

## So gelingt's über Kohle oder Gas: Grillkurse mit Tipps und Tricks vom Küchenchef

08.07.2014, 18:25 | Freizeit, Bunt, Vermischtes

Pressemitteilung von: *BEST WESTERN PREMIER Bayerischer Hof Miesbach*

---

Miesbach, Juli 2014. Holzkohle- oder Gasgrill? Darf man mit Bier ablöschen? Wie gelingt Fisch über offenem Feuer und wann ist das Steak optimal durch? Diese und andere Fragen – in Theorie und Praxis – werden bei den Grillkursen im Best Western Premier Bayerischer Hof Miesbach beantwortet. Zusammen mit Küchenchef Stefan Hofmann bereiten die Teilnehmer unter fachmännischer Anleitung ein Vier-Gänge-Menü mit Produkten aus der Region und saisonalen Zutaten am Grill zu. Anschließend steht dann das gemeinsame Essen der Grillspezialitäten auf dem Programm. Gestartet wird um 18.00 Uhr, beim Preis von 49 Euro sind das Menü, Getränke (Bier und Softdrinks), Rezepturen, ein Zertifikat sowie jede Menge Tipps und Tricks inklusive. Bei entsprechendem Wetter finden die Kurse in der Biergarten-Grillhütte des Vier-Sterne-Hotels statt, ab vier Teilnehmern können zudem individuelle Termine vereinbart oder kombinierte Grill- und Cocktaillkurse gebucht werden. Die Termine: 25. Juli, 22. August, 12. und 26. September 2014.

Buchungen für die Grillkurse im Best Western Premier Bayerischer Hof Miesbach werden telefonisch unter 08025-288-0 oder per E-Mail an [info@bayerischerhof-online.de](mailto:info@bayerischerhof-online.de) entgegengenommen. Unter [www.bayerischerhof-online.de](http://www.bayerischerhof-online.de) findet sich auch der „Kulinarischen Kalender“ mit allen Veranstaltungen zum Herunterladen.

Best Western Premier Bayerischer Hof Miesbach:

Conference-, Event- und Sporthotel zwischen Alpen und München

Inmitten einer Voralpen- und Seenlandschaft, umgeben von einem eindrucksvollen Bergpanorama, liegt das Best Western Premier Bayerischer Hof Miesbach etwa 45 Kilometer südöstlich von München (30 Autominuten). Das Vier-Sterne-Hotel ist in eine weitläufige Anlage mit viel Grün integriert und gilt in der Region nicht nur als eines der führenden Konferenz-, Event- und Urlaubshotels, sondern auch als ideale Adresse für Sportler: Dank des angeschlossenen Sport- & Fitnessparks Miesbach wird es oft als Trainingslager genutzt. Seine 134 Zimmer und Suiten in fünf Kategorien sind komfortabel bis luxuriös eingerichtet und mit kostenfreiem W-LAN ausgestattet. Tagungs- und Veranstaltungsgästen stehen ein Business-Center sowie 15 variable Tageslichträume mit modernster Technik und für bis zu 300 Personen zur Verfügung. Kulinarisch verwöhnen insgesamt drei Restaurants, die Hotelbar und ein Biergarten, in denen von regionaler Saisonküche bis hin zu mediterranen Spezialitäten keine Wünsche offen bleiben. Ein Highlight des Best Western Premier Bayerischer Hof Miesbach ist der benachbarte Sport- und Fitnesspark, wo die Gäste auf über 5.000 Quadratmetern ein riesiges Angebot sportlicher In- und Outdoor-Möglichkeiten, aber auch eine Saunalandschaft erwartet. Ausreichend kostenfreie Parkplätze sind direkt am Hotel verfügbar.

Bildmaterial: Die Pressemitteilung sowie Bildmaterial sind unter <http://max-pr.eu/?p=7786> abrufbar.

### Portrait

Best Western ist eine qualitätsorientierte, internationale Hotelkette, die unternehmerisch unabhängige Hotels unter einer Marke vereint. Mit über 4.200 Hotels in mehr als 90 Ländern ist Best Western die größte Hotelkette der Welt. Als Dienstleistungspartner verfolgt Best Western das Ziel, den wirtschaftlichen Erfolg und die Wettbewerbsfähigkeit der

Partnerhotels zu steigern. In Deutschland und Luxemburg gehören knapp 200 Hotels zur Best Western Hotels Deutschland GmbH, die im Jahr 2013 einen Gesamtumsatz von mehr als 673 Millionen Euro erwirtschaftet haben. Die Tagungs-, Stadt- und Ferienhotels der Marke Best Western garantieren weltweit einheitliche Qualitätsstandards und behalten gleichzeitig ihren individuellen Stil und ihre unternehmerische Eigenständigkeit. Neben der Kernmarke präsentiert Best Western die Kategorien Best Western Plus und Best Western Premier, die sich durch ein hochwertiges Ambiente, durchgängiges Design sowie zusätzliche Serviceangebote und Ausstattung qualifiziert haben.

---

News-ID: 804782 • Views: 1049 (Stand: 10.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/804782/So-gelings-ueber-Kohle-oder-Gas-Grillkurse-mit-Tipps-und-Tricks-vom-Kuechