HOLSTEINS MÜHLE | MÜHLENFEUER GRILLSCHULE

MÜHLENFEUER – GRILL BASIC

Der perfekte Einstieg in die Welt des Grillens

PREIS	DAUER	TEILNEHMER	GRUPPEN
119 € p. P.	ca. 4 Stunden	6–20 Personen	> 20 auf Anfrage

KURSBESCHREIBUNG

Der Grundkurs für alle, die sicherer, entspannter und vielseitiger grillen möchten. Gemeinsam werden die wichtigsten Grilltechniken direkt am Produkt vermittelt – praxisnah, verständlich und mit viel Genuss.

BEISPIELMENÜ

- Gruß vom Grill: Mühlenbrot · Kräuterbutter · Grilltomate
- Gefüllte Spitzpaprika · Feta · Kräuter · Honig · Zitrone
- Maispoulardenbrust · gegrillter Caesar Salad
- Flank Steak · Chimichurri · Grillgemüse
- Duroc-Schwein · Senf-Kräuter-Kruste · Rosmarinkartoffeln
- Apfel-Crumble vom Grill · Vanille

DAS LERNEN DIE TEILNEHMER

Grillzonen · direktes und indirektes Grillen · Temperatursteuerung · Kerntemperaturen · Röstaromen · Marinaden und Rubs · Ruhezeiten · Organisation am Grill

LEISTUNGEN INKLUSIVE

- Alle Lebensmittel und Zutaten des Menüs
- Aktive Teilnahme und Anleitung durch den Grillmeister
- Nutzung der Grillgeräte und des Equipments
- Rezeptunterlagen / Kursunterlagen
- Mühlenfeuer-Grillschürze pro Teilnehmer

Bier, Wasser und alkoholfreie Getränke (AFG) während der gesamten Kurszeit inklusive.

ABLAUF

0:00–0:20	Ankommen, Begrüßung und erster Gruß vom Grill
0:20–0:40	Einführung in Grill, Technik, Produkte und Sicherheit
0:40–1:15	Mise en Place und Vorbereitung in kleinen Teams
1:15–3:30	Gemeinsames Grillen, Erklären und Genießen der einzelnen Gänge
3:30–4:00/4:30	Dessert, Fragen, Abschluss und Kursunterlagen

BUCHUNG & GRUPPEN

Öffentliche Kurse und exklusive Gruppenveranstaltungen ab 6 Personen. Firmen- und Teamevents bis 20 Personen; größere Gruppen und individuelle Arrangements auf Anfrage. Mindestberechnung bei exklusiven Buchungen: 6 Personen.

HOLSTEINS MÜHLE | MÜHLENFEUER GRILLSCHULE

MÜHLENFEUER – STEAK & BEEF

Cuts. Feuer. Röstaromen. Das perfekte Steak.

PREIS	DAUER	TEILNEHMER	GRUPPEN
149 € p. P.	ca. 4 Stunden	6–20 Personen	> 20 auf Anfrage

KURSBESCHREIBUNG

Ein intensiver Grillkurs für Steakliebhaber. Verschiedene Cuts werden erklärt, vorbereitet und mit unterschiedlichen Methoden gegrillt. Im Mittelpunkt stehen Fleischqualität, Gargrad und der Weg zum perfekten Steak.

BEISPIELMENÜ

- Beef Crostini · geröstetes Mühlenbrot
- Flank Steak · Chimichurri
- Teres Major / Metzgerstück · Grillgemüse · Jus
- Entrecôte / Rib Eye · Kartoffel · Kräuterbutter
- Tomahawk oder Porterhouse zum gemeinsamen Tranchieren
- Schokolade vom Grill · Banane · Salzkaramell

DAS LERNEN DIE TEILNEHMER

Cuts und Fleischkunde · Parieren · Hochtemperaturgrillen · Reverse Searing · Kerntemperaturen · Ruhezeiten · Röstaromen · richtiges Tranchieren

LEISTUNGEN INKLUSIVE

- Alle Lebensmittel und Zutaten des Menüs
- Aktive Teilnahme und Anleitung durch den Grillmeister
- Nutzung der Grillgeräte und des Equipments
- Rezeptunterlagen / Kursunterlagen
- Mühlenfeuer-Grillschürze pro Teilnehmer

Bier, Wasser und alkoholfreie Getränke (AFG) während der gesamten Kurszeit inklusive.

