

Grilltastings

„Taste It All“ & „Sizzle It All“

mit zertifizierten Grillmeistern

„Taste It All“

Erleben Sie kreatives Grillen. Alles Mögliche am Grill, von den Grillklassikern bis hin zu den neuesten Gerichten auf hohem kulinarischen Niveau, wird beim Grilltasting gezeigt. Zudem werden praktische Tipps und Tricks von einem Grillprofi der NAPOLEON® Grillforce vermittelt.

„Sizzle It All“

Lerne die Sizzle Zone richtig kennen. Viele Napoleon Griller oder die die es noch werden wollen, denken noch immer es geht nur Fleisch auf der Sizzle Zone. Das stimmt so natürlich nicht. Es geht noch viel mehr und das möchten wir zusammen mit unseren zertifizierten NAPOLEON® Grillforce Grillmeistern gerne demonstrieren.

Freuen Sie sich auf*

- Interaktive Produkt- und Grillpräsentation!
- Praktische Anwendungen!
- Frisch gegrilltes und kreatives Fingerfood
- Tipps & Tricks für den Einsatz der Grillgeräte!
- u.v.m.

Fr, 09.05.2025

„Taste It All“

13.00 - 18.00 Uhr

Fr, 23.05.2024

„Sizzle It All“

13.00 - 18.00 Uhr

Fr, 20.06.2025

„Taste It All“

13.00 - 18.00 Uhr

Fr, 04.07.2025

„Sizzle It All“

13.00 - 18.00 Uhr

Fr, 18.07.2025

„Sizzle It All“

13.00 - 18.00 Uhr

Fr, 12.09.2025

„Taste It All“

13.00 - 18.00 Uhr

*Alle Grilltastings sind **kostenlos** und finden **ohne Anmeldung** auf dem Gelände von Holz Junge statt.

*Rahmenbedingungen: **Keine Getränkeausgabe**

*Kleine Probiportionen: **Der Fokus liegt auf Verkostung**, nicht auf Sättigung

Grillseminare

präsentiert von Grillmeister
Jörg Päßler

Cook & Grill

Das perfekte Steak

☐ **Mi, 12. März 2025**

- Kleiner Starter vom Grillmeister
- Mangalitza-Steak als Crostini
- Picanha & Flat Iron als Steak mit Beilage
- Querverkostung von der Sizzle Zone
- Dessert nach Saison mit Eis

pro Person 129,00 €

Cook & Grill

Griechisches vom Grill

☐ **Do, 13. März 2025**

- Kleiner Starter vom Grillmeister
- Schafskäse gratiniert mit Souvlaki-Filet
- Gyros aus dem Dutch Oven als Pita
- Lamm mit Knoblauch und Gemüse
- Griechischer Nachtisch

pro Person 129,00 €

Cook & Grill

Meat Lover Vol. 1

☐ **Mi, 04. Juni 2025**

- Kleiner Starter vom Grillmeister
- Burger nach Sloppy Joe Art
- Flat Iron mit Bacon & Kartoffeln
- Querverkostung von der Sizzle Zone
- Dessert nach Saison mit Eis

pro Person 129,00 €

Cook & Grill

Meat Lover Vol. 2

☐ **Do, 05. Juni 2025**

- Kleiner Starter vom Grillmeister
- Maishühnchen als Crostini
- Picanha als Steak mit Beilage
- Querverkostung von der Sizzle Zone
- Dessert nach Saison mit Eis

pro Person 129,00 €

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

Informationen Grillseminare

- Alle Grillseminare finden auf dem Gelände von Holz Junge statt (17:00 - ca. 21:00 Uhr)
- Gegrillt wird mit Napoleon, Traeger Pellet Grills und Petromax (Dutch Oven)
- 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!



Unser Grill-Experte
Jan Naehring

☎ 04121 - 48780
✉ info@holz-junge.de

Werde mit Holz Junge zum Grill-Profi!
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.

 holzjunge.grillforum

 Grill-Forum Holz Junge



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
*Schautag: keine Beratung, kein Verkauf

www.holz-junge.de

Name: _____

Anschrift: _____

E-Mail: _____

(Wichtig für die Teilnehmerbestätigung & Rezepte)

Tel.: _____

Personenanzahl: _____ Unterschrift: _____



GRILL SEMINARE 2025

NEU!
Grilltastings
„Sizzle It All“