



# Informationen

- Alle Grillseminare finden auf dem Gelände von Holz Junge statt (17:00 - ca. 21:00 Uhr)
  - Gegrillt wird mit Napoleon, Monolith Keramikgrill, Traeger Pellet Grills, Petromax (Dutch Oven) und Don Marco's, Rock`N`Rubs Gewürzen und Saucen
  - Jeder Teilnehmer erhält die Rezepte des jeweiligen Menüs
  - Die Seminargebühr gilt pro Person und inkl. Getränke
  - **Die Anmeldung ist nur mit einem schriftlich ausgefüllten Grillflyer gültig**
  - Anmeldungen werden nach der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt
  - Maximale Teilnehmeranzahl pro Seminar 16 Personen
  - Saisonbedingte Abweichungen im Menüplan sind möglich
- ! Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Ihnen bei Absage ab 4 Wochen vor dem jeweiligen Seminarbeginn die Gebühr in Rechnung stellen müssen!**

Werde mit Holz Junge zum Grill-Profil!  
**In den Grill-Foren Holz Junge**  
findest du heiße Grill-Tipps, Rezepte,  
Informationen und Neuheiten am Markt für  
unbegrenzten BBQ Spaß. Oder teile  
deine besten Grill-Rezepte und Erlebnisse.



Julius-Leber-Straße 4  
25335 Elmshorn  
Telefon 0 41 21/ 4 87 8-0  
info@holz-junge.de

Mo-Fr 7.00 bis 18.00 Uhr  
Samstag 8.00 bis 13.00 Uhr  
Sonntag\* 11.00 bis 17.00 Uhr  
\*Schahtag: keine Beratung, kein Verkauf

[www.holz-junge.de](http://www.holz-junge.de)

Name: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_

Personenanzahl: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_



# Grillseminare ~ 2024 ~

Rezepte · Tipps & Tricks · Expertenwissen

# Grilltastings

mit zertifizierten Grillmeistern

Freuen Sie sich auf  
Interaktive Produktpräsentation!  
Praktische Anwendungen!  
Frisch gegrilltes, kreatives Finger Food!  
Tipps und Tricks für den Einsatz der Grillgeräte!  
u.v.m

**Sa, 27.04.2024**

Grilltasting

9:00 - 13:00 Uhr

**So, 05.05.2024**

Das große Grillen bei Holz Junge

Verkaufsoffener Sonntag  
und Grilltasting

12:00 - 17:00 Uhr

**Sa, 08.06.2024**

Grilltasting

9:00 - 13:00 Uhr

**Sa, 22.06.2024**

Grilltasting

9:00 - 13:00 Uhr

**Sa, 06.07.2024**

Grilltasting

9:00 - 13:00 Uhr

**So, 01.09.2024**

City Blues  
und Grilltasting

12:00 - 17:00 Uhr

# Grillseminare

präsentiert von Grillmeister Jörg Päßler

Cook & Grill

Meat Lover

**Mo, 25.03.2024**

p. P. 109,00 €

Traeger

Pellet Grill Only Teil I

**Di, 26.03.2024**

p. P. 109,00 €

Cook & Grill

Surf & Turf Deluxe

**Mi, 22.05.2024**

p. P. 119,00 €

Traeger

Pellet Grill Only Teil II

**Do, 23.05.2024**

p. P. 109,00 €

Cook & Grill

Herbstliches vom Grill

**Mi, 25.09.2024**

p. P. 109,00 €

Cook & Grill

Wild & Wald

**Do, 26.09.2024**

p. P. 119,00 €

Cook & Grill

Wintergrillen von A bis Z

**Mi, 04.12.2024**

p. P. 109,00 €

Cook & Grill

Das große Abschlussgrillen

**Do, 05.12.2024**

p. P. 139,00 €

*Guten Appetit!*

\*Alle Tastings sind kostenlos und finden ohne Anmeldung auf dem Gelände von Holz Junge statt!

\*Alle Menüpläne finden Sie auf unserer Homepage [www.holz-junge.de](http://www.holz-junge.de)

\*\*Bei Lebensmittelunverträglichkeiten, Allergien oder bei Vegetarischen/Veganen Alternativen kontaktieren Sie uns bitte