ABLAUF

0:00–0:20	Ankommen, Begrüßung und erster Gruß vom Grill
0:20–0:40	Einführung in Grill, Technik, Produkte und Sicherheit
0:40–1:15	Mise en Place und Vorbereitung in kleinen Teams
1:15–3:30	Gemeinsames Grillen, Erklären und Genießen der einzelnen Gänge
3:30–4:00/4:30	Dessert, Fragen, Abschluss und Kursunterlagen

BUCHUNG & GRUPPEN

Öffentliche Kurse und exklusive Gruppenveranstaltungen ab 6 Personen. Firmen- und Teamevents bis 20 Personen; größere Gruppen und individuelle Arrangements auf Anfrage. Mindestberechnung bei exklusiven Buchungen: 6 Personen.

HOLSTEINS MÜHLE | MÜHLENFEUER GRILLSCHULE

MÜHLENFEUER – FEUER & FLAMME

Grillen mit Kohle, Feuer und Rauch

PREIS	DAUER	TEILNEHMER	GRUPPEN
139 € p. P.	ca. 4–4,5 Stunden	6–20 Personen	> 20 auf Anfrage

KURSBESCHREIBUNG

Ein rustikaler Erlebnisabend für alle, die echtes Feuer lieben. Gegrillt wird mit Kohle, Glut und Rauch. Die Teilnehmer erleben, wie unterschiedliche Hitzequellen und Räucherholz den Geschmack verändern.

BEISPIELMENÜ

- Mühlenbrot direkt am Feuer · geräucherte Butter
- Lachs von der Planke · Kräuter · Zitrone
- BBQ Chicken · Cole Slaw
- Beef Short Ribs · BBQ-Jus
- Kartoffeln aus der Glut · Sour Cream
- Ananas vom Feuer · Vanille

DAS LERNEN DIE TEILNEHMER

Holzkohle und Briketts · Zwei-Zonen-Setup · Glutkontrolle · Räucherholz · Smoken · indirektes Garen · Grillen über offener Glut

LEISTUNGEN INKLUSIVE

- Alle Lebensmittel und Zutaten des Menüs
- Aktive Teilnahme und Anleitung durch den Grillmeister
- Nutzung der Grillgeräte und des Equipments
- Rezeptunterlagen / Kursunterlagen
- Mühlenfeuer-Grillschürze pro Teilnehmer

Bier, Wasser und alkoholfreie Getränke (AFG) während der gesamten Kurszeit inklusive.

ABLAUF

0:00–0:20	Ankommen, Begrüßung und erster Gruß vom Grill
0:20–0:40	Einführung in Grill, Technik, Produkte und Sicherheit
0:40–1:15	Mise en Place und Vorbereitung in kleinen Teams
1:15–3:30	Gemeinsames Grillen, Erklären und Genießen der einzelnen Gänge
3:30–4:00/4:30	Dessert, Fragen, Abschluss und Kursunterlagen

BUCHUNG & GRUPPEN

Öffentliche Kurse und exklusive Gruppenveranstaltungen ab 6 Personen. Firmen- und Teamevents bis 20 Personen; größere Gruppen und individuelle Arrangements auf Anfrage. Mindestberechnung bei exklusiven Buchungen: 6 Personen.

HOLSTEINS MÜHLE | MÜHLENFEUER GRILLSCHULE

MÜHLENFEUER – WILD & WALD

Wild. Wald. Feuer. Heimat.

PREIS	DAUER	TEILNEHMER	GRUPPEN
159 € p. P.	ca. 4 Stunden	6–20 Personen	> 20 auf Anfrage

KURSBESCHREIBUNG

Ein charaktervoller Premiumkurs rund um Wildfleisch, Waldaromen und Feuer. Die Teilnehmer lernen die Besonderheiten verschiedener Wildarten kennen und bereiten ein hochwertiges, saisonales Menü zu.

BEISPIELMENÜ

- Wild-Bratwurst · Senf · Mühlenbrot
- Wildschwein · Waldpilze · Kräuter
- Rehrücken · Sellerie · Wacholderjus
- Hirschsteak · Rotwein-Schalotten · Kartoffel
- Wald & Beeren · Crumble vom Grill

DAS LERNEN DIE TEILNEHMER

Wildfleischkunde · Cuts · Parieren · Marinieren · direktes/indirektes Grillen · Gargrade · Wacholder, Kräuter und Waldaromen

LEISTUNGEN INKLUSIVE

- Alle Lebensmittel und Zutaten des Menüs
- Aktive Teilnahme und Anleitung durch den Grillmeister
- Nutzung der Grillgeräte und des Equipments
- Rezeptunterlagen / Kursunterlagen
- Mühlenfeuer-Grillschürze pro Teilnehmer

Bier, Wasser und alkoholfreie Getränke (AFG) während der gesamten Kurszeit inklusive.

