

Aktionstage

15.Mai-14. September

Dienstag
hausgemachter
Flammkuchen



Mittwoch
Würschlabend
Bratwurstvariationen
aus unserer
hauseigenen
Metzgerei

Donnerstag
Nudel Abend
feine klassische
Nudelgerichte



Freitag
Grill it yourself.
Das Grillerlebnis
im Biergarten.
Seien Sie gespannt



Termine für den Gaumen

Dienstag 1. Mai
Biergarteneröffnung
Musik mit Martin ab 11 Uhr

8.Mai-17.Juni
alles dreht sich um die Spitze
Leckeres vom Bruchsaler Stangenspargel

Donnerstag 17. Mai
Vatertagshocketse
für die lustige Unterhaltung sorgt unsere
Hauskombo Harald und Matthias

Eine kulinarische Reise vom 24.Juni-29.Juli
in die **mediterrane Küche** von
Spanien, Italien und Frankreich

Samstag 21.Juli
Paella Buffet
heute tauchen wir ein in die Kunst der Paella
Genießen Sie
ein abwechslungsreiches Paellabuffet.
Beginn 19 Uhr Preis pro Person 19,00 €

leicht und frisch
vom 3.August-7.September
Köstlichkeiten aus den heimischen Gärten



Veranstaltungskalender



Biergarten
Grillkochschule
Partyservice

Diedelsheimer Str.2 75015 Bretten Rinklingen
Tel. 07252/2733 www.metzgerei-gropp.de

Sommeröffnungszeiten
im Gasthaus und Biergarten
von Mai bis Oktober

Dienstag bis Samstag
ab 18.00 Uhr geöffnet

Sonntag
11.30 Uhr-14 Uhr und ab 17 Uhr

Montag Ruhetag

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Familie Siegfried Gropp

Reservierung unter 07252/2733

Änderungen vorbehalten

Grillkochschule

American BBQ Seminar

unser Motto heute ist "Low and Slow".
Lernen Sie wie vielseitig ein BBQ Smoker sein kann.
Bei diesem Kurs gibt's z.B.
Spare Ribs, Pulled Pork, Moink Balls und vieles mehr.
Lassen Sie sich überraschen.
Preis pro Person 59,00 €
Samstag 23.6 Beginn 16 Uhr



Grill Basics

das ABC des Grillens!
Warum hat ein Deckel Vorteile?
Was ist indirektes und direktes Grillen?
Worauf muss ich beim Gasgrill achten?
Richtiges Anzünden der Holzkohle?
Der Weg zum perfekten Steak, uvm.
Um diese Fragen werden wir uns
bei diesem Seminar kümmern.
Preis pro Person 59,00 €
Samstag 21.4 Beginn 18 Uhr
Samstag 19.5 Beginn 18 Uhr



Brotbackseminar

heute tauchen wir in die Welt des Backens ein.
Erfahren Sie mehr über Sauerteig,
verschiedene Mehlsorten, Süßteige uvm.
Preis pro Person 49,00 €
Samstag 29.9 Beginn 15 Uhr

Der Weg zur Wurst

Ein Blick hinter die Kulissen.
Vom Schwein zur Wurst, wir zeigen Ihnen
wie aus einem Schwein leckere Bratwürste
Steaks und Schinken entstehen.
Preis pro Person 49,00 €
Samstag 17.11 Beginn 13 Uhr

Wildgrillseminar

heute gibt's alles aus Feld, Wald und Flur.
Ein 4 Gang Wildmenü mit den passenden Beilagen
und einem süßen Abschluß.
Preis pro Person 69,00 €
Samstag 10.11 Beginn 18 Uhr

Grillseminar

wir zeigen Ihnen wie einfach es sein kann
ein 4 Gänge Menü auf dem Grill zuzubereiten.
Sie werden staunen
was auf einem Grill alles möglich ist.
Preis pro Person 59,00 €
Samstag 16.6 Beginn 18 Uhr
Samstag 7.7 Beginn 18 Uhr
Freitag 20.7 Beginn 19 Uhr



sämtliche Seminarpreise beinhalten: alle Zutaten, Rezepturmappe
alkoholfreie Getränke, Bier und Wein