



RIVER-GRILL SEMINAR 2018

Samstag, **21. Juli 2018** 18:30 Uhr

Bei diesem tollen Workshop begleiten wir Sie auf dem Weg zum besten Steak. Lernen Sie neue Cuts kennen, probieren Sie in unserer Querverkostung spezielle Zuschnitte, stellen Sie dem Grillprofi oder dem Metzgermeister alle Fragen rund ums Fleisch oder Grillen, die Sie schon immer beantwortet haben wollten.

Wir zerlegen ein Spanferkel und erklären die Teilstücke inklusive der Verwendungsmöglichkeiten und ganz nebenher zaubern wir für Sie ein richtig tolles Menü, welches wir dann gemeinsam genießen werden.

Das ist die perfekte Gelegenheit für alle Grill- und Fleischfans, die einen Schritt weitergehen möchten.

Jetzt Ticket sichern!
«All-Inclusive» für nur 149,80 €.
Ein ideales Geschenk für alle,
die das Besondere lieben.



www.muelhaupt.de



STADTWERKE
WALDSHUT-TENGEN GMBH



GRILL-ON-FIRE



RIVER-GRILL SEMINAR 2018

SAMSTAG, 21. JULI 2018 — 18:30 UHR

**Lüften Sie mit Meister-Fleischsommelier Stefano Esposito*
und Bioland-Metzgermeister Alexander Honegg
auf dem Fahrgastschiff «Waldshut-Tiengen»
die Mysterien der perfekten Fleischzubereitung:**

Neben den theoretischen Grundlagen spielt die praktische Umsetzung eine zentrale Rolle und ein Dry-Aged Rinderrücken ist unser «Star» des Abends: Wir zerlegen diesen und bereiten verschiedene Stücke perfekt auf dem Grill zu.

Erleben Sie die Unterschiede zwischen Rumpsteak, Ribeye, Porterhouse, T-Bone und einer Menge mehr. Drumherum gibt es viel Wissenswertes zum Thema Fleisch und Grill sowie eine lauschige Abendstimmung auf dem Rhein.

BEEF . GRILL . EAT

Abfahrt um 18:30 Uhr Schiffsanlegestelle Waldshut

Vorführung und Erklärung verschiedener Grills und Grillarten

Zerlegung eines Spanferkels mit Erklärung der Teilstücke und Schnittführungen T-Bone, Krone, Rib-Eye, Hohrücken, deutsch-schweizer Begriffe und Verwendungsmöglichkeiten

Angrillen und testen verschiedener spezieller Teilstücke

Würzen und Salzen von Fleisch, Bedeutung von Salz / Salzqualität, Pfeffer und frischen Kräutern

Beilagen und Auswahl, Zubereitung, Kräuterbutter herstellen

Rinderrücken-Teilstücke ausbeinen: T-Bone, Tomahawk, Rib Eye, Hohrücken, Entrecote, Rumpsteak, Roastbeef

Fertigstellen des Hauptgerichtes mit Dry-Aged Kotelett, Tomahawk-Steak, T-Bone

Gemeinsames Abendessen mit Gesprächs-/Fragerunde, Ausklang

Gegen 23 Uhr Rückkunft in Waldshut

.....

KOSTEN: «All-Inclusive» für nur 149,80 €

Die Seminar-Gebühr enthält Ihr Ticket für die «Waldshut-Tiengen», Welcome-Aperitif mit Gruß aus der Grillküche, alle Lebensmittel, Wasser, Fruchtsäfte, Bier, Wein und Kaffee.

.....

ANMELDUNG:

Die Plätze sind streng limitiert: Jetzt Ticket sichern! Ticketverkauf nur bei der Metzgerei Mülhaupt, Waldshut beim Oberen Tor.