



## GRILLKURS

### „FISCH“

Wir werden verschiedene Grilltechniken für die Zubereitung vom heimischen Fisch zeigen.

Lachsforelle im Buchenholzrauch gesmokt

\*\*\*\*\*

Saibling mit Apfel und Wasabi

\*\*\*\*\*

Forelle mit Kapernöl und Grillgemüse

\*\*\*\*\*

Flammforellenlachs mit Senf-Honig-Dill-Sauce

\*\*\*\*\*

Warmgeräuchertes Forellenfilet mit Brot

\*\*\*\*\*

Datum: Samstag, 25. August 2018

Ort: Grillwerkstatt Brunau

Zeit : 13:00 Uhr bis ca. 20:00 Uhr

Kosten:

Euro 99,00

Lebensmittel

inkl. Getränke (Alkoholausschank nur in verzehrüblichen Mengen)

Kursunterlagen mit Rezepten

Mindestteilnehmer: 12 Personen

Ein Grillkurs von den GrillXperts

Grillsportverein Tirol

[www.grillxperts.com](http://www.grillxperts.com)