



<https://biz.li/35du>

# WINTERGRILL-SEMINAR BEI GARTENMÖBEL-LUDWIG

Veröffentlicht am 07.11.2014 um 15:30 von Redaktion LeineBlitz

**Im Detail liegt der Erfolg: Mit den Grill-Kochkursen bei Gartenmöbel Ludwig in Hemmingen lernen die Teilnehmer, warum man Barbecue-Ribs während der letzten Grillphase in Alufolie einpackt, warum man Fischfilets auf der ersten Seite länger grillen soll als auf der zweiten und warum man einen Truthahn mit der Brustseite nach unten auf den Grill legt. Von den Grundlagen bis hin zum Mehrgang-Menü, erleben sie ein paar unvergessliche Stunden..** Das Wintergrill-Menü wird Dienstag, 25. November, 18 Uhr, angeboten. Die Teilnehmer lernen Flammkuchen mit geräucherten Wildschweinwürstchen, Entenbrust auf Feldsalat mit Orangen-Rosapfeffer-RagoutRoastbeef mit Kürbiskruste dazu Kartoffel-Rosenkohl-Gratin und Schwarzwurzel im Speckmantel, bardiertes Hüftsteak mit gefüllter Kartoffel und Gorgonzolasauce, Apfel-Cranberry-Auflauf mit



**Beim Grillseminar lernen die Teilnehmer zahlreiche Variationen kennen.**

Zimtsauce und Martinsgans kennen."Neue Rezepte mit ungewöhnlichen, interessanten Kombinationen, wertvolle Tipps und das stilvolle gemeinsame Essen in entspannter Atmosphäre machen dieses Event zu etwas Besonderem", betont Inhaber Peter Ludwig. "Sichern Sie sich jetzt Ihre Teilnahme, denn die maximal 20 bis 25 Plätze pro Abend sind schnell ausgebucht." Anmeldungen sind möglich unter der Rufnummer 05 11/94 25 560 und per Mail unter [hannover@gartenmoebel-ludwig.de](mailto:hannover@gartenmoebel-ludwig.de)