

Werden Sie Grillprofi!

Bei uns erwarten Sie spannende Abende mit unterschiedlichen Rezepten und einer Vielzahl an Hochgenüssen zum Mitgrillen und Genießen! Erfahren Sie Tipps und Tricks, wie Ihr Grill zu Ihrer persönlichen Spezialitätenküche wird!

Ablauf des Abends

Am Kursabend treffen sich alle Teilnehmer um 18 Uhr (bitte melden Sie sich am Infotresen im Baumarkt an). Unser Weber-Grillmeister begrüßt Sie und erklärt den Ablauf des Abends. Gegrillt wird auf mehreren Grillgeräten (Gas, Kohle, Elektro, Plancha- und Pelletgrill). Der Grillmeister erklärt alle Zubereitungsschritte ausführlich und geht auf alle Fragen zu den Themen: Zubereitung, Lebensmittelkunde, Grill-Techniken und zu den Grillgeräten ein. Jeder, der möchte, kann bei der Zubereitung der Speisen oder beim Grillen Hand anlegen.

Jeder Gang der Menüs wird gemeinsam zubereitet, dann gegrillt und anschließend direkt verköstigt. Bier, Wein und Softgetränke sind in der Teilnahmegebühr enthalten. Der Abend findet in lockerer Atmosphäre statt.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme.

Möchten Sie einen Kurs verschenken, haben wir entsprechende Gutscheine, die wir Ihnen auf Wunsch gern zukommen lassen. Bitte schreiben Sie per Mail oder rufen Sie uns an.



UNSERE KURSE 2025

Do. 06.03. Mediterran

Do. 03.04. Grillen für Ladies

Do. 08.05. Streetfood

Do. 05.06. Meat Master Class

Wählen Sie Ihren Lieblingstermin und melden Sie sich an: events@luechau.de

Noch Fragen?

Tel.: 04103/8009-780

Die Kursabende beginnen jeweils um 18 Uhr und enden um 22 Uhr. Die Teilnehmerzahl ist auf 25 Personen begrenzt.

Übermitteln Sie uns Ihre Rechnungsadresse bei der Anmeldung inkl. Telefonnummer und E-Mail-Adresse.

Die Teilnahmegebühr (je Teilnehmer in Höhe von 99,-€*) wird sofort nach Rechnungseingang fällig. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir Sie erst nach Eingang der Gebühr fest zur Teilnehmerzahl buchen können.



**Jetzt QR Code scannen
und gleich online anmelden!**

*Der Kurs „Webers Meat Master Class hat eine Teilnahmegebühr von 109,- € p.P.

Rissener Strasse 142 • 22880 Wedel • www.luechau.de



Grillen wie die Profis



Kurse 2025



**Jetzt buchen: begrenzte Teilnehmerzahl –
Anmeldung erforderlich unter: events@luechau.de**

Weber Mediterran – 06.03.2025

Ein gutes Steak oder eine Wurst vom Grill gehen immer. Aber erst die Abwechslung macht das Grillen so besonders. Für mediterrane Grillrezepte mit Gemüse, Fisch und Meeresfrüchten ist eine Plancha ideal. Ab in den Urlaubsmodus dank kulinarischer Spezialitäten von der Grillplatte. Mit diesem Menü geht das bestens.

Vorspeise Pinsa bianca mit Garnelen und Schmand

Hauptspeise Salat mit Grilltomaten und -zucchini | Kräuter-Roastbeef mit mediterranen Kräutern | Parmesankartoffeln und Balsamicojus

Snacks Schweinekarree mediterran | sizilianische Chickenwings mit Salmodiglio-Sauce

Dessert Torrijas – Arme Ritter „Spanish Style“ mit Vanillesauce

Teilnahmegebühr: 99,- € p.P.

Webers Grillen nur für Ladies – 03.04.2025

An diesem Abend können Sie sich auf eine kulinarische Reise der besonderen Art freuen: Der Grillexperte von Weber zeigt Ihnen leckere Rezepte aus verschiedenen Ländern, die Sie zuhause nachgrillen können. Natürlich gibt es auch Insider-Tipps und der Experte steht Ihnen für Fragen rund um das Grillen zur Verfügung!

Vorspeise Asiatische Reis-Bowl mit Gemüsespaghetti und heißgeräuchertem Lachs

Hauptspeise mariniertes Hähnchen-Spieß mit Maisplätzchen | Mayo-Frischkäse-Dip und gegrilltem Romana-Salat sowie ein kleines Fleisch-Tasting

Snacks Landbrot aus dem Dutch Oven + Dips | Gefüllter Kalbsrücken mit Grillgemüse | Parmesankartoffeln von der Plancha

Dessert Kokos-Pancake und gegrillte Ananas mit Mascarpone-Creme

Teilnahmegebühr: 99,- € p.P.

Webers Streetfood – 08.05.2025

Schon die alten Griechen liebten Streetfood! Damals waren es noch kleine, frittierte Fische – heute ist die Streetfood-Kultur um einiges vielfältiger geworden. Lassen Sie sich in diesem Kurs durch die Welt der Streetfoods führen: Durch die Straßen Skandinaviens und Alabama nach Taiwan bis in die französische Limousin. Anschließend wird es für Sie kinderleicht sein, mit leckeren Speisen zu überraschen – egal ob im Park oder Zuhause – und das alles auf kleiner Grillfläche.

Vorspeise Smash Burger Tacos mit „Weber 581“-Sauce und Salat

Hauptspeise Bulgur Bowl mit Tahin Dressing | Knoblauch-Champignons | gegrillter Lachs

Snacks Steaks Rind und/oder Schwein | Langos mit Schmand, Schalotten und Basilikum

Dessert Apfelringe in Bierteig mit Vanillesauce

Teilnahmegebühr: 99,- € p.P.

Webers Meat Master Class – 05.06.2025

Die Kunst des Fleisch-Grillens! Dieser Kurs stellt die Fleischzubereitung und -grillen in den Mittelpunkt. Verschiedene Cuts als Tasting, Tipps und Tricks bei der Zubereitung, Hitze, Kerntemperaturen, Reifung – all das sind Themen in diesem Kurs. Meat Master Class – der Kurs für Fleischliebhaber.

Vorspeise Sucuc-Crostini mit Apfelsalat

Hauptspeise Gegrillter Ceasars Salad mit Hähnchen

Snacks 4 – 5 Sorten Rinder- und Schweinecuts | Chimichurri-Boardsauce

Dessert Ananas-Laugen-Burger

Teilnahmegebühr: 109,- € p.P.

