Outdoor Cooking Academy

Top Level

Natur- und Erlebniscamp

DER OUTDOOR KOCHKURS

by Uwe Gabele

In einmaliger Location

DIE OUTDOOR-COOKING ACADEMY...

BEWEIST, DASS BEI DER FIRMA TOP-LEVEL DER NAME PROGRAMM IST!

Hier wird nicht nur auf höchstem Niveau gegrillt, wir machen Sie zum Lagerfeuer & Barbecue Chefkoch und vermitteln Ihnen, wie Sie mit einfachstem Equipment über dem Lagerfeuer herrliche Gerichte zaubern können.

Ausgefallene Grill- und Garmethoden stehen auf dem Programm. Ob wir nun Asado - wie die Argentinischen Gauchos - ein komplettes Spanferkel, eine gefüllte Ente am Strick über dem Lagerfeuer oder Cowboy-Bohnen im Erdloch zubereiten, ein unvergessliches und lehrreiches Erlebnis können wir Ihnen bereits Heute garantieren.

Beim Lagerfeuer kochen bleibt es jedoch nicht. Im Kochkurs lernen Sie die professionelle Handhabung und Bedienung des Gas- und Holzkohle-Kugelgrills, sowie das Kochen und backen im Dutch Oven Kochtopf, im Feuer / in der Glut und im Erdloch.

Auch der Königsdisziplin, dem amerikanischen Barbecue schenken wir viel Aufmerksamkeit beim Grillen; Garen und Räuchern mit Ihnen gemeinsam im großen Smoker.

WIR KOCHEN IM LAUFE DES TAGES ZWISCHEN 25 UND 30 REZEPTE.

Den offiziellen Teil des Kurses lassen wir
mit einem gemeinsamen Buffet ausklingen.

DER OUTDOOR KOCHKURS

Vielseitig, professionell und immer etwas Außergewöhnliches.

BEI DER VERANSTALTUNG WERDEN WIR ESSEN FÜR ETWA 60 PERSONEN ZUBEREITEN ...

... mehr als wir selber esssen können.
Es ist schade, wenn das Essen unnötigerweise verdirbt.

Bringen Sie sich bitte Kühltaschen und Schüsseln mit, wir verteilen dann die restlichen Lebensmittel an alle Teilnehmer.

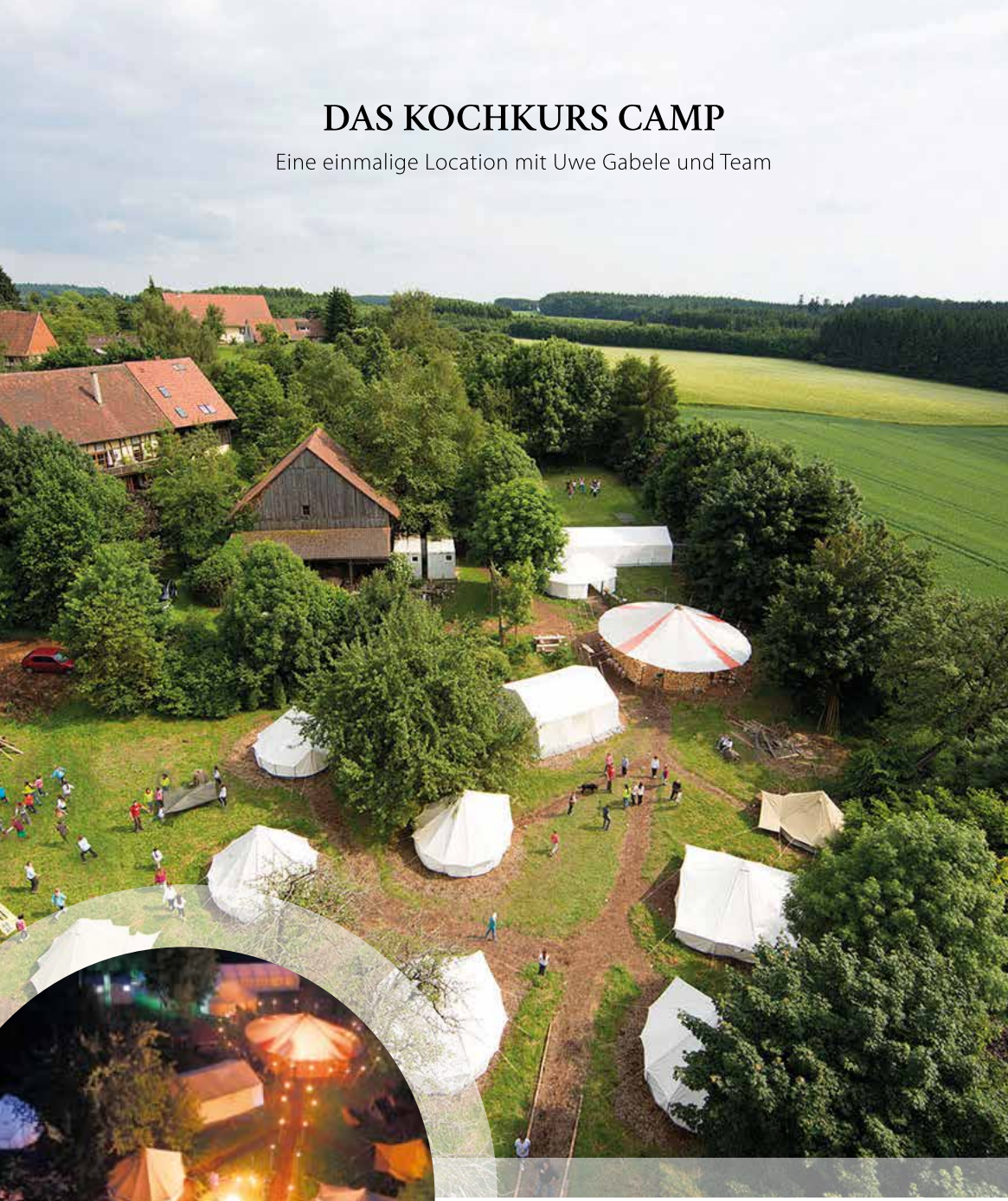
KURZURLAUB AM BODENSEE...

