An die Grillfreunde und Die, die es werden möchten.

Die Grillsaison ist schon da. Die ersten Steaks und Spiessli schon grilliert und gegessen. Und waren sie gut? Oder hast Du einfach viel Hunger gehabt sodass sie einfach gut waren?

Am **Samstag 24. Mai 2008** werde ich für alle Interessierte und Grillfreunde einen Grillkurs durchführen. Dieser findet bei der KK-Schiessanlage Espel in Gossau statt.

Das Ziel ist, Euer Wissen über Fleisch und Grills zu erweitern. Damit Ihr mit ein paar kleinen Tricks einfacher und sicherer durch die Saison kommt.

Der Abend beginnt um 17.00 Uhr mit einem Apéro und endet ca. 21.30 Uhr mit dem Dessert. Anschliessend ist noch gemütliches Beisammensein und Grillreinigung angesagt.

## Eine Anmeldung ist erforderlich, da die Teilnehmerzahl auf 20 Personen beschränkt ist. Tel. 071 244 66 06

Anmeldeschluss ist Montag der 19. Mai 2008.

Im Kurspreis von sFr. 90.00 ist der Apéro, das Essen und die alkoholfreien Getränke inbegriffen.

Zertifikate und Diplome gibt es bei mir keine. Entweder Ihr lernt dabei etwas oder es war einfach ein schöner Abend.

Freundliche Grüsse von einem Grilliebhaber

André Schmid Restaurant Neueck Steigerstrasse 2 9000 St.Gallen 071 244 66 06



# <u>Kursprogramm</u>

#### <u>Apero</u>

- Pouletschlegel
- Entenbrustspiessli
- Hackfleischkugeln

## 1. Grillgang

- diverse Wurst- und Fleischspezialitäten zum kennen lernen Holzkohle
- Salatbüffet

# 2. Grillgang (Fisch)

•	Cevetten	Holzkohle
•	Jakobsmuscheln	Holzkohle

- Lachs
- Wolfsbarsch
- Salatbüffet

### 3. Grillgang (Selbstgriller)

•	Pterdesteak	Holzkohle
•	Schweinssteak	Holzkohle
•	Pouletspiessli	Holzkohle
•	Backed Potatoes mit Sauercream	Weberkugel

#### 4. Grillgang (Braten)

•	Lammgigot	Oklahoma
•	Kalbshohrücken	Weberkugel
•	Schwedenbraten	Lavastein
•	Gedämpfte Tomate	Gaskuael

#### 5. Grillgang (Dessert)

Ananasspiessli mit Sauerrahmglace
Holzkohle

### Ge<u>tränke</u>

- Mineral, Rivella, Coca-Cola, Shorley
- Locher Quöllfrisch
- Schützengold
- Saft alkoholfrei (Möhl)
- Maienfelder 5 dl (Pinot Noir)
- Conde de Valdemar 7.5 dl (Rioja)
- Savorette 5 dl (Chasselas)
- Kaffee
- Tee (Pfefferminze, Hagenbutte, Schwarz)
- Kirsch, Williams, Pflümli, Grappa

#### En Guete und Prost