



BBQ Masterclass

BBQ Masterclass - Tipps, Tricks & Rezepte

Freizeit & Hobby
Kurse via Nicht-3 Tage / Lektionen und mehr

Adresse

EHL Hotelfachschule Passugg
Hauptstrasse 12
7062 Passugg

Kontakt

EHL Hotelfachschule Passugg
Hauptstrasse 12
7062 Passugg
info.passugg@ehl.ch
+41 81 255 11 11



Michael Pilman Fachdozent
an der EHL Hotelfachschule
Passugg

Veranstalter

EHL Swiss School of Tourism and Hospitality

Datum

16.6.2025 | 17:30 bis 21:00 Uhr

Zusammenfassung

Meistere das Grillen mit BBQ-Marinaden, Spareribs und mehr!

Beschreibung

Lernen Sie von Fachdozent Michael Pilman, wie Sie Ihr BBQ auf das nächste Level heben. Im Kurs erfahren Sie, wie Sie mit den richtigen Techniken und einem durchdachten Zeitmanagement alles für ein entspanntes BBQ vorbereiten. Entdecken Sie, wie Sie mit perfekten Spareribs, saftigem Fleisch und leckerem Grillgemüse Ihre Gäste begeistern.

Nehmen Sie teil und erfahren Sie, wie Sie mit den besten BBQ-Techniken und kreativen Rezepten unvergessliche Geschmackserlebnisse kreieren! Profitieren Sie von praktischen Tipps zu Marinaden, Gewürzen und Zeitmanagement, die Ihr BBQ perfektionieren.



BBQ Sauce

Webseite

<https://ateliers.ehl.edu/de/bbq-kurzlehrgang-1?campus=passugg>

Preis

CHF 139.00

Vorverkauf

<https://ateliers.ehl.edu/de/bbq-kurzlehrgang-1?campus=passugg>

Originalbild 1

Bild 1

Originalbild 2

Bild 2

Originalbild 3

Bild 3

Originalbild 4

Bild 4

https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/6/a6/c8/6a6c820ef4b5b7f874475caf9b85f3d77ce30b5e_858589115.png
https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/6/a6/c8/6a6c820ef4b5b7f874475caf9b85f3d77ce30b5e_858589115.png
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/4/aa/55/4aa55e0a469a5b284d7c28a73322c5bfac3e3de8_858589116.jpg
https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/4/aa/55/4aa55e0a469a5b284d7c28a73322c5bfac3e3de8_858589116.jpg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/2/9e/8f/29e8f9cf5e44cb62fd578d0b5e6243cf4b2722a1_858589118.jpg
https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/2/9e/8f/29e8f9cf5e44cb62fd578d0b5e6243cf4b2722a1_858589118.jpg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/9/7e/cd/97ecd8b55d7d150bfb3889c0068de8254c069c_858589119.jpg
https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/9/7e/cd/97ecd8b55d7d150bfb3889c0068de8254c069c_858589119.jpg

Schlagwörter

Kategorie: Barbecue / Grillen | **Fleisch im Fokus** (spezielle Fleischküche), **Art der Aus- / Weiterbildung:** Kurs / Seminar, **Niveau:** Crashkurs | **Basiskurs**, **Klassengröße:** Mindestanzahl Teilnehmer: 6 Personen | Maximale Anzahl Teilnehmer: 12 Personen, **Kurstag:** Montag, **Zeitpunkt des Unterrichts:** Abend, **Abschluss:** Kursbestätigung / Teilnahmebestätigung



BBQ Masterclass
Mushrooms

guide ID

1154844821