



# LET'S GRILL AND CHILL!



## Burger-Grill-Kurs mit unserem Küchenchef JAN

In unserem Burger-Grill-Kurs lernen Sie den richtigen Umgang mit unserem Pelletsgrill und die sichere Zubereitung mit den Zutaten für drei Arten von Burgern:

**Hackfleisch – thailändisches Schweinefleisch (Sous-Vide) – Vegan (Porto-Bello-Pilze).**

**Erfolgsrezept:** In die leckeren Burger kommen nur hochwertige Zutaten – zudem ist fast alles handgemacht und die Brötchen sind ebenfalls hausgemacht.

- Wo:** Hotel Ucliva, Darums 10, 7158 Waltensburg  
**Wann:** 19. Juli | 9. August | 6. September | 4. Oktober 2022  
dienstags, jeweils 10 – 14 Uhr  
**Kosten:** CHF 160.– inkl. Speisen, Getränke und Kurs-  
dokumentation

**Anzahl Teilnehmer:** mind. 4 bis maximal 10

**Anmeldung:**  
T: 081 941 22 42  
oder [info@ucliva.ch](mailto:info@ucliva.ch)  
(jeweils bis Freitag  
18 Uhr vor dem  
jeweiligen  
Kursdatum)