ABLAUF

0:00–0:20	Ankommen, Begrüßung und erster Gruß vom Grill
0:20–0:40	Einführung in Grill, Technik, Produkte und Sicherheit
0:40–1:15	Mise en Place und Vorbereitung in kleinen Teams
1:15–3:30	Gemeinsames Grillen, Erklären und Genießen der einzelnen Gänge
3:30–4:00/4:30	Dessert, Fragen, Abschluss und Kursunterlagen

BUCHUNG & GRUPPEN

Öffentliche Kurse und exklusive Gruppenveranstaltungen ab 6 Personen. Firmen- und Teamevents bis 20 Personen; größere Gruppen und individuelle Arrangements auf Anfrage. Mindestberechnung bei exklusiven Buchungen: 6 Personen.

HOLSTEINS MÜHLE | MÜHLENFEUER GRILLSCHULE

MÜHLENFEUER – WEIHNACHTSGRILLEN

Weihnachten kann auch Feuer.

PREIS	DAUER	TEILNEHMER	GRUPPEN
159 € p. P.	ca. 4 Stunden	6–20 Personen	> 20 auf Anfrage

KURSBESCHREIBUNG

Der festliche Grillkurs für November und Dezember. Klassische Weihnachtsaromen treffen auf moderne Grilltechniken – ideal als besonderes Erlebnis, Geschenk oder exklusive Weihnachtsfeier.

BEISPIELMENÜ

- Empfang am Feuer · winterlicher Gruß vom Grill
- Flammkuchen · Birne · Speck · rote Zwiebel
- Entenbrust vom Grill · Orange · Wintergemüse
- Roastbeef · Portwein-Schalotten · Kartoffelgratin vom Grill
- Bratapfel · Marzipan · Nuss · Vanillesauce

DAS LERNEN DIE TEILNEHMER

Wintergrillen · Entenbrust knusprig grillen · große Fleischstücke indirekt garen · festliche Beilagen vom Grill · Menüorganisation · Dessert vom Grill

LEISTUNGEN INKLUSIVE

- Alle Lebensmittel und Zutaten des Menüs
- Aktive Teilnahme und Anleitung durch den Grillmeister
- Nutzung der Grillgeräte und des Equipments
- Rezeptunterlagen / Kursunterlagen
- Mühlenfeuer-Grillschürze pro Teilnehmer

Bier, Wasser und alkoholfreie Getränke (AFG) während der gesamten Kurszeit inklusive.

ABLAUF

0:00–0:20	Ankommen, Begrüßung und erster Gruß vom Grill
0:20–0:40	Einführung in Grill, Technik, Produkte und Sicherheit
0:40–1:15	Mise en Place und Vorbereitung in kleinen Teams
1:15–3:30	Gemeinsames Grillen, Erklären und Genießen der einzelnen Gänge
3:30–4:00/4:30	Dessert, Fragen, Abschluss und Kursunterlagen

BUCHUNG & GRUPPEN

Öffentliche Kurse und exklusive Gruppenveranstaltungen ab 6 Personen. Firmen- und Teamevents bis 20 Personen; größere Gruppen und individuelle Arrangements auf Anfrage. Mindestberechnung bei exklusiven Buchungen: 6 Personen.

HOLSTEINS MÜHLE | MÜHLENFEUER GRILLSCHULE

MÜHLENFEUER – GRILL & WINE

Feuer trifft Wein

PREIS	DAUER	TEILNEHMER	GRUPPEN
169 € p. P.	ca. 4–4,5 Stunden	6–20 Personen	> 20 auf Anfrage

KURSBESCHREIBUNG

Ein genussorientierter Premiumkurs, bei dem Grilltechnik und Weinbegleitung miteinander verbunden werden. Zu den einzelnen Gängen werden passende Weine vorgestellt, verkostet und sensorisch erklärt.

