



Meisterkurse 2023

Stand: 15.11.2022

Sa	04.03. 15:00 Uhr Dutch & Grill
Di	18.04. 18:00 Uhr Fleisch Spezial
Di	16.05. 18:00 Uhr Smoke & Grill
Di	22.08. 18:00 Uhr American BBQ
Di	19.09. 18:00 Uhr Steak & Co.
Sa	02.12. 15:00 Uhr Fleisch spezial „Winter Edition“

Steak&Co.

- Philly-Chicken-Cheese-Sandwich
- Steak-Tasting (je nach Einkaufsmöglichkeit)
z.B. Dry Aged Ochkotelett,
Rib-Eye-Steak, Skirt-Steak, Duke
of Berkshire Schweinesteak
- Roastbeef mit Sauce Tartar,
Grillkartoffel und gefüllter Paprika
- Birnen-Schoko-Crumble mit
Vanillesahne

Fleisch spezial

- geräucherter Cheeseburger
- Fleisch-Tasting Spezial
(je nach Einkaufsmöglichkeit)
z.B. Kachelfleisch, Picanha,
Duke of Berkshire Stielkotelett,
Dry Aged Steak, Flanksteak,
Bürgermeisterstück
mit Baguette und Salat als Beilage
- gefüllter Kalbsrücken mit
Kartoffelgratin und Grilltomate
- Apfel-Beeren-Cobbler

American BBQ Classics

- Pulled Chicken Wraps
- Beef-Ribs mit Grillbaguette, Pimientos
und Alabama White Sauce
- Das perfekte Steak
- Spare-Ribs und Pulled Pork mit
Coleslaw und Potato Wedges
- American Cheesecake mit
Blaubeeren

Smoke & Grill

- smoked Chorizo Hot-Dog "Choripan"
- geräucherter Weißfisch mit Smoked
Aioli und Zitronenreis
- Das perfekte Steak
- Spare-Ribs aus dem Smoker
- Geräuchertes Kalbs-Entrecote mit
Grillgemüse und mediterranen
Kartoffeln
- Ananas mit Kaffee-Rum-Glasur und
Vanilleeis

Dutch&Grill Dutch Oven, Gußpfannen & Co.

- Sandwich mit Brie, Bacon und Trauben
von der Plancha
- Chicken-Curry mit Basmatireis
- Das perfekte Steak
- Landbrot aus dem Dutch Oven
- Schweinebäckchen mit Schupfnudeln
- Topfenknödel in Zwetschgenröster

Fleisch spezial „Winter Edition“

- geräucherter Cheeseburger mit Brie
und Preiselbeeren
- Fleisch-Tasting Spezial (s.o.)
- Entenbrust von der Plancha
- winterlich gefüllter Kalbsrücken mit
Grillkartoffeln und Sahne-Spitzkohl
- Nuß-Bratapfel mit Vanilleeis

Infos und Karten unter
www.ihr-grillmeister.de

Ort: Gartenmarkt Wolff, Altländer Str. 8,
21680 Stade

Teilnahmegebühr 99,- € pro Person
incl. Getränke, Rezepte und Grillschürze.