

Kanalgrill

Unser Kanalgrill ... speziell für Sie !

Fleisch für Grillspiesse Kunden können die Spiesse nach eigenem Gusto zusammenstellen...

Fleisch:	210 g	Schwein, Rind, Lamm, Poulet, Ross		
Wurst:	40 g	verschiedene Wrustsorten		
Gemüse:	80 g	Gemüseplatte		
Total:	330 g	Grillstücke	Portion	SFr. 18.00

Verschiedene Grillspiesse à 100g **3 Spiesse sind 1 Portion** **SFr. 18.00**



Grillvermietung:

Kanalgrill:	Stk	SFr. 15.00
Holzkohle für 1 Grill	Stk	SFr. 15.00
Grillrost:		
Gluteisen		
Grillzange		

Preise exkl. 2.5 % MWST

Fehlende Artikel werden verrechnet!

Das Highlight für Ihre Party oder Ihren Firmenanlass

Mit unserem Kanalgrill bieten wir Ihnen und Ihren Gästen ein Grillerlebnis der besonderen Art. Vorbei ist die Zeit, in der Einzelne am Grill stehen mussten, während die Gespräche anderenorts stattfanden.

Grillieren als Social Event

Ihre Gäste stellen ihr Essen nach eigenen Wünschen und Vorlieben zusammen und grillieren es danach selbstständig. Der Kanalgrill bietet dabei genügend Platz für alle Ihre Party-Gäste, die zur gemeinsamen Zubereitung ihrer Speisen genau dort zusammenkommen. Im Vordergrund stehen vor allem das Social Event und natürlich der Spass an der Sache selbst.

Wie funktioniert's?

Das Essen wird hauptsächlich auf Spiessen grilliert, die natürlich ganz frei von jedem Einzelnen zusammengestellt werden können. Der grosse Vorteil der Spiessform ist, dass zum Grillieren keine weiteren Hilfsmittel und/oder Werkzeuge benötigt werden. Der Kanalgrill besitzt jeweils links und rechts Einkerbungen, in die der Spiess einfach gelegt wird. Während das Grillgut damit perfekt über dem Feuer plaziert ist, kann der Gast gleichzeitig durch einfaches Drehen am Spiess von Aussen sein Grillgut von allen Seiten gleichmässig garen lassen.

Anleitung:

Füllen Sie den Kanalgrill auf der geschlossenen Seite mit ca. 3 kg Holzkohle und zünden Sie 45 Min vor dem Grillieren an.

Wenn die Glut schön heiss ist, wird sie verteilt - und gleich wieder ein wenig Holzkohle auf der geschlossenen Seite nachgefüllt !

Es ist sehr wichtig, dass eine schöne, nicht zu heisse Temperatur erreicht wird, denn sonst verbrennen gerne die Holzspiesse.

Eine optimale Temperatur lässt sich messen ...

Hand ca. 10 cm über dem Grill halten und auf 10 bis 12 zählen. Kann die Hand nicht so lange darüber gehalten werden, sollte der Spiess nicht unbeaufsichtigt grilliert werden.

Salat:

1.Vorschlag	grüner Mischsalat mit Rüeblli & Mais	pro/ Person	SFr.	3.50
2.Vorschlag	grüner Salat, Rüeblisalat, Tomatensalat, Selleriesalat, Maissalat	pro/ Person	SFr.	8.00
Kartoffelsalat		pro/ Person	SFr.	4.00
Kartoffelgratin		pro/ Person	SFr.	5.00
Personal:	Pro Person und Stunde	Std	SFr.	75.00
	An Sonn - und Feiertagen	Std	SFr.	85.00
	Pro Person und Stunde			
	Ab Lützelflüh bis wieder in Lützelflüh			