

# Grillworkshop „Monolith Keramik Grill“

## Veranstaltungsort

Leos Grillschule am Biohof Schurzmühle, 4362 Pabneukirchen, Thomastal 10

[www.leos-grillschule.at](http://www.leos-grillschule.at)

In unseren Workshops stehen hochwertige frische, regionale und saisonale Produkte und deren Produzenten im Mittelpunkt, die mit Respekt verarbeitet und veredelt werden. So reifen z.B. bei uns beste Steaks von Rind und Schwein, die - auf den Punkt gegrillt - keine Wünsche offen lassen.

Zubereitet werden an diesem Abend verschiedene Gerichte auf dem Monolith, einem multifunktionalem Kamadogrill zum Grillen, Smoken, Backen, Kochen und Garen. Mit seiner starken Keramik und dem massiven Edelstahl bietet er ein unverkennbares Grillgefühl und eröffnet durch sein riesiges Zubehörsortiment grenzenlose Möglichkeiten.

[www.monolith-grill.eu](http://www.monolith-grill.eu)

Haubenkoch und mehrfacher Grillweltmeister Leo Gradl sowie Monolith-Verkaufsberater Walter Herskovits verraten Tipps & Tricks und beantworten gerne alle Fragen.

## Inbegriffen im Teilnehmerbetrag von € 180,-

5 stündiges Seminar mit Walter Herskovits und Leo Gradl

Verkostung der zubereiteten Gerichte sowie Getränke in verzehrblicher Menge

Leihschürze

Rezepte auf der Cloud

## Hinweis

Alle Kurse finden im Freien und bei jeder Witterung statt. Bitte denkt daher an wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk!!!