

GRILLSEMINARE FÜR PRIVATKUNDEN



Unser Klassiker – Surf & Turf

Wo Land und Meer aufeinander treffen ist es immer schön, daher auch dieses Jahr wieder unser beliebtestes Menü!

DIE INHALTE

- Begrüßungsgetränk
- Gambas im Speckmantel mit selbstgemachter Aioli und gegrillter Zucchini
- Thunfischsteak - der König der Meere – auf den Punkt gegrillt, an Feldsalat mit Avocado Dip – eine Kunst für sich!
- Lammcarré im Ganzen gegrillt mit gefüllten Tomaten
- Königsdisziplin: Rumpsteaks mit grünem Spargel und Kartoffelecken
- Gestürzter Ananaskuchen – das süße Finale!

Preis pro Person 129,00 € inkl. MwSt.,
zzgl. Getränke nach Verbrauch,
Teilnehmer mind. 15, max. 28 Teilnehmer,
Dauer der Veranstaltung ca. 4 Stunden

Angrillen – Die ganze Welt auf dem Grill

Leckeres gibt es überall auf der Welt, aber von unseren Grills schmeckt es immer noch am besten!

DIE INHALTE

- Begrüßungsgetränk
- Gegrillte Jakobsmuscheln mit asiatischem Linsengemüse aus dem Wok
- Lammhack-Burger mit Koriander und Focaccia vom Grill
- Ibérico Tomahawk Steak und gegrillte Süßkartoffeln mit raffinierten Dips
- Vanille-Cupcakes vom Grill mit Fruchtcreme

Preis pro Person 119,00 € inkl. MwSt.,
zzgl. Getränke nach Verbrauch,
Teilnehmer mind. 15, max. 28 Teilnehmer,
Dauer der Veranstaltung ca. 4 Stunden

Frühlingserwachen – Zu jeder Jahreszeit lecker!

Zum Start in die Grillsaison machen wir aus „einfachen“ Grillobjekten etwas ganz Besonderes. Lassen Sie sich überraschen!

DIE INHALTE

- Begrüßungsgetränk
- Flammkuchen in verschiedenen Variationen direkt vom Grill
- Herstellung eigener Wurst und Zubereitung auf dem Grill, kombiniert mit in BBQ-Sauce eingelegte und besonders zart gegrillte Hähnchenschenkel

ODER

- Selbstgemachte Burger "Hermosa Beach Boy" à la Burger Unser
- Perfekt gegrilltes Rumpsteak – alles unter 5 cm ist Carpaccio – mit gegrilltem mediterranen Gemüse
- Fruchtsalat mit unserer Crème à la Joanna

Preis pro Person 109,00 € inkl. MwSt.,
zzgl. Getränke nach Verbrauch,
Teilnehmer mind. 15, max. 28 Teilnehmer,
Dauer der Veranstaltung ca. 4 Stunden

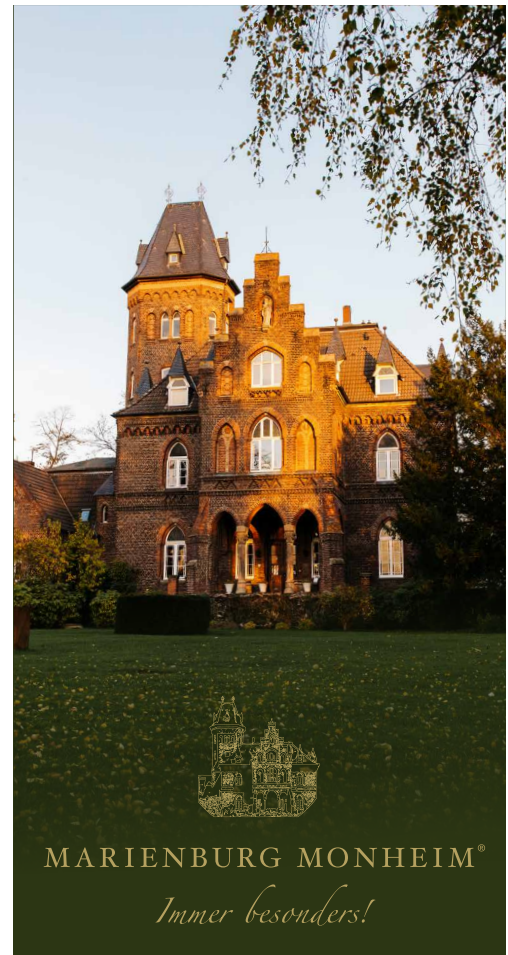
Es wird heiß – Feuer und Flamme

Entflammen Sie Ihre Gäste! Hier fangen alle Feuer, denn Tintenfisch, Hühnchen und Rind werden auf einzigartigem Wege zubereitet.

DIE INHALTE

- Begrüßungsgetränk
- Gegrillter Tintenfisch auf Ruccolasalat mit frischen Tomaten, Petersilie und Knoblauch
- Ein Duo von Involtini di pollo mit Spinatstrudel und Oliven-Tapenade
- Rinderfilet vom Spieß auf der Holzkohle gegrillt an Espresso-Sauce mit Möhren in Orangenglasur und blauen Kartoffeln
- Crêpes mit Erdbeer-Calvados-Creme

Preis pro Person 119,00 € inkl. MwSt.,
zzgl. Getränke nach Verbrauch,
Teilnehmer mind. 15, max. 28 Teilnehmer,
Dauer der Veranstaltung ca. 4 Stunden



MARIENBURG MONHEIM®

Immer besonders!

DAS MARIENBURGFEELING LIVE ERLEBEN UND GENIESSEN!

GRILLSEMINARE FÜR PRIVATKUNDEN

Mediterrane Reise

Begeben Sie sich mit uns auf eine kulinarische Reise und lernen Sie die verschiedenen Grill-Techniken der mediterranen Küche kennen.

DIE INHALTE

- Begrüßungsgetränk
- Gruß vom Grill: Gesmokte Grillwurst
- Avocado von der Plancha mit Koriander-Tomaten Gremolata
- Sommerliches Lachskotelett mit karamellisierter Zitrone und Ciabatta alla Puttensca
- Kalbsrücken Vittello Tonnato Style vom Räucherbrett mit Zitronenmayonnaise, Drillinge aus der Salzkruste und gegrillte Romana Salatherzen
- Aprikosen Auflauf mit selbstgemachter Vanillesauce

Preis pro Person 119,00 € inkl. MwSt.,
zzgl. Getränke nach Verbrauch,
Teilnehmer mind. 15, max. 28 Teilnehmer,
Dauer der Veranstaltung ca. 4 Stunden

Herbstglühen – Wild in allen Varianten

Herbstzeit ist Wildzeit! Von Wildentenbrust über Wildburger. Wir zeigen Ihnen wie der Hirsch auf den Grill springt. Freuen Sie sich auf leckere Ideen!

DIE INHALTE

- Begrüßungsgetränk
- Gruß vom Grill: Gesmokte Wildentenbrust auf Pumpernickel mit Preiselbeerbutter
- Im Grill geräucherte Sellerie-Rahmsuppe
- Wildburger mit Kartoffelrösti und pikantem Apfelkompott nach Walliser Art
- Hirschsteak gegrillt mit geschmortem Rosenkohl und Preiselbeerjus, sowie Brezel-Serviettenknödel vom Grill
- Pfannkuchlein auf Waldbeergrütze mit Schokoladensahne

Preis pro Person 129,00 € inkl. MwSt.,
zzgl. Getränke nach Verbrauch,
Teilnehmer mind. 15, max. 28 Teilnehmer,
Dauer der Veranstaltung ca. 4 Stunden

Wintergrillen – Der Klassiker Gans & Co.

Unser klassisches Wintermenü: Lachs und/oder Wildschweinspieße bereiten Sie auf den Höhepunkt vor - Knusprige Gans, Rotkohl und Serviettenknödel. Wer hätte gedacht, dass man das auch auf dem Grill zubereiten kann?

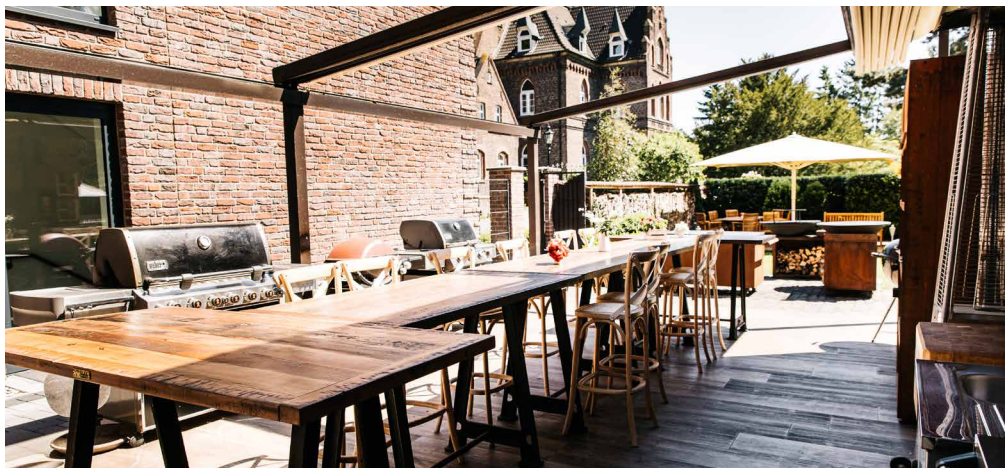
DIE INHALTE

- Begrüßungsgetränk
- Gruß vom Grill: Datteln im Speckmantel
- Lachs mit Waldbeerglasur auf Zedernholz gegrillt an Wildkräutersalat

ODER

- Wildschweinspieße und gefüllte Champignons
- Gänsebrust und Gans mit Füllung an Rotweinjus mit Serviettenknödel und Rotkohl BBQ-Style
- Schokokuchen mit weichem Kern und Vanilleeis

Preis pro Person 129,00 € inkl. MwSt.,
zzgl. Getränke nach Verbrauch,
Teilnehmer mind. 15, max. 28 Teilnehmer,
Dauer der Veranstaltung ca. 4 Stunden



Wintergrillen – Heißer Wintertraum

Räuchern und Wok: Mit diesen Instrumenten erweitert man das Spektrum der Möglichkeiten, um dann mit dem Ibérico Rücken am Stück und Kräuterkruste ein Meisterstück abzulegen. Ein wahrlich heißer Wintertraum.

DIE INHALTE

- Begrüßungsgetränk
- Wildkräutersalat mit Ziegenkäse und karamellisierten Birnen
- Gegrillte Entenbrust mild geräuchert an Polenta-Stäbchen mit Trockenobst Kompott
- Ibérico Rücken mit Kräuterkruste, mit Rosmarinkartoffeln und Champignons aus dem Grill-Wok
- Apple Crumble mit Vanilleeis

Preis pro Person 129,00 € inkl. MwSt.,
zzgl. Getränke nach Verbrauch,
Teilnehmer mind. 15, max. 28 Teilnehmer,
Dauer der Veranstaltung ca. 4 Stunden

DAS MARIENBURGFEELING LIVE ERLEBEN UND GENIEßEN!

GRILLSEMINARE FÜR PRIVATKUNDEN



Dry Ager

Dry Aging – das kühle und trockene Reifen von Fleisch – die traditionelle Art den vollen Fleischgeschmack und eine einzigartige Zartheit zu erreichen. Wir sind auf der Suche nach dem besten Steak der Welt. Begleiten Sie uns auf eine kulinarische Reise der Extraklasse.

DIE INHALTE

- Begrüßungsgetränk
- Kleine Körperkunde des Rindes
- Einführung in die Kunst des Dry Aging
- Wir zerlegen den Rinderrücken
- Variationen von Dry Aged Carpaccio
- Holzkohle vs. Gas vs. Beefe: Steaks in allen Varianten
- Süßer Abschluss

Dazu reichen wir diverse Beilagen.

*Preis pro Person 139,00 € inkl. MwSt.,
zzgl. Getränke nach Verbrauch,
Teilnehmer mind. 15, max. 28 Teilnehmer,
Dauer der Veranstaltung ca. 3 Stunden*

Wir lassen es krachen...

Sie möchten Ihrem Team, Ihren Kollegen, Ihren Kunden, Ihren Lieferanten, Ihren Freunden oder Ihrer Familie „Danke“ sagen? Dann haben wir etwas für Sie:

DIE INHALTE

- Begrüßungsgetränk
- Frische französische Austern mit Champagne Palmer & Co.
- DryAged Carpaccio vom Txogitxu-Rind
- Riesenlangusten mit Aioli
- Amerikanische Tomahawk Steaks mit gegrilltem Lauch und Tomatengemüse
- Gegrilltes Obst der Saison vom OFYR

Dazu verschiedene Dips, frisches Naan- und Maisbrot, sowie Oliven

*Preis pro Person 139,00 € inkl. MwSt.,
zzgl. Getränke nach Verbrauch,
Teilnehmer mind. 15, max. 28 Teilnehmer,
Dauer der Veranstaltung ca. 3 Stunden*

Kontakt

ANSCHRIFT:

Marienburg Monheim
Hofstr. 16
40789 Monheim am Rhein

RUFEN SIE UNS AN ODER SCHREIBEN SIE UNS:

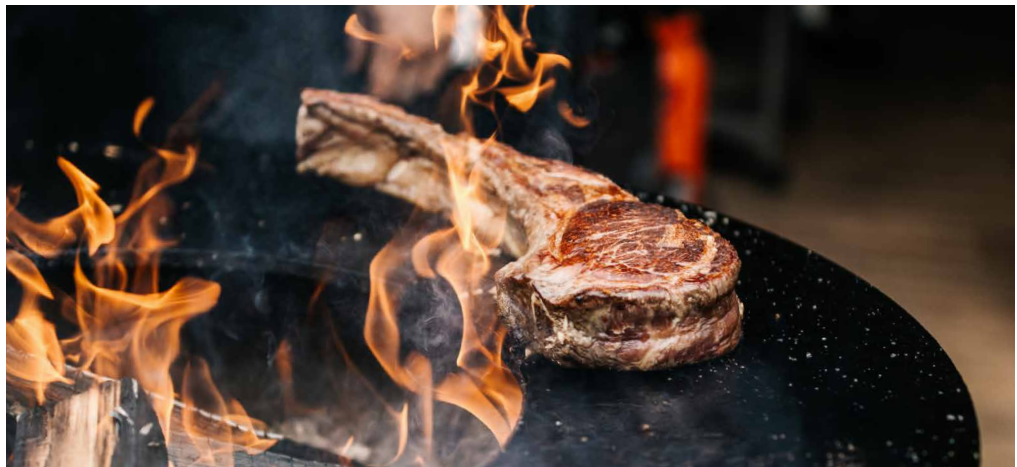
Tel.: +49 2173 208 63 10
Fax: +49 2173 208 63 15
E-Mail: team@marienburg-bcc.de

UNSERE ANGEBOTE IN UND UM DIE MARIENBURG:

Tagungen www.marienburg-bcc.de
Events www.marienburg-events.de
Grillen www.marienburg-grillakademie.de
Gästehaus www.marienburg-gaestehaus.de
Shop www.marienburg-shop.de

BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF:

Facebook facebook.com/MarienburgMonheim
Instagram [marienburg_monheim](https://instagram.com/marienburg_monheim)
TripAdvisor [Marienburg Monheim](https://tripadvisor.com/MarienburgMonheim)



HINWEIS Bitte beachten Sie, dass wir für Gruppen, die unter der Mindest-Teilnehmerzahl liegen, einen Kleingruppenaufschlag (abhängig von dem jeweilig gebuchten Seminar, max. 300,00 € inkl. MwSt.) verrechnen müssen. Hierüber werden Sie aber gerne von unserem Marienburg Monheim Team aufgeklärt.