

## Grillkurse im Überblick

	<b>Grillkurs</b>	<b>Grillkurs Basic</b>	<b>Grillkurs Plus</b>
	Öffentlich	Privatanlass	Privatanlass
<b>Teilnehmer</b>	20 bis 60 Personen	ab 30 Personen	ab 30 Personen
<b>Dauer</b>	18 bis 23.30 Uhr 5,5 Stunden	Startzeit individuell 5,5 Stunden	Startzeit individuell 6,5 Stunden
<b>Apéro</b>	Apérogetränke mit Häppchen vom Grill 30 Minuten	Apérogetränke mit Häppchen vom Grill 30 Minuten	Apérogetränke mit Häppchen vom Grill 60 Minuten
<b>Rahmen- programm</b>	–	–	Brauereiführung mit Degustation während Apéro
<b>Unterlagen</b>	Standard Rezeptheft	Standard Rezeptheft	Personalisiertes Rezeptheft auf Wunsch mit Logo, Bilderwunsch und z.B. Inserat im Innenteil
<b>Giveaway</b>	–	–	Bahnhöfli Grillgewürz auf Wunsch mit personalisiertem Etikett
<b>Kurs</b>	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm	Grillkurs nach aktuellem Kursprogramm
<b>Getränke</b>	Mineralwasser Kaffee Bier Mättmibräu Grappa	Mineralwasser Kaffee Bier Mättmibräu Grappa	Mineralwasser Kaffee Bier Mättmibräu Grappa
<b>Wein</b>	Pinot Grigio Primitivo di Manduria Valpolicella Ripasso	Pinot Grigio Primitivo di Manduria Valpolicella Ripasso	Pinot Grigio Primitivo di Manduria Valpolicella Ripasso
<b>Preis</b>	120.–/Person	120.–/Person	160.–/Person

Für unsere öffentlichen Grillkurse können Sie online unter [steakhouse-bahnhof.ch](https://steakhouse-bahnhof.ch) Tickets kaufen.  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

### Optionen

- Sitzung/Schulung/Seminar vor dem Kurs, Preis auf Anfrage
- Verlängerung Event: CHF 65.–/Stunde und Mitarbeiter, Getränke nach Verbrauch
- Künstler, Komiker, Unterhaltung: Preis individuell

