Paket P-0511700

Event ohne Übernachtung

Alpen Barbecue Workshop

Freuen Sie sich im Team auf das leckere Barbecue im Tipidorf in Oberbayern | Relaxen, Grillen & Chillen Sie gemeinsam am Lagerfeuer

Programm-Idee

Bei diesem Outdoor-Event in Oberbayern werden alle Teilnehmer bei der Vorbereitung und Zubereitung der köstlichen Speisen einbezogen. Das Areal – ein Tipidorf am Waldrand – ist nur ca. 60 km von München entfernt und ein wahres "Paradies im Blauen Land".

Paket-Nummer: 0511700

Region:	82441 Ohlstadt
Verfügbarkeit:	Mai - Oktober
Teilnehmer:	30 - 120 Teilnehmer
Dauer:	4 Stunden
Mögliche Sprachen:	Deutsch, Englisch

Paket P-0511700

Event ohne Übernachtung

Alpen Barbecue Workshop

Freuen Sie sich im Team auf das leckere Barbecue im Tipidorf in Oberbayern | Relaxen, Grillen & Chillen Sie gemeinsam am Lagerfeuer

Beschreibung

Unser köstliches Barbecue beinhaltet:

Fleisch/Fisch/Geflügel
- Lachsfilet auf Kirschholzplanke mit Limetten-Salz
- Chicken Drumsticks mit geräucherter Peperonata und Mojo Verde
- Steak vom Black Angus aus dem Smoker mit Kakao-Chili-Rub und Ahornsirup
- Picanha vom Kalb mit Coffee Cannonball Rub und Pimientos de Padrón
- Meatballs vom Hirsch Teriyaki style mit Sesam Crunch
- Lammkarree mit Orangen-Rosmarin Gremolata und Schokoladenraspeln

Soßen/Dips
- South Carolina-Style Mustard Barbecue Sauce
- Kakao-Chili-Salz mit Kaffee, Limette und Vanille
- Curry-Ahornsirup-Aioli mit Sesam und Ingwer
- Tomaten-Aprikosen-Chutney mit Sherry und getrocknetem Thymian
- White Queso Dip mit Jalapenos, Kreuzkümmel und Chilli

Salate und Beilagen
- Caprese von Pfirsich, Büffelmozzarella
- Passionsfruchtdressing und Sonnenblumenkerne
- Tortellini-Salat mit Prosciutto, Grana Padano, Feige, Rucola und Pinienkerne
- Zweierlei gegrilltes NAN-Brot mit Ziegenfrischkäse, Rucola, Pflaume und grünem Pesto
- Tomatensalsa, Wildkräuter
- Couscous-Salat mit gegrilltem Kürbis, Babyspinat, Mandel und Granatapfel
- Marokkanischer Rote-Bete-Salat mit Kichererbsen, Feta, Minze und Walnüsse
- Lauwarmes Süßkartoffel Crostini, Grillgemüse, Camembert und Cranberry Chutney

Dessert
- Apfel-Zimt-Crumble mit Vanille-Joghurt-Mousse und Pinienkernkaramell
- Gebratene Ananas mit Karamell-Mascarpone, Chili und Kokos
- Gegrillter Schoko-Cheesecake mit Erdbeeren und Balsamico Glace

Guten Appetit!

Anbieter-Bewertungen

26 abgegebene Bewertungen	★★★★★	**4.51 von 5 Sternen**
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★☆	4.08 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	4.77 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	4.77 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★☆	4.38 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★☆	4.42 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	4.65 von 5 Sternen

Wichtige Hinweise

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihren Wunschtermin und Ihre Gruppengröße.

Paket P-0511700

Event ohne Übernachtung

Alpen Barbecue Workshop

Freuen Sie sich im Team auf das leckere Barbecue im Tipidorf in Oberbayern | Relaxen, Grillen & Chillen Sie gemeinsam am Lagerfeuer

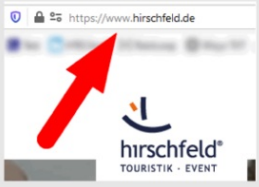
Leistungen inkl.

- Platzpauschale Areal
  Benutzung des gesamten Areals mit den Tipi Zelten
- Organisation, Equipment, Zutaten und Durchführung
  Bei 30 Personen: komplettes Essen, 2 Köche, Dekoration, Geschirr, Gläser, Besteck, Service Personal, Getränke sind im Preis nicht enthalten

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0511700

1



Gehen Sie zu www.hirschfeld.de

2

Geben Sie im Suchschlitz oben rechts die Paket-Nr. ein.

3

Folgen Sie dem Schalter „Termin und Preis unverbindlich anfragen“