

## **Buxtehuder BBQ Gourmettage**

Wir haben diesen Sommer einige besondere Leckerbissen für Euch!

Gemeinsam mit dem Grillexperten Flo Wolff vom Foodblog Hamburg Grill Authority veranstalten wir drei exklusive Grillseminare.

Los geht es am 03.08.2024 um 17 Uhr mit Summer Vibes Grillen.

Bei dem ca. 5 Stündigen Seminar grillt Flo mit folgende Euch 5 Gänge:

- Currywurst mal anders
- Pollo Fino auf gegrilltem Pak Choi
- Rumpsteak aus eigener Zucht mit Chimichurri auf sommerlichen Salat
- Gesmokter Schweinebauch mit gegrilltem Feta und Tomaten
- Masparonecreme mit gegrilltem Obst der Saison

Getränke inklusive, 139,- €, Anmeldung und Vorkasse erforderlich. Max. 16 Teilnehmende.

Auf Wunsch ist auch eine vegetarische Variante des Menüs machbar.

Am 24.08.2024 um 17 Uhr laden wir zum Steakabend ein.

Begleiten wird uns neben Flo Wolff auch der Fleischsommelier Thore Thede und unser Inhaber und Rinderzüchter Dennis Diercks.

Die geballte Expertenkombo wird mit Euch über die Zucht, die Verarbeitung und die Zubereitung edler Rinder fachsimpeln.

Und wir wollen natürlich gemeinsam mit Euch das edle Tier grillen und essen.

Als Rahmen werden wir 3 Gänge grillen:

- Warmes Rumpsteak mit Ruccola-Tomaten Salat und Wasabicreme
- Entrecote rückwärts gegrillt mit Jalapenobean
- Käsekuchen aus dem Pelletgrill

Zwischen den Gängen werden wir euch besondere Zuschnitte präsentieren und mit euch grillen und verköstigen. Der Abend hat einen sehr exklusiven Charakter und wir haben die Teilnehmerzahl auf 12 begrenzt. Getränke inklusive, 179,- €, Anmeldung und Vorkasse erforderlich. Dauer ca. 5h.

Am 27.09.2024 um 17 Uhr wird es dann Wild!

Flo Wolff grillt mit euch 5 Gänge passend zum Herbstanfang:

- Wildwurst von der Feuerplatte
- Wildschwein mit gegrilltem Kürbis
- Entenbrust auf Rotkohl aus dem Dutch Oven
- Hirschsteak auf Roter Beete aus dem Feuer
- Flambierte Pflaumen auf süßem Quark

Getränke inklusive, 149,- €, Anmeldung und Vorkasse erforderlich. Dauer ca. 5h. Max. 16 Teilnehmer.

Über Flo Wolff:

Flo hat die Glut im Blut. Egal ob Feuerplatte, Holzkohle oder Pelletgrill – er zaubert gemeinsam mit seinen Gästen die leckersten Gerichte. Unter dem Motto „Pfiffig, aber machbar“ achtet er darauf, dass Ihr die Gerichte der Seminare auch zu Hause nachmachen könnt. Sein Enthusiasmus für das Grillen steckt an. Viele seiner Kreationen findet ihr in seinem Blog Hamburg Grill Authority auf Instagram und Facebook. Auch das Hamburger Abendblatt ist auf ihn aufmerksam geworden und macht dieses Jahr eine Reihe von Artikeln mit ihm als Grillexperten.

Wir freuen uns Ihn diesen Sommer für den Ovelgönner Hof gewinnen zu können!