

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!

So meldest du dich an:

- Grillseminar auswählen
- Flyer ausfüllen, abgeben oder per E-Mail senden
- Teilnehmerbestätigung erhalten
- Stornobedingungen beachten



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
*Schaustag: keine Beratung, kein Verkauf

www.holz-junge.de



Werde mit Holz Junge zum Grill-Profil!

In den Grill-Foren Holz Junge findest du heiße Grill-Tipps & Rezepte. Informationen & Neuheiten am Markt für unbegrenzten BBQ Spaß. Oder teile deine besten Grill-Rezepte & Erlebnisse.

 Grill-Forum Holz Junge  [holzjunge.grillforum](https://www.instagram.com/holzjunge.grillforum)

Name: _____

Anschrift: _____

E-Mail: _____
(Wichtig für die Teilnehmerbestätigung & Rezepte)

Tel.: _____

Personenanzahl: _____ Unterschrift: _____



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, 24.04.2026

„Taste It All“

13.00 - 18.00 Uhr

Fr, 08.05.2026

„Sizzle It All“

13.00 - 18.00 Uhr

Fr, 05.06.2026

„Taste It All“

13.00 - 18.00 Uhr

Fr, 19.06.2026

„Sizzle It All“

13.00 - 18.00 Uhr

Fr, 28.08.2026

„Taste It All“

13.00 - 18.00 Uhr

Fr, 11.09.2026

„Sizzle It All“

13.00 - 18.00 Uhr

Grillseminare*

präsentiert von Grillmeister Jörg Päßler

Cook & Grill

○ Pure Beef

Mo, 18. Mai 2026

- Kleiner Gruß vom Grill
- Beef Taco einmal anders zubereitet
- Beef Querverkostung von der Sizzle Zone
- Teres Major im Whisky-Heu gegrillt auf Saison-Gemüse & Kartoffelplätzchen
- Erdbeer-Küchlein mit Eiscreme

pro Person 129,00 €

(max. 16 Personen)

Cook & Grill

○ Meat Lover

Di, 19. Mai 2026

- Kleiner Gruß vom Grill
- Gefülltes Flanksteak an Tortillas
- Querverkostung von der Sizzle Zone
- Iberico im Speckmantel auf Chorizo-Kartoffel-Pfanne
- Schoko-Kuchen auf Himbeeren & Eis

pro Person 129,00 €

(max. 16 Personen)

Cook & Grill

○ Surf & Turf

Di, 30. Juni 2026

- Kleiner Starter vom Grill
- Kalbsrücken Vitello Tonato Art
- Überraschungsgang von der Sizzle Zone
- Maishuhn trifft Garnele auf Risotto
- Muffin nach Art des Grillmeisters mit Eis

pro Person 139,00 €

(max. 16 Personen)

Cook & Grill

○ Steaks around the World

Mi, 01. Juli 2026

- Kleiner Starter vom Grill
- Steak-Sandwich Tex Mex
- Iberico Steak auf Kartoffeln & Aioli
- Große Steak Querverkostung
- Aprikosen-Gratin an Eiscreme

pro Person 129,00 €

(max. 16 Personen)

Cook & Grill

○ Wintergrillen Deluxe I

Mi, 02. Dezember 2026

- Kleiner Starter vom Grill
- Entenbrust Crostini mit Chutney
- Kleiner Überraschungsgang
- Spanferkel Bäckchen mit saisonaler Beilage
- Große Querverkostung von der Sizzle Zone
- Weihnachtliche Pan Cakes auf beschwipsten Früchten

pro Person 139,00 €

(max. 16 Personen)

Cook & Grill

○ Wintergrillen Deluxe II

Do, 03. Dezember 2026

- Kleiner Starter vom Grill
- Krautschupfnudeln mit Hirschrücken & Reh
- Iberico Heubraten mit Kürbis-Trüffel-Stampf
- Kleiner Überraschungsgang
- Große Querverkostung von der Sizzle Zone
- Eierlikör-Muffins auf parfümierten Früchten & Eis

pro Person 139,00 €

(max. 16 Personen)

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

*Rahmenbedingungen: **keine Getränkeausgabe**

*Kleine Probierportionen: **der Fokus liegt auf Verkostung**, nicht auf Sättigung

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