



SINCE 2023

REY ON FIRE

ENTDECKE DIE WELT DES GRILLENS MIT REY ON FIRE!

Tauche ein in ein kulinarisches Abenteuer und lerne die Geheimnisse des perfekten Grillens von renommierten Grillmeistern. Unsere Grillworkshops bieten einzigartige Erlebnisse, bei denen Genuss und Expertise verschmelzen.

GRILL IS
ALWAYS A
GOOD IDEA

GRILLKURSE 2024

ANMELDUNG:

TEL 032 341 43 46 ODER

MAIL@REYONFIRE.CH

FREITAG, 22. MÄRZ / 17.30 - 22.00 UHR

Grill-Tapas Workshop mit John Daily von Big Green Egg. Mehrgang Grilltapas Menu mit Anregung für neue Rezepte.

Preis 180.- inkl. MwSt.

Inklusive Softdrinks, Bier und Wein

SAMSTAG, 25. MAI / 13.30 - 22.00 UHR

Grillkurs mit Gabriel Heintjes / Star- und Störkoch von «Dinner by Gabriel Heintjes». Lass dich von vielseitigen kulinarischen Möglichkeiten überraschen. Bei diesem Grillkurs kochst du aktiv mit!

Preis 200.- inkl. MwSt.

Inklusive Softdrinks, Bier, Wein und Rezeptbuch

FREITAG, 14. JUNI / 17.30 - 22.00 UHR

Grill-Workshop mit Grillmeister Hubi Germann «Gastro-freelancer.ch». Wir führen dich in die Welt des Kamado-Keramikgrills ein und zeigen die verschiedenen Grill- und Garmethoden auf

Preis 180.- inkl. MwSt.

Inklusive Softdrinks, Bier und Wein

SAMSTAG, 31. AUGUST / 13.30 - 22.00 UHR

Grillkurs mit Gabriel Heintjes / Star- und Störkoch von «Dinner by Gabriel Heintjes». Lass dich von vielseitigen kulinarischen Möglichkeiten überraschen. Bei diesem Grillkurs kochst du aktiv mit!

Preis 200.- inkl. MwSt.

Inklusive Softdrinks, Bier, Wein und Rezeptbuch

FREITAG, 27. SEPTEMBER / 17.30 - 22.00 UHR

Grill-Workshop Italiana in Kooperation mit The Bastard Schweiz und Grillchef Ferraro Natale. Italienische Köstlichkeiten vom Bastard Grill aktiv zubereiten und geniessen.

Preis 180.- inkl. MwSt.

Inklusive Softdrinks, Bier und Wein



SINCE 2023

REY ON FIRE

DÉCOUVRE L'UNIVERS DU BARBECUE AVEC REY ON FIRE!

Plonge dans une aventure culinaire et apprend les secrets d'une grillade parfaite avec des maîtres grilleurs de renom. Nos ateliers de grillades offrent des expériences uniques, fusionnant plaisir gustatif et expertise.

GRILL IS
ALWAYS A
GOOD IDEA

COURS DE BARBECUE 2024

INSCRIPTION:

TÉL 032 341 43 46 OU

MAIL@REYONFIRE.CH

VENDREDI 22 MARS / 17H30 - 22H00

Séminaire grillades-tapas avec John Daily de Big Green Egg
Menu de grill-tapas à plusieurs plats avec suggestion de nouvelles recettes.

Prix 180.- TVA incluse

Boisson non alcoolisées, bière et vin inclus.

SAMEDI 25 MAI / 13H30 - 22H00

Cours de grillades avec Gabriel Heintjes / Cuisinier star de "Dinner by Gabriel Heintjes". Laisse-toi surprendre par les multiples possibilités culinaires. Lors de ce cours de grillades, tu participeras activement à la cuisine!

Prix 200.- TVA incluse

Boisson non alcoolisées, bière, vin et livre de recettes inclus.

VENDREDI 14 JUIN / 17H30 - 22H00

Atelier de grillades avec le maître grilliste Hubi Germann "Gastrofreelancer.ch". Nous t'initierons au monde du grill en céramique de type kamado et te montrerons les différentes méthodes de grill et de cuisson.

Prix 180.- TVA incluse

Boisson non alcoolisées, bière et vin inclus.

SAMEDI 31 AOÛT / 13H30 - 22H00

Cours de grillade avec Gabriel Heintjes / Cuisinier star de "Dinner by Gabriel Heintjes". Laisse-toi surprendre par les multiples possibilités culinaires. Lors de ce cours de grillades, tu participeras activement à la cuisine!

Prix 200.- TVA incluse

Boissons non alcoolisées, bière, vin et livre de recettes.

VENDREDI 27 SEPTEMBRE / 17H30 - 22H00

Atelier de grillades à l'italienne en coopération avec The Bastard Suisse et le chef de grillades Ferraro Natale
Préparer et déguster des délices italiens du Bastard Grill.

Prix 180.- TVA incluse

Boisson non alcoolisées, bière et vin inclus.