammkuchen oder Pizza vom Grill

Der Vorspeisenteller: Barbecue-Sandwich mit Räucherlachs, Camembert und frischen Feigen

Das Zwischengericht: Gemüse und Pasta aus dem Grill-Wok

Die Fleischgerichte: Beer Can Chicken "Weber-Style". Ganzer Braten aus dem Bratenkorb mit Knoblauch-Kräuter-Rub Saftiges Steak

Die Beilage: Kleine Kartoffeln in der Salzkruste gebacken mit Quark-Dipp

Das Dessert vom Grill: Aprikosen-Auflauf mit Mandeln und Vanillesauce

In der Kursgebühr enthalten sind:

- Welcome-Aperitif mit Gruss aus der Grillküche
 - Lebensmittel
 - Getränke (Wasser, Fruchtsäfte, Wein, Kaffee, Espresso)
 - Kursunterlagen und eine Weber Grillschürze incl. Urkunde.
- (Kursdauer: ca. 4 Stunden)

Preis/Pers. 147.- inkl. 7.7% MwSt.

Tipp:

Alle unsere Kurse finden im Freien statt. Bitte denken Sie daher an wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk.

Wegbeschreibung**Von Rapperswil:**

Nach Üerikon beim Ritterhaus in Stäfa rechts Richtung "Industrien Laubisrüti" abzweigen, der Strasse folgen unter Bahnübergang. Nach Schulanlage links weiter Richtung "Industrien Laubisrüti" folgen. Auf Laubisrüti nach der Avis Tankstelle links halten.

Von Meilen:

Beim Lichtsignal in Stäfa Richtung Oetwil am See abzweigen, unter der Bahnbrücke den ersten Kreisel geradeaus überfahren, beim zweiten Kreisel rechts abbiegen. Der Strasse folgen, den Schildern "Schulen" und anschliessend "Industrien Laubisrüti" folgen.

Veranstaltungsort

foodevents.ch, im Maison Truffe Gebäude

Laubisrütistrasse 54

8712 Stäfa

[Lageplan](#)

Allgemeine Angaben

Tel. 0449187070

info@foodevents.ch

<https://www.weber.com/CH/de/grill-academy/standort/?location=GACH8712>

<https://www.weber.com/CH/de/grill-academy/standort/?location=GACH8712>

[Tickets bestellen](#)

Organisator

foodevents.ch

[SMS-Reminder](#)