



## Grillseminar „BASIS“

Dieses umfangreiche Seminar ist perfekt für alle Grillfreunde, die den Umgang des direkten und indirekten Grillens erlernen möchten. Neben den lehrreichen Informationen kann jeder Teilnehmer auch praktisch unterstützen, sowohl beim Vorbereiten der Grillgüter als auch in der Praxis am Grill. Hier kommen auch die ersten Basis-Zubehörteile, wie Gussplatte und Gemüsekorb zum Einsatz. Sicher wird der passende Wein oder ein kühles Pils nicht fehlen.

## Grillseminar „SPECIAL“ heißt jetzt „BASIS PLUS“

Unsere angebotenen Seminare werden regelmäßig durch unser Team bewertet. Wir haben den Namen unseres Seminars geändert, um es angemessener zu präsentieren. In dem Basis Seminar vermitteln wir ein grundlegendes Verständnis für den Umgang mit einem Gasgrill, gehen auf die indirekten Grillmethoden ein und zeigen Zubereitungsmethoden mit verschiedenem Zubehör. Unser Basis Plus Seminar soll an dieser Stelle mit weiterem Grillzubehör und anderen Gerichten daran anknüpfen. Die Fülle an Möglichkeiten der Zubereitung soll - ebenso wie der neue Name - signalisieren, dass unser Basis Plus auf dem Basis Seminar aufbaut.

## Grillseminar „AMERICAN BBQ“



Als „Wiege des BBQ“ gelten die USA. Einem Land in dem schon seit Jahrhunderten auch auf Gasgrillgeräten aktiv BBQ zelebriert wird.

Tauchen Sie gemeinsam mit uns ein in die tiefen Gründe des „American BBQ“. Wir bereiten gemeinsam typisch amerikanische Gerichte mit Ihnen zu. Dem „American way of life“ auf der Spur werden mehrere Gänge von der Vorspeise bis hin zum Nachtschiff dieses Seminar begleiten.

**Gourmet Special**

## Grillseminar „STEAKS ON FIRE“

**TOP Thema**

Das perfekte Steak in vielen Variationen. Im Mittelpunkt dieses Seminars steht die Querverkostung zahlreicher hochwertigen und seltener Fleischsorten. Vom bunten Benthemer Schwein, über ein Iberico Stück bis hin zum Steak vom Wagyu Rind. Neben der richtigen Zubereitung zeigen wir euch auch den richtigen CUT für Euer Steak und erklären warum eine schonende Zubereitung wichtig ist. Auch Fleisch, „Sous Vide gegart“ und anschließend richtig gegrillt wird ein spannendes Thema in diesem Seminar sein. Neben den zahlreichen Fleischsorten werden wir auch ein paar passende Dips und Beilagen mit Euch gemeinsam zubereiten. Das Seminar ist auf eine maximale Teilnehmerzahl von 18 Personen beschränkt. Alle Speisen & Getränke sind im Seminarpreis mit enthalten.

**Gourmet Special 2.0**

## Premium-Grillseminar „TASTE AROUND THE WORLD“

**TOP Thema**

Hier geht 's rund. Rund um den Globus. Fisch, Geflügel und Fleisch aus allen Gegenden der Welt. Angefangen mit A wie Austern über Thunfisch- und Schwertfischfilets in Sushi-Qualität bis hin zu Langusten-Schwänzen wird hier alles geboten und gegrillt. Weiter geht es mit Straußenfilet, Hüftsteak vom Bison, Rumpsteaks von der französischen Rinderrasse Charolais und zartem Fleisch vom Känguru. Dieses Grillseminar richtet sich an alle Grill-Fans, die das Außergewöhnliche lieben. Dieses Seminar hat mit Standardgrillen so überhaupt nichts zu tun. Gehobene Ansprüche unserer Grillschule-Teilnehmer haben uns dazu bewegt, ein Seminar zu kreieren, das diesen Wünschen gerecht wird. Die Zutaten erfordern besondere Behandlung mit außergewöhnlichen Beilagen und exotischen Gewürzen, damit das Geschmackserlebnis unvergessen bleibt. Traut euch! Ihr wollt es doch auch!