Sollten Sie schon am Freitag anreisen und gerne bis Sonntag Ihr Quartier aufschlagen wollen, bietet es sich geradezu an, dass Sie in unserem herrlichen NATUR- und ERLEBNISCAMP übernachten. Wir unterbreiten Ihnen gerne ein all inklusive Angebot für die Übernachtung in einem unserer Zelte, sowie ein Komplettangebot für Ihren Kurzurlaub. Fragen Sie uns!

Sollten Sie eine komfortablere Übernachtungsmöglichkeit bevorzugen, haben Sie selbstverständlich auch die Möglichkeit, im Nachbarort Heiligenberg im idyllischen „Hotel Heiligenberg" oder in einem unserer Landgasthöfe zu übernachten.

DAS KOCHKURS CAMP

Eine einmalige Location mit Uwe Gabele und Team



ANREISE
UND ABLAUF

Am Samstag startet der offezielle Kochkurs für alle Teilnehmer um 10 Uhr.

Für Teilnehmer, die bereits am Freitag anreisen möchten, besteht die Möglichkeit, abends im „Ristorante Ambiente da Pino“ im Nachbarort Heiligenberg zu Abend zu essen und sich schon einmal bekannt zu machen.

Am Samstag startet der offizielle Kochkurs für alle Teilnehmer um 10 Uhr. Wir kochen dann im Laufe des Tages zwischen 25 und 30 Rezepte. Der offizielle Teil des Kurses ist nach dem Buffet um 19:30 Uhr beendet.

Wer möchte, kann dann noch mit den anderen Kochkurs-Teilnehmern am Lagerfeuer unter unserem Fallschirm zusammen sitzen und noch etwas „Fachsimpeln“. Um 22 Uhr ist Zapfenstreich.

WEITERE ANGEBOTE

Live-Cooking für Ihr Catering (Hochzeit, Geburtstag...)
Erlebniskochkurse und Grill Vorführungen
Barbecue vor Ort für Ihre Firmenevents
Besondere Events z.B. bei Ihren Vereinsfesten
Geschenkkutscheine zum Geburtstag, Weihnachten etc.

UNSERE KOOPERATIONSPARTNER

BBQ 24.DE by Thommel

Altes Gewürzamt Fam. Holland

1001FRUCHT

WIR UNTERSTÜTZEN

Paulinchen e.V.
Initiative für brandverletzte Kinder

Der Verein Paulinchen e.V hilft Familien nach Verbrennungs- und Verbrühungsunfällen ihrer Kinder zu beraten, bei Problemen in der Rehabilitationszeit zu helfen, sowie präventiv auf die Unfallursachen hinzuweisen.

RABATTE

Wir haben einen Ausstellungs- und Verkaufsraum und gewähren auf alle während des Seminars gekauften Waren 10 % Rabatt (außer auf Bücher).
Auch unser Kooperationspartner BBQ24 gewährt jedem Kursteilnehmer einen Einkaufsrabatt auf Onlinebestellungen. Hierfür müssen Sie während des Bestellvorganges einen Rabattcode eingeben, welchen Sie von uns erhalten. Der Rabatt wird dann direkt vom Gesamtrechnungsbetrag abgezogen. Oder besuchen Sie doch einfach das Ladengeschäft in Ravensburg in der Wangenerstr. 17, in welchen Sie ebenfalls den Rabatt-Gutschein einlösen können.

www.top-level.de

Uwe Gabele
TopLevel | Oberrehna 2 | 88633 Heiligenberg
Telefon +49 7554 9899 530 | Mobil: +49 172 622 49 77
Fax +49 7554 9899 542 | Mail: kontakt@top-level.de