

TECHCOLLEGE

TIDSPUNKT

Kan afholdes på hverdage
kl. 17.00-21.00.

Ønsker I at starte arrangementet før
kl. 17 og slutte før kl. 21, er dette
selvfølgelig også muligt.

PRIS

Ring og få et uforpligtende tilbud.
Prisen afhænger af antal deltagere og
ønsker til råvarer.

STED

TECHCOLLEGE
Rørdalsvej 10, 9000 Aalborg

NÆRMERE INFORMATION OG TILRETTELÆGGELSE



Lisa Høgaard Rahbek
Salgs- og forretningsudvikler
Telefon: 2526 6691
lira@techcollege.dk



ÅRETS GRILLMESTER

– giv den gas ved grillen hele året

På dette teambuildings-event lærer I at grille en saftig steg og nogle gode, velsmagende bøffer og steaks, så sommerens eksotiske grill-fester fremover kan fortsætte langt ind i efteråret. I får fif til, hvordan den perfekte steak steges, og hvordan I udvælger de rigtige råvarer, så succesen ved grillen sikres.

I fremstiller lækker tilbehør til diverse grillretter, hjemmelavede marinader og dessert. I laver også grillpølser med friske krydderurter, hvor smag og kvalitet er i fokus.

Til slut nyder I aftenens menu med en iskold øl, og oplever hvad det helt rigtige knæk på en hjemmelavet krydder-grillpølse betyder for grillfesten – og ikke mindst hvad grillen kan gøre ved en lækker bøf, der serveres med årstidens tilbehør.

ARRANGEMENTET INDEHOLDER

- // Velkomst og oplæg ved en af vores dygtige slagterfaglærere
- // Velkomstdrink/-øl inden køkkenet tilgås
- // Fremstilling af lækker tilbehør salater, marinader, dessert med mere
- // En dygtig underviser, der tager hånd om jer og sikrer, at alle får en god oplevelse
- // Brugbare fif om tilberedning, smag, saft og kraft og ikke mindst grill-teknikker – så gode at du efter arrangementet bliver familiens grillmester.

**Backyard
living**

Arrangementet er i samarbejde med Backyard living
som leverer nopolion- og traeger-grills til vores kurser.