**Neues Thema!**

## Grill-Seminar „DUTCH OVEN ONLY“

Das kann ja wohl nicht wahr sein, dass es noch so viele Leute gibt, die nicht wissen, was ein Dutch Oven ist. Aber das wollen wir mit unserem SPECIAL „DO“- oder auch „DOPF“-Seminar ändern! Glücklicherweise, die schon im Besitz eines Dutch Ovens sind und DAS kultige Kochgeschirr ihr Eigen nennen. Damit Ihr noch mehr SPASS findet, euren tollen Guss-Topf vielfältiger und innovativer einzusetzen, bieten wir euch ein Seminar, bei dem ihr aus vollem Herzen „dutchen“ könnt. Dieser Topf ist ein Allrounder. Ihr erfahrt, warum er schon so alt ist, woher er kommt und was er alles kann. Ihr werdet überrascht sein. Das versprechen wir euch.

## Grillseminar „ME(E)HR FISCH“

Fischers Fritze fischt frische Fische ..., in diesem Seminar wird in fünf Gängen eine Vielzahl aus Fluss und Meer zubereitet. Vom Fischfilet bis zum ganzen Fisch ist für jeden Fischfan etwas dabei. Sicher wird der passende Wein oder ein kühles Pils nicht fehlen.

**Sommerspecial!**

## Grill-Seminar „TAPAS & ME(E)HR“



Zahlreiche spanische Spezialitäten werden als Tapas auf dem Grill zubereitet. Fisch, Fleisch und Gemüse in vielen leckeren Variationen. Passend zur Sommerzeit holen wir die Urlaubsstimmung in unsere Grillschule. Auch eine typisch spanische Paella wird bei diesem Seminar nicht fehlen. Zur Abrundung des Seminars servieren wir korrespondierende spanische Weine.

## Grillseminar „WILD“

„Durch Wald und Flur“ bewegt sich dieses interessante Seminar. Passend zur herbstlichen Jahreszeit werden im „Wild“- Grillseminar in 5 Gängen abwechslungsreiche Speisen zubereitet. Ein schönes Seminar, das auch im Herbst die Grillsaison nicht enden lässt. Abgestimmt auf die Speisenfolge rundet eine reiche Auswahl an alkoholischen und alkoholfreien Getränken das außergewöhnliche Seminar ab.

**Winterspecial!**

## Grill-Seminar „WINTERGRILLEN“

Die Zeiten, dass nur im Sommer gegrillt wurde, sind GOTT SEI DANK vorbei. Wir vom Grill-Spezialist grillen gern das ganze Jahr durch. Jetzt haben wir ein paar schöne Gerichte für die kalte Jahreszeit zusammen gestellt. Mehrere winterliche Speisen werden wir mit den Teilnehmern gemeinsam zubereiten und genießen. Dank der neuen Räumlichkeiten unserer Grillschule können wir trotz winterlicher Temperaturen die Gemütlichkeit garantieren. Für die passende Kleidung muss jeder selber sorgen. Für den Rest sorgen wir. Alle Speisen, Getränke und Rezepte sind wie immer in der Seminargebühr enthalten.

## Grillseminar „WEIHNACHTEN“

Passend zur Advents- und Weihnachtszeit, um winterliche Speisen für sich und seine Gäste auf dem Grill zu bereiten. Von Entenbrust über die gefüllte Gans vom Spieß bis zum zur Jahreszeit passenden Nachtschiff ist für jeden Grillfan etwas dabei. Gemütlich mit dem passenden Wein oder Bier ist dies ein unvergessliches Seminar.

## Grillseminar „LADIES' BBQ“

Alle grillfreudigen Ladies sind herzlich willkommen. Sektempfang, entspannte Atmosphäre und raffinierte Rezepte - unser besonderes Highlight mit dem gewissen Etwas.

## Grillseminar „GGG“

Geschlossenes Genieß-Grillen. Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch ein individuelles Grillseminar zu dem von Ihnen gewünschten Termin an. Ab einer Gruppengröße von 16 Personen ist dieses besondere EVENT bei uns vor Ort möglich. Ob als Sommerfest, Team Event oder spezielle Weihnachtsfeier. Alles ist möglich. Einzige Voraussetzung: Sie haben Spaß am Grillen und Mitmachen. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

**Bei allen Seminaren sind die Seminarunterlagen sowie alle Speisen & Getränke im Seminarpreis enthalten.**

**Zu allen anderen Seminaren findet Ihr Info's online.**

**Die Schatztruhe • Grill-Spezialist** Detmolder Str. 627 • 33699 Bielefeld-Hillegossen  
Tel (0521) 92 60 60 Die Schatztruhe ist ein Unternehmen der Müsing GmbH & Co. KG mit Sitz in Bielefeld