



Grill Workshop

spassig, saftig,
lecker...

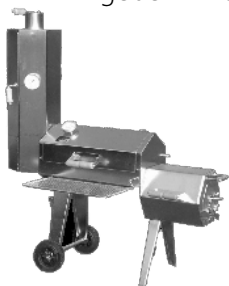


Erhalten Sie Tipps und Tricks von Profis!

Der Grill-Workshop bietet Anfängern und fortgeschrittenen Hobbyköchen eine kulinarische Weiterbildungsreise mit regionalen Produkten und weiteren Delikatessen: Cote de Boeuf, Steak vom Wasserbüffel, Schangnauer Büffelmozarella, Krustentieren und viele andere Leckereien warten auf Sie!

Mit dem legendären „Zaugg Smoker“ ist der Vielfalt des Grillens und Kochens keine Grenzen gesetzt. Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf.

Die Grillprofis der Firma Zaugg zeigen Ihnen wie Sie auf dem Smoker „bräteln, choche, räuchere u sogar bache“ können. Die Köche des Kemmeriboden-Bads geben Ihnen Tipps zur Verarbeitung der regionalen Köstlichkeiten.



ANGEBOT:

Begrüssungs-Apéro, Grill-Menü, Wasser, regionales Bier, hochwertige Schweizer Wein und Kaffee.

Jeder Teilnehmer erhält eine exklusive Grillschürze, Tipps&Tricks, Rezepte und ein „Grill Zertifikat“.

WANN:

5. Mai 2017

9. Juni 2017

7. Juli 2017

25. August 2017

22. September 2017

27. Oktober 2017

18 bis ca. 22 Uhr

RESERVATION:

[kemmeriboden.ch/
eventprogramm/grillworkshop](http://kemmeriboden.ch/eventprogramm/grillworkshop)

034 493 77 77

hotel@kemmeriboden.ch

www.kemmeriboden.ch

PREIS:

CHF 160.00 pro Person
(mind. 5, max. 25 Personen)

TIPP:

Buchen Sie ein Arvenzimmer zum Spezialpreis von CHF 90.00 pro Person*



* Preis pro Person/Nacht für das Arvenzimmer (Doppelbelegung), inklusive Frühstück vom Buffet, MwSt.

Buchbar für die oben genannten Daten mit Reservation am Grillworkshop. Nicht kumulierbar.