

# Kanalgrill



## Unser Kanalgrill ... speziell für Sie !

Fleisch für Grillspiesse Kunden Standardsortiment

Fleisch: 210 g Schwein, Rind, Lamm, Poulet, Ross

Wurst: 40 g verschiedene Wurstsorten

Gemüse: 80 g Gemüseplatte

**Total: 330 g Grillstücke**

**Portion SFr. 19.00**

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

Fleisch wird einzeln nach Menge und Sortiment verrechnet !



### Grillvermietung:

Kanalgrill:

Stk SFr. 40.00

Holzkohle für 1 Grill

Stk SFr. 20.00

Grillrost:

Gluteisen

Grillzange

Preise exkl. 8.1 % 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.

## Beilagen:

<b>Kartoffelsalat</b>	ohne weitere Beilagen	pro/ Person	<b>SFr. 6.00</b>
<b>Kartoffelgratin</b>	ohne weitere Beilagen	pro/ Person	<b>SFr. 7.00</b>
<b>Teigwarensalat oder Reissalat</b>	ohne weitere Beilagen	pro/ Person	<b>SFr. 5.00</b>
<b>1.Vorschlag</b>	Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin, grüner Mischsalat mit Rüeblisalat & Mais	pro/ Person	<b>SFr. 8.00</b>
<b>2.Vorschlag</b>	Kartoffelsalat oder Kartoffelgratin grüner Salat, Rüeblisalat, Tomatensalat, Selleriesalat, Maissalat	pro/ Person	<b>SFr. 14.00</b>
<b>3.Vorschlag</b>	Teigwarensalat oder Reissalat grüner Salat, Rüeblisalat, Tomatensalat, Selleriesalat, Maissalat	pro/ Person	<b>SFr. 11.00</b>
<b>Salate einzel:</b>	grüner Salat	pro/ Person	SFr. 2.00
	Rüeblisalat	pro/ Person	SFr. 2.00
	Tomatensalat	pro/ Person	SFr. 2.00
	Selleriesalat	pro/ Person	SFr. 2.00
	Maissalat	pro/ Person	SFr. 2.00
	Gurkensalat	pro/ Person	SFr. 2.00
	Couscous Salat	pro/ Person	SFr. 3.00