

Anmeldung für das Seminar

Name des Teilnehmers

Vorname des Teilnehmers

Name des Betriebs

Straße

PLZ/Ort

Telefon

E-Mail

Datum/Unterschrift

Rechnung erhält:

- Betrieb
 Teilnehmer

Seminar: Das „perfekte“ Steak in allen Variationen & American BBQ

- 17.03.2019 (Steak) & 18.03.2019 American BBQ oder
 13.06.2019 (Steak) & 14.06.2019 American BBQ

Die Anmeldung bitte an die I. BFS Landshut senden.



Bildung mit Erfahrung seit 1928
I. Bayerische Fleischerschule Landshut
DER CAMPUS DER FLEISCHBRANCHE



I. Bayerische Fleischerschule Dr. Herbert Huber GmbH
Straubinger Straße 16
84030 Landshut
T: +49 871 72030
F: +49 871 72050
M: info@fleischerschule-landshut.de

www.fleischerschule-landshut.de

Das „perfekte“ Steak in allen Variationen & American BBQ

Seminar mit Geschmack.

Hand. Herz. Verstand.

Eckdaten im Überblick



REFERENT:

André Greul
Küchenmeister
Koch- und Grillschule
Fürstenhof Landshut

ZIELGRUPPE:

Fleisch- und Grill-Liebhaber
Metzgermeister/Fleisch- & Wurstsommeliere

SEMINARDATEN:

17.03.2019: 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr – Steak Spezial & American BBQ
18.03.2019: 09.00 Uhr bis 15.00 Uhr – American BBQ
oder
13.06.2019: 11.00 Uhr bis 18.00 Uhr – Steak Spezial & American BBQ
14.06.2019: 09.00 Uhr bis 15.00 Uhr – American BBQ

SEMINARORT:

Hotel Fürstenhof Landshut
Stethaimer Straße 3, 84034 Landshut
T: +49 871 92550
E: info@hotel-fuerstenhof-landshut.de
www.hotel-fuerstenhof-landshut.de



Bitte buchen Sie selbst und sichern Sie sich Ihren Zimmer-Sonderpreis: Kennwort: „Seminar 1. BFS“

SEMINARGEBÜHR:

Steak Spezial & American BBQ: **395,00 € zzgl. ges. MwSt. inkl. Rezeptmappe, Steaks und Beilagen sowie Getränke** während des Seminars.
Eine Einzelbuchung der Veranstaltung ist auf Anfrage möglich.
Die ideale Gruppengröße bei beiden Seminaren sind 12 Teilnehmer.

Inhalt des Seminars Das „perfekte“ Steak in allen Variationen

„Was macht ein wirklich gutes Steak aus?“ An dieser Frage scheiden sich die Expertenmeinungen. Optimieren Sie Ihre Fachkompetenz und punkten Sie mit Argumenten zu den Themen Zuschnitt, Qualität, Würzung & Zubereitung.

Bauen Sie auf Ihr Basis-Grill-Wissen auf und entdecken Sie folgende Highlights:

- Direkt-Grillen des Caveman-Steaks
- Mythos Kobe-Steak
- Jack's Creek Wagyu Rib-Eye-Steak – wirklich das „Weltmeister-Steak“?
- Wie können Sie die unterschiedlichen Gartechniken kombinieren?

Durch Ihre aktive Mitarbeit „spürt“ Ihr Kunde die geballte Grill-Kompetenz. Nutzen Sie diese Kompetenz für das Umsatz-Plus an der Fleischtheke.



American BBQ



Erschließen Sie neue (Grill-)Horizonte beim klassischen „American BBQ“.

Ob Pulled Pork, Spareribs, Beef Brisket und Armadillo Eggs ... liefern Sie künftig auch die passenden BBQ-Rubs & BBQ-Saucen dazu.

Highlights:

- American BBQ – zeitoptimiertes Grillen
- Zuschnitte/Qualitäten
- optimierter Materialeinsatz
- kreative Alternativen zum klassischen BBQ
- Smoken ohne „Smoker“