BEISPIELMENÜ

- Aperitif · Winzersekt
- Jakobsmuschel vom Grill · Blumenkohl · Zitrone
- Lachs oder Saibling von der Planke · Kräuter · Grillgemüse
- Flank Steak · Chimichurri · Grillpaprika
- Entrecôte · Pilze · Jus · Kartoffel
- Dessert vom Grill · Birne · Schokolade · Nuss

DAS LERNEN DIE TEILNEHMER

Fisch, Seafood und Beef vom Grill · direkt/indirekt · Kerntemperaturen · Säure, Tannin und Röstaromen · Wein zu Rauch und BBQ · Grundlagen der Weinverkostung

LEISTUNGEN INKLUSIVE

- Alle Lebensmittel und Zutaten des Menüs
- Aktive Teilnahme und Anleitung durch den Grillmeister
- Nutzung der Grillgeräte und des Equipments
- Rezeptunterlagen / Kursunterlagen
- Mühlenfeuer-Grillschürze pro Teilnehmer

Inklusive Aperitif, ausgewählter korrespondierender Weinbegleitung zu den Gängen sowie Wasser und alkoholfreie Getränke (AFG) während der gesamten Kurszeit.

ABLAUF

0:00–0:20	Ankommen, Begrüßung und erster Gruß vom Grill
0:20–0:40	Einführung in Grill, Technik, Produkte und Sicherheit
0:40–1:15	Mise en Place und Vorbereitung in kleinen Teams
1:15–3:30	Gemeinsames Grillen, Erklären und Genießen der einzelnen Gänge
3:30–4:00/4:30	Dessert, Fragen, Abschluss und Kursunterlagen

BUCHUNG & GRUPPEN

Öffentliche Kurse und exklusive Gruppenveranstaltungen ab 6 Personen. Firmen- und Teamevents bis 20 Personen; größere Gruppen und individuelle Arrangements auf Anfrage. Mindestberechnung bei exklusiven Buchungen: 6 Personen.

HOLSTEINS MÜHLE | MÜHLENFEUER GRILLSCHULE

MÜHLENFEUER – BBQ & CIGARS

Smoke meets Smoke

PREIS	DAUER	TEILNEHMER	GRUPPEN
159 € p. P.	ca. 4–4,5 Stunden	6–20 Personen	> 20 auf Anfrage

KURSBESCHREIBUNG

Ein besonderer Genussabend für BBQ- und Zigarrenliebhaber. Nach dem gemeinsamen Grillen führt ein Zigarrenexperte in Herkunft, Formate, Anschnitt, Anzünden und Aromen ein. Die Zigarrenverkostung findet ausschließlich in einem geeigneten Außenbereich statt.

BEISPIELMENÜ

- BBQ Snack · Beef Crostini · geräucherte Butter
- Smoked Chicken · BBQ Glaze · Cole Slaw
- Beef Short Rib · Rauchjus · Kartoffel
- Entrecôte · Pfeffer · Grillgemüse
- Schokolade vom Grill · Espresso · Salzkaramell

DAS LERNEN DIE TEILNEHMER

Smoken · Rauchsteuerung · Beef und BBQ · Zigarrenkunde · Lagerung · Anschnitt und Anzünden · Aromen und Pairing-Grundlagen

LEISTUNGEN INKLUSIVE

- Alle Lebensmittel und Zutaten des Menüs
- Aktive Teilnahme und Anleitung durch den Grillmeister
- Nutzung der Grillgeräte und des Equipments
- Rezeptunterlagen / Kursunterlagen
- Mühlenfeuer-Grillschürze pro Teilnehmer

Inklusive ausgewählter Zigarre, Wasser, alkoholfreie Getränke (AFG) und Wein während der gesamten Kurszeit. Zum Zigarrenpart wird zusätzlich eine besondere, passend ausgewählte Spirituose zur Verkostung gereicht.

ABLAUF

0:00–0:20	Ankommen, Begrüßung und erster Gruß vom Grill
0:20–0:40	Einführung in Grill, Technik, Produkte und Sicherheit
0:40–1:15	Mise en Place und Vorbereitung in kleinen Teams
1:15–3:30	Gemeinsames Grillen, Erklären und Genießen der einzelnen Gänge
3:30–4:00/4:30	Dessert, Fragen, Abschluss und Kursunterlagen

BUCHUNG & GRUPPEN

Öffentliche Kurse und exklusive Gruppenveranstaltungen ab 6 Personen. Firmen- und Teamevents bis 20 Personen; größere Gruppen und individuelle Arrangements auf Anfrage. Mindestberechnung bei exklusiven Buchungen: 6 Personen.