



BBQ ACADEMY

AMERICAN WAY OF BARBECUE

Hier lernt sich's lecker!

Wie gelingen butterzarte Spareribs?

Welche Kerntemperatur braucht das perfekte Pulled Pork?

Was macht ein Barbecue überhaupt zu einem All-American-BBQ?

Diese und viele weitere wohlgehüteten Geheimnisse lüften wir für Euch in unserer BBQ-Academy. Allzu viel Theorie kommt uns dabei natürlich nicht auf die Teller: Wir stellen uns gemeinsam an den Smoker/Grill, probieren, verfeinern, fachsimpeln, teilen famose Familienrezepte ... kurzum: eine richtig gute Zeit mit richtig gutem BBQ zusammen verbringen!

Der Kursablauf:

11h: Meat & Greet: mit Brunch & Kaffee

12h: Vorbereitung: Fleisch würzen, Beilagen zubereiten, BBQ Sauce herstellen...

13h: Am Smoker: beispielsweise Smoked Ribeye, Pulled Pork, Beef Barbacoa, Texas Pork Sausage, BBQ Chicken, Cajun Smoked Turkey...

14h: Verkostung: gemeinsames Essen mit alledem was im Kurs zubereitet wurde

15h: Time to say goodbye: Abschied mit Goodybag Ausgabe

Kursinhalte variieren Monat zu Monat.

Eine Auswahl alkoholfreier Getränke sowie Bier kann bestellt und am Ende des Kurs bezahlt werden.

Dauer: ca. 4 Stunden.

Preis: pro Person: 85,- EUR

Teilnehmeranzahl: zwischen 10 und 20 Personen

Goodybag: eine Flasche unserer Eigenmarke (House Rub), solange der Vorrat reicht, alternative 10,-EUR Wert-Gutschein.

Social Media: während der Veranstaltung werden Fotos/Videos für unsere SocialMedia Kanäle erstellt. Wer uns toll findet, darf uns gerne mit @zurholzmuehle bei Instagram taggen.