

Spiessligrill



Spiessligrill

1 Spiessligrill, 30 Stück Metalspiessli, 5kg Holzkohle
(inkl. Reinigung, Anzündkamin, Einweg-Handschuhe)

pro Stück CHF 48.00

Fleisch & Gemüse

300g Fleisch: Rind, Schwein, Kalb, Lamm, Poulet, Speck,
Bratwurstli, Grillkäse

80g Gemüse: Peperoni, Zucchetti, Champignons, Zwiebeln
inkl. Kräuterschaum & Senf

pro Person CHF 19.50

mit Crevetten, Speckpflaumen

pro Person + CHF 2.00

Salate

10 Sorten mit Brot

pro Person CHF 10.50

5 Sorten mit Brot

pro Person CHF 7.00

Blattsalat mit Brot

pro Person CHF 4.00

Preise, inkl. MwSt abgeholt in Ibach

Und so funktioniert's, füllen Sie den **Spiessligrill** mit ca. 3kg Holzkohle und zünden Sie diese 30 – 40 Minuten vor dem Grillieren an. Wenn die Glut schön weiss ist, gleichmässig verteilen und wieder ein wenig Holzkohle nachfüllen. Es ist sehr wichtig, dass eine schöne, nicht zu heisse Temperatur erreicht wird.

