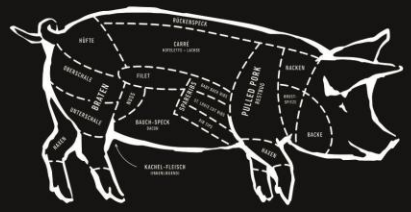
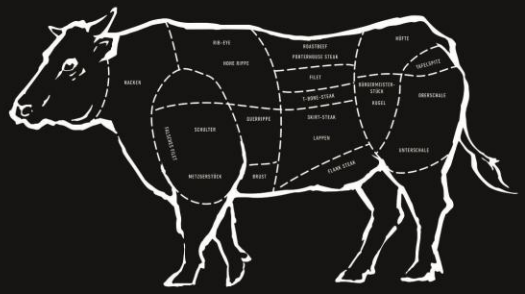
BBQ COURSES 2020 CERTIFIED BY WEBER

Professionelles Grillen ist lernbar!
Wir schulen sach- und warenkundig und geben Tipps und Tricks, verbunden mit vielen Erfahrungswerten, gerne in unseren lebendigen Seminaren an Sie weiter.





Übrigens: Wir richten auch Grillseminare individuell nach Ihren Wünschen aus. Sprechen Sie uns an!

So werden Sie Grillexperte:

Einfach Termin und Grillmenü aussuchen und zeitnah persönlich anmelden oder als Gutschein verschenken.

Anmeldung unter:

Telefon: **05233 / 941840**
Email: boeddeker@rlw-ag.de
persönlich: im Raiffeisen-Markt Steinheim

Raiffeisen-Markt
Steinheim, Lipper Tor 1
www.rlw-ag.de
Raiffeisen Lippe-Weser AG
Firmensitz: 32791 Lage
Heidensche Str. 73

weber GRILLAKADEMIE LIVE!

Wir machen Sie zum **Weber® Grillexperten**!

Buchen Sie jetzt Ihr Weber® Grillseminar.

Ideal auch als Geschenkidee.

Raiffeisen-Markt

Wir leben Nähe!

Auch ideal als Geschenkidee!

Grillen wie ein Profi!

Bringen Sie mehr als nur die Bratwurst auf Ihren Grill! Entdecken Sie außergewöhnliche Rezepte, besondere Grillmethoden und die neuste Grilltechnik und werden Sie, mit unserer Hilfe, selbst zum Grillexperten. An den folgenden Terminen können Sie an unseren Grillseminaren teilnehmen:

13. März	Weber´s® Grill Bibel Vol. 2
14. März	Weber´s® Grill Bibel Vol. 2
28. März	Steak & Whiskey Tasting
3. April	Steak & Burger
4. April	Steak & Gin Tasting
8. Mai	Weber´s® Americans Best
9. Mai	Weber´s® Americans Best
12. Juni	Weber´s® Sea-Food
13. Juni	Steak & Whiskey Tasting
14. Aug.	BBQ around the world
15. Aug.	BBQ around the world
28. Aug.	Fleisch Spezial
29. Aug.	Fleisch Spezial
25. Sept.	Oktoberfest Classic
26. Sept.	Oktoberfest Classic
9. Okt.	Grillen Next Level
10. Okt.	Grillen Next Level
6. Nov.	Wild grillen
7. Nov.	Wild grillen
27. Nov.	Weber´s® Winter BBQ
28. Nov.	Weber´s® Winter BBQ

Weber® Grillkurs als Geschenk? So geht`s:

1. Weber® Grillmenü aussuchen
2. Seminar bezahlen
3. Weber® Grillkurstermin aussuchen und bis spätestens 14 Tage vor dem Termin unter Email: boeddeker@rlw-ag.de oder telefonisch unter 05233/941840 anmelden
4. Weber® Grillseminar genießen

Freitags Beginn 18:30 Uhr und Samstags Beginn 15:00 Uhr. Dauer ca. 4 Stunden. Die Seminare Weber® kosten 79,-€. Die Fleisch Spezial , Steaks & Burger und Wild grillen kostet 89,-€ . Das Steak- & Whiskey-/Gintasting 99,-€ jeweils inkl. des Grillmenüs, aller Getränke, einer Kochschürze und einem Rezeptheft.

Hinweis: Die Seminare finden bei jedem Wetter statt. Die Buchung ist verbindlich. Nur im voraus bezahlte Teilnehmer dürfen teilnehmen. Bei kurzfristiger Absage wird eine Bearbeitungspauschale von 20,-€ einbehalten. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, bei einer Teilnehmerzahl unter 15 Personen das Seminar ausfallen zu lassen und verweist auf Ersatztermine. Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt. Alle Angaben ohne Gewähr.

BBQ COURSES 2020 CERTIFIED BY WEBER

weber

Die Weber® Grill-Menüs 2020:

Weber`s® Classics No.20

1 VORSPEISE: Vietnamesischer Skirt-Steak Salat HAUPTSPEISE: Prime Rib vom Drehspieß mit Zwiebeln +++Ganze Grillkartoffel mit Kräuterbutter+++Grüner Spargel mit Zitronen-Vinaigrette SNACKS: Hähnchenschenkel mit süßer Aprikosen-Hoisin-Glasur+++Chicken Wings mit Ahornsirup und Bourbon+++Baby Back Ribs mit Honig-Teriyaki-Glasur+++Das perfekte Steak DESSERT: Gegrillte Ananas mit Blaubeersauce

Weber`s® Grill Bibel Vol.2

2 VORSPEISE: Pizza mit Tomate, Mozzarella und Basilikum HAUPTSPEISE: Hoisin-Schweinefilet mit Gemüse aus dem Wok+++Mit Mangold und Feta gefüllte Portobellos+++Knusprige Kartoffelhälften mit Kräuter SNACKS: Smashed Burger mit Spezialsauce+++Rinderfiletsteaks mit Pilz-Cognac-Sauce+++ DESSERT: Sommerlicher Beernkuchen

Weber`s® Americans Best

3 VORSPEISE: Bratwurst-Sandwitch nach Art des Südwesten HAUPTSPEISE: Schulterbraten am Spieß auf koreanische Art+++Auberginenauflauf mit Parmesan und gerösteten Brotbröseln+++Naan-Brot mit Knoblauch-Kräuter-Butter SNACKS: Central Texas Beef Short Ribs+++Baby Back Ribs mit Cola Barbecue Sauce+++Strip-Steaks mit Gorgonzola-Butter DESSERT: Pfirsich-Blaubeeren-Cobbler

Steaks & Burger

4 Ein Seminar, in den es um das Wesentliche geht: Steaks & Burger.

Weber`s® BBQ around the world

5 VORSPEISE: Souvlaki mit Zaziki HAUPTSPEISE: Toskanischer Schweinebraten vom Spieß+++Tandori Blumenkohl mit Kräuterchutney+++Gegrillter Fladen mit dreierlei Aufstrich SNACKS: Chili Con Carne+++Katalanisches Lammkarree+++Short Ribs New Mexico+++ Das perfekte Steak DESSERT: Croissant-Auflauf mit Bananen und Schokolade

Weber`s® Grillen next Level

6 VORSPEISE: Würzige Skirt-Steak-Fajitas HAUPTSPEISE: Steakburger mit karamellisierten Zwiebeln und Tomaten-Speck-Jam+++ Entenbrust mit rauchigem Pfirsich-Ingwer-Chutney SNACKS: Auf der Glut gegarte Porterhous-Steaks+++ Schwertfisch mit Tomatenkompott+++ Trocken gepökelte Putenbrust mit Salsa DESSERT: Bananen Splits mit salziger Karamellsauce

Weber`s® Sea Food

7 VORSPEISE: Fisch-Tacos mit pikantem Rotkohlsalat HAUPTSPEISE: Heilbutt mit Paprikadressing+++Naan-Brot mit Knoblauchkräuter Butter+++Lachsburger mit Wasabi-Mayo SNACKS: Garnelenspieße mit Estragon und Senf+++Karibische Schwertfischsteaks mit Mango-Salsa+++Thunfisch-Steaks DESSERT: Gegrillte Ananas mit Brombeersauce

Weber`s® Oktoberfest Classics

8 VORSPEISE: Flammkuchen mit Speck und Lauch HAUPTSPEISE: Rinderbraten mit Pfefferkruste+++Käsespätzle mit Röstzwiebeln und bayerisch Kraut SNACKS: Grillhaxen+++Rösti Burger+++ Grillhendel DESSERT: Apfelstrudel mit beschwipste bayerisch Creme

Steak & Whisky- oder Gin-Tasting

9 Zusammen mit Matthias Hannmann von "Hannmann`s Weine, Spirituosen, Essig und Öle" gehen wir auf kulinarische Weltreise. 7 verschiedene Steaks und 7 verschiedene Whiskys, mehr braucht es nicht.

Fleisch Spezial No20

10 Der Name ist Programm. Bei diesem Seminar dreht sich alles ums Fleisch. Wir zeigen Euch worauf es bei dem perfekten Steak ankommt und stellen Euch die verschiedensten Fleischsorten vor. Ein Seminar für alle die mehr wollen als der „Flachgriller" von nebenan.