DIE FREILUFTKÜCHE

Grillschule-Backschule Kochschule

Grillkurse - BackKurse - KochKurse

In unserer praxisnahen Kursreihe geht es heiß her. Sie bereiten mit uns mehrere Speisen und Fingerfood zu. (Essen bis der Arzt kommt) Sie erhalten nützliche Tipps, lernen verschiedene Methoden kennen. Lassen Sie sich inspirieren und mitreißen von der Vielzahl an Möglichkeiten der Speisenzubereitung in einer Freiluftküche. Spaß - Geselligkeit - Praktische Erfahrung sammeln unter gleichgesinnten stehen bei all unseren Kursen im Vordergrund. Je nach Kurs und Teilnehmer arbeiten wir mit Holzkohlegrill, Gasgrill oder Smoker bzw. Pelletgrill. Gekocht wird auf offenem Feuer im Kessel und Dutchoven.Im Holzbackofen wird gebacken. Selbstverständlich wird hierbei auch Teilnehmerwünsche eingegangen. Alle Lebensmittel, Getränke und ein Präsent zu Erinnerung an einen schönen Tag sind im Preis enthalten.

Wir wünschen Ihnen
Viel Spass, guten Appetit und einen schönen Nachmittag !

Alle hier aufgeführten Seminare und Kurse finden bei jedem Wetter statt

Mit freundlicher Unterstützung der edinger shops.de
Alles für Ihre Freiluftküche und mehr auf www.edingershops.de und im Markt.

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung !

mehr Infos auf WWW.DIEFREILUFTKUECHE.DE

Die Seminar- und Kursadresse:

edinger shops.de
edinger Warenhaus GmbH
Chemiestr. 12
68623 Lampertheim

Grillschule-Backschule Kochschule
DIE FREILUFTKÜCHE

05.Mär 2016 - Kursnr.:BBQk-BB-2016

DIE FREILUFTKÜCHE Grillkurs BBQ Beef & Burger

Kursdauer ca. 5 Std - Beginn ist um 13:00Uhr
Steaks, Burger, Brisket, Gemüse, Obst, Salat
Vorspeisen, Fingerfood, Haupspeisen, Dessert

Teilnehmer min. 8 / **max. 15**

Preis pro Person: 119,- Euro
Jede weitere Person : 109,- Euro

09.April 2016 - Kursnr.:BBQk-SM1a-2016

DIE FREILUFTKÜCHE Grillkurs BBQ Smoker Part. 1

Kursdauer ca. 6 Std - Beginn ist um 12:00Uhr
Steaks, Spareribbs, Brisket, Fisch, Gemüse
Vorspeisen, Fingerfood, Haupspeisen, Dessert

Teilnehmer min. 8 / **max. 15**

Preis pro Person: 129,- Euro
Jede weitere Person : 119,- Euro

14. Mai 2016 - Kursnr.:BBQk-SM2a-2016

DIE FREILUFTKÜCHE Grillkurs BBQ Smoker Part. 2

Kursdauer ca. 7 Std - Beginn ist um 11:00Uhr
Spareribbs, Brisket, pulled Pork und Chicken
Vorspeisen, Fingerfood, Haupspeisen, Dessert

Teilnehmer min. 8 / **max. 15**

Preis pro Person: 149,- Euro
Jede weitere Person : 139,- Euro

mehr Infos auf WWW.DIEFREILUFTKUECHE.DE

04.Juni 2016 - Kursnr.:BBQk-CLa-2016

DIE FREILUFTKÜCHE Grillkurs BBQ Classics

Kursdauer ca. 6 Std - Beginn ist um 12:00Uhr
Steaks, Burger, Hühnchen, Spareribbs, Salat
Vorspeisen, Fingerfood, Haupspeisen, Dessert

Teilnehmer min. 8 / **max. 15**

Preis pro Person: 129,- Euro
Jede weitere Person : 119,- Euro

02.Juli 2016 - Kursnr.:BBQk-CB-2016

DIE FREILUFTKÜCHE Grillkurs BBQ Chicken & Burger

Kursdauer ca. 5 Std - Beginn ist um 13:00Uhr
Fleisch, Burger, Pulled Chicken, Gemüse, Salat
Vorspeisen, Fingerfood, Haupspeisen, Dessert

Teilnehmer min. 8 / **max. 15**

Preis pro Person: 109,- Euro
Jede weitere Person : 99,- Euro

06.Aug 2016 - Kursnr.:HOBAk-CL-2016

DIE FREILUFTKÜCHE Backkurs Holz Backofen Classics

Kursdauer ca. 6 Std - Beginn ist um 12:00Uhr
Fleisch, Pizza, Flammkuchen, Pasta, Gemüse,
Meeresfrüchte, Brötchen
Vorspeisen, Fingerfood, Haupspeisen, Dessert

Teilnehmer min. 8 / **max. 15**

Preis pro Person: 119,- Euro
Jede weitere Person : 109,- Euro

mehr Infos auf WWW.DIEFREILUFTKUECHE.DE

03.Sept 2016 - Kursnr.:BBQk-SM1b-2016

DIE FREILUFTKÜCHE Grillkurs BBQ Smoker Part. 1

Kursdauer ca. 6 Std - Beginn ist um 12:00Uhr
Steaks, Spareribbs, Brisket, Fisch, Gemüse
Vorspeisen, Fingerfood, Haupspeisen, Dessert

Teilnehmer min. 8 / **max. 15**

Preis pro Person: 129,- Euro
Jede weitere Person : 119,- Euro

08.Okt 2016 - Kursnr.:BBQk-SM2b-2016

DIE FREILUFTKÜCHE Grillkurs BBQ Smoker Part. 2

Kursdauer ca. 7 Std - Beginn ist um 11:00Uhr
Spareribbs, Brisket, pulled Pork und Chicken
Vorspeisen, Fingerfood, Haupspeisen, Dessert

Teilnehmer min. 8 / **max. 15**

Preis pro Person: 149,- Euro
Jede weitere Person : 139,- Euro

12.Nov 2016 - Kursnr.:BBQk-CLb-2016

DIE FREILUFTKÜCHE Grillkurs BBQ Classics

Kursdauer ca. 6 Std - Beginn ist um 12:00Uhr
Steaks, Burger, Hühnchen, Spareribbs, Salat
Vorspeisen, Fingerfood, Haupspeisen, Dessert

Teilnehmer min. 8 / **max. 15**

Preis pro Person: 129,- Euro
Jede weitere Person : 119,- Euro

03.Dez 2016 - Kursnr.:BBQk-CLb-2016

DIE FREILUFTKÜCHE Koch Kurs Dutchoven & Kessel

Kursdauer ca. 5 Std - Beginn ist um 13:00Uhr
Steaks, Burger, Hühnchen, Spareribbs, Salat
Vorspeisen, Fingerfood, Haupspeisen, Dessert

Teilnehmer min. 8 / **max. 15**

Preis pro Person: 99,- Euro
Jede weitere Person : 89,- Euro

mehr Infos auf WWW.DIEFREILUFTKUECHE.DE

Grillschule-Backschule Kochschule

DIE FREILUFTKÜCHE

Seminar & Kurs Programm 2016

"Es geht auch anders"

Grillen, BBQen, Smoken, Räuchern, Kesseln und Dopfen auf dem Feuer

Backen mit dem Holzbackofen

Terminänderungen und Irrtümer vorbehalten !

Mit freundlicher Unterstützung der edinger shops.de

like us on facebook

ANMELDUNG

GRILLSCHULE - BACKSCHULE - KOCHSCHULE

einfach mailen oder faxen
eMail: Info@diefreiluftkueche.de
Fax: 06206 928341

Name: _____

Vorname: _____

Str.: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

e-Mail: _____

Kursnr.: _____

am: _____ **für** _____ **Personen**

Ich habe die Kursbedingungen gelesen
und bin damit Einverstanden

_____
(Datum/Unterschrift)

Kursbedingungen/Seminarbedingungen

Die Anmeldung:
Bitte melden Sie sich schriftlich per eMail oder Fax bis spätestens 10 Tage vor Kursbeginn an. Sie erhalten dann eine Bestätigung und wir teilen Ihnen unsere Bankverbindung mit. Die Anmeldung ist verbindlich, sobald Sie die Tilnahmegebühr überwiesen haben.
Die Stornierung:
Stornierungen müssen schriftlich oder telefonisch bis spätestens 8 Tage vor Kursbeginn erfolgen.
Spätere Stornierungen können leider nicht anerkannt werden. Der Kurs ist selbstverständlich auf eine Ersatzperson übertragbar.
Das Nicht-Erscheinen (no-show):
Bei Nicht-Erscheinen ohne Absage wird die Kursgebühr nicht rückerstattet.
Die Kursabsage durch uns:
Sollte der Kurs z.B. wegen zu wenig Teilnehmern nicht stattfinden, verständigen wir Sie schriftlich oder telefonisch mindestens 5 Tage vor Kurstermin. In diesem Fall können Sie einen anderen Termin buchen oder Sie erhalten die Teilnahmegebühr zurück.

DIE FREILUFTKÜCHE

WWW.DIEFREILUFTKUECHE.DE

GRILLSCHULE-BACKSCHULE KOCHSCHULE

DIE FREILUFTKÜCHE

GRILLSEMINARE - BACKSEMINARE - KOCHSEMINARE

In unserer Seminarreihe bereiten Sie mit uns ein 3-Gänge Menü und Fingerfood zu. Sie erhalten nützliche Tipps, lernen verschiedene Methoden kennen. Anschließend wird das zubereitete in geselliger Runde verspeist. Lassen Sie sich inspirieren und leiten bei der Speisenzubereitung in einer Freiluftküche. Spaß - Geselligkeit - Erfahrung sammeln stehen bei all unseren Seminare im Vordergrund. Je nach Seminar und Teilnehmer arbeiten wir mit Holzkohlegrill, Gasgrill oder Smoker bzw. Pelletgrill. Gekocht wird auf offenem Feuer im Kessel und Dutchoven. Im Holzbackofen wird gebacken. Selbstverständlich wird hierbei auch Teilnehmerwünsche eingegangen. Alkoholfreie Getränke sind im Preis selbstverständlich enthalten.

WIR WÜNSCHEN IHNEN
VIEL SPASS, GUTEN APPETIT UND EINEN SCHÖNEN NACHMITTAG !

Die Seminar- und Kursadresse:

GRILLSCHULE-BACKSCHULE KOCHSCHULE

DIE FREILUFTKÜCHE

edinger shops.de

edinger Warenhaus GmbH
Chemiestr. 12
68623 Lampertheim

DIE FREILUFTKÜCHE GRILLSEMINAR **BBQ DE LUXE**

04.MAERZ 2016 - Kursnr.:BBQs-DL1-2016

Kursdauer ca. 4 Std - Beginn ist um 14:00Uhr
3 Gang - Menü Rind, Geflügel und Vegetarisch
+ Fingerfood

Teilnehmer min. 10 / **max. 25**

PREIS PRO PERSON: 64,- EURO
JEDE WEITERE PERSON : 54,- EURO

mehr Infos auf WWW.DIEFREILUFTKUECHE.DE

DIE FREILUFTKÜCHE GRILLSEMINAR **BBQ DE LUXE**

08.APRIL 2016 - Kursnr.:BBQs-DL2-2016

Kursdauer ca. 4 Std - Beginn ist um 14:00Uhr
3 Gang - Menü Fleisch, Geflügel und Vegetarisch
+ Fingerfood

Teilnehmer min. 10 / **max. 25**

PREIS PRO PERSON: 64,- EURO
JEDE WEITERE PERSON : 54,- EURO

DIE FREILUFTKÜCHE GRILLSEMINAR **BBQ SEAFOOD**

13.MAI 2016 - Kursnr.:BBQs-SF1-2016

Kursdauer ca. 4 Std - Beginn ist um 14:00Uhr
3 Gang - Menü Fisch und Meeresfrüchte
+ Fingerfood

Teilnehmer min. 10 / **max. 25**

PREIS PRO PERSON: 74,- EURO
JEDE WEITERE PERSON : 64,- EURO

DIE FREILUFTKÜCHE BACKSEMINAR **HOLZ BACKOFEN PIZZA E CASSERUOLA**

03.JUNI 2016 - Kursnr.:HOBAs-PC-2016

Kursdauer ca. 4 Std - Beginn ist um 14:00Uhr
3 Gang - Menü Pizza, Aufläufe und Vegetarisch
+ Fingerfood

Teilnehmer min. 10 / **max. 25**

PREIS PRO PERSON: 64,- EURO
JEDE WEITERE PERSON : 54,- EURO

DIE FREILUFTKÜCHE GRILLSEMINAR **BBQ MEDITERRAN**

01.JULI 2016 - Kursnr.:BBQs-M-2016

Kursdauer ca. 4 Std - Beginn ist um 14:00Uhr
3 Gang - Menü Fisch,Lamm, Gemüse
und Meeresfrüchte + Fingerfood

Teilnehmer min. 10 / **max. 25**

PREIS PRO PERSON: 74,- EURO
JEDE WEITERE PERSON : 64,- EURO

DIE FREILUFTKÜCHE GRILLSEMINAR **BBQ SEAFOOD**

05.AUG 2016 - Kursnr.:BBQs-SF2-2016

Kursdauer ca. 4 Std - Beginn ist um 14:00Uhr
3 Gang - Menü Fisch und Meeresfrüchte
+ Fingerfood

Teilnehmer min. 10 / **max. 25**

PREIS PRO PERSON: 74,- EURO
JEDE WEITERE PERSON : 64,- EURO

mehr Infos auf WWW.DIEFREILUFTKUECHE.DE

DIE FREILUFTKÜCHE GRILLSEMINAR **BBQ DE LUXE**

02.SEPT 2016 - Kursnr.:BBQs-DL3-2016

Kursdauer ca. 4 Std - Beginn ist um 14:00Uhr
3 Gang - Menü Beef, Wild und Vegetarisch
+ Fingerfood

Teilnehmer min. 10 / **max. 25**

PREIS PRO PERSON: 74,- EURO
JEDE WEITERE PERSON : 64,- EURO

DIE FREILUFTKÜCHE KOCH SEMINAR **FEUER-KOCHEN**

07.OKT 2016 - Kursnr.:FKs-DOK-2016

Kursdauer ca. 4 Std - Beginn ist um 14:00Uhr
3 Gang - Menü Fleisch und Vegetarisch
+ Fingerfood

Teilnehmer min. 10 / **max. 25**

PREIS PRO PERSON: 64,- EURO
JEDE WEITERE PERSON : 54,- EURO

DIE FREILUFTKÜCHE BACKSEMINAR **HOLZ BACKOFEN X-MAS**

11.NOV 2016 - Kursnr.:HOBAs-XM-2016

Kursdauer ca. 4 Std - Beginn ist um 14:00Uhr
3 Gang - Menü Fleisch und Vegetarisch
+ Fingerfood

Teilnehmer min. 10 / **max. 25**

PREIS PRO PERSON: 64,- EURO
JEDE WEITERE PERSON : 54,- EURO

DIE FREILUFTKÜCHE GRILLSEMINAR **WINTER BBQ**

02.DEZ 2016 - Kursnr.:BBQs-WIb-2016

Kursdauer ca. 4 Std - Beginn ist um 14:00Uhr
3 Gang - Menü Wild und Vegetarisch
+ Fingerfood

Teilnehmer min. 10 / **max. 25**

PREIS PRO PERSON: 74,- EURO
JEDE WEITERE PERSON : 64,- EURO

mehr Infos auf WWW.DIEFREILUFTKUECHE.DE

GRILLSCHULE-BACKSCHULE KOCHSCHULE

DIE FREILUFTKÜCHE

"SCHÖNER ABEND"
GRILLABENDE - BACKABENDE - KOCHABENDE

„So geht's auch !"

Kostenlos und jeder kann mit machen - gesellig unter gleichgesinnten Speisen zubereiten und genießen. Erfahrungen austauschen, fachsimpeln, probieren und probieren lassen. Experimentieren und Testen. Einen schönen Abend verbringen mit Freunden und Familie. Jeder bringt mit was er/sie zubereiten möchte incl. Besteck und Co. Die Grills, Smoker, Holzbacköfen, Kessel und Dutchoven stehen zur Nutzung bereit.

Sie haben gerade keine Zeit, Lust oder Idee - möchten aber trotzdem teilnehmen, und einen schönen Abend genießen kein Problem.
Mit dem Abendmahlgegen einen Spendenbeitrag.

Anmeldung erwünscht: per Mail an **info@diefreiluftkueche.de**
oder in der Teilnehmerliste im Markt eintragen.
8 Personen sollten wir sein sonst kommt keine Stimmung auf.

WIR WÜNSCHEN IHNEN
VIEL SPASS, GUTEN APPETIT UND EINEN SCHÖNEN ABEND !

mit freundlicher Unterstützung der edinger shops.de
Alles für Ihre Freiluftküche und mehr auf www.edingershops.de
und im Markt.

Die Abendadresse:

edinger Warenhaus GmbH
Chemiestr. 12
68623 Lampertheim

DIE FREILUFTKÜCHE

WIR FREUEN UNS AUF REGE TEILNAHME !

mehr Infos auf WWW.DIEFREILUFTKUECHE.DE