

BEREIT FÜR EINE (GRILL-) WELTREISE?

» GRILLKURSE



AUCH ALS
GUTSCHEIN
ZUM VERSCHENKEN
ERHÄLTICH!

GRILLARDOR
GRILLEN AUS LEIDENSCHAFT

UNSER KURSANGEBOT: GRILLEN UM DIE WELT

ARDOR



Begleiten Sie uns auf eine Reise, die uns bei Grillardor besonders am Herzen liegt. Ardor war das erste Land, das wir gemeinsam entdeckt haben – ein Ort, an dem unsere Leidenschaft fürs Grillen neu entfacht wurde.

Die Einwohner Ardors, die „Ardorianer“, haben uns gezeigt, wie viel Freude und Hingabe man in das Grillen einbringen kann. Für sie steht das gemeinsame Erlebnis am Grill im Mittelpunkt.

Tauchen Sie mit uns ein in die faszinierende Welt der ardorianischen Grillküche und lassen Sie sich von neuen, aufregenden Grillgerichten inspirieren.

MENÜ

- » Überraschungs Opener
- » Gefüllte Moinkballs
- » Fächerkartoffel
- » Mediterrane Hähnchenspieße
- » Premium Flank Steak
- » Röstbaguette und Salat
- » Schokovulkan

SOVOBE



Die Sovoben lieben die mediterrane Küche und kombinieren traditionelle Gerichte gerne mit neuen Zutaten.

Für sie stehen gute Musik, köstliches Essen und gemütliches Beisammensein an erster Stelle.

Als neugieriges und offenes Volk begegnen die Sovoben gerne neuen Menschen und lassen sich von deren traditionellen Gerichten inspirieren.

Auf diese Weise bereichern sie kontinuierlich ihre Grill-Traditionen und schaffen immer wieder neue Geschmackserlebnisse.

MENÜ

- » Paprika-Salsiccia-Happen
- » Lachs von der Holzplanke – „Bruschetta Style“
- » Hähnchenbrust Saltimbocca
- » Wurzelgemüsepfanne
- » Krustenbraten vom Grill
- » Wok-Risotto aus dem Dutch
- » Süße Pizza vom Grill mit Schokolade & Früchten



- » Getränke inklusive
- » Grillschürze als Geschenk
- » Kursunterlagen
- » GRILLARDOR-Reisepass
- » Individueller Länderstempel

TOGTASTY



Die Landschaft Togtastys wird von majestätischen Bergen und weiten Ebenen geprägt.

Die Einwohner Togtastys legen großen Wert darauf, ihre über Generationen gesammelten Erfahrungen und kulinarischen Traditionen an nachfolgende Generationen weiterzugeben, damit ihre reiche Esskultur lebendig bleibt.

Diese Einflüsse spiegeln sich heute in der Küche Togtastys wider, die stark von der modernen Street-food-Szene geprägt ist.

MENÜ

- » Corndogs im Grillardor Style
- » Roadkill Chicken
- » Wok-Gemüse mit Süßkartoffel
- » Pulled Beef aus dem Dutch
- » Mac'n'Cheese vom Grill
- » Coleslaw
- » Steak Tasting
- » Brotstangen vom Pizzastein
- » Pancake-Spieße mit Früchten

ZELLURI



Die zellurische Küche zeichnet sich durch geschmacksintensive und würzige Gerichte aus.

Zelluri ist eine idyllische Insel mit wenigen Einwohnern, bei denen das familiäre Miteinander im Mittelpunkt steht.

Hier baut man eigenes Obst und Gemüse an, hält Vieh und fischt im Meer – alles in Einklang mit der Natur.

Die Bewohner treffen sich gerne, um die gemeinsame Zeit bei einem Festmahl zu genießen. Zelluri ist ein vielseitiges Land, das wie geschaffen ist, um die schönsten Seiten des Grillgenusses zu entdecken und zu erleben.

MENÜ

- » Überraschungs Opener
- » Bacon Bomb
- » Zellurische Reispfanne mit Garnelen und Gemüse
- » Premium Hüftsteak
- » Pilzpfanne
- » Fruchtschiff mit Vanilleeis





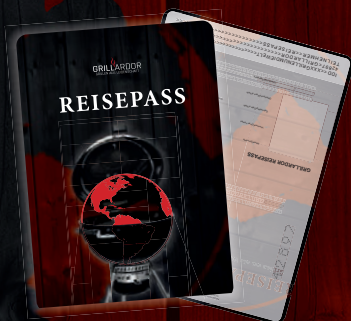
UNSER GRILLARDOR-REISEPASS

Während des Kurses können Sie sich Ihren persönlichen Grillardor-Reisepass von uns ausstellen lassen.

Pro Kursbesuch unserer Grillardor (Grill-) Weltreise erhalten Sie einen individuellen Länderstempel von uns.

Nach drei, sechs und neun absolvierten Kursen können Sie sich ein exklusives, nicht im Handel erwerbbares Goodie bei uns abholen.

Verpassen Sie keine Reise und sammeln Sie unsere Länderstempel.



REMSCHIED

Lüttringhauser Str. 77
42897 Remscheid

MÖNCHEGLADBACH

Hehler 130-134
41366 Schwalmtal

KÖLN

Bonner Str. 242
50968 Köln

KONTAKT

kontakt@grillardor.de | Tel. 02191 / 99 99 – 0

Termine der einzelnen Standorte
und direkte online Buchung unter:
www.grillardor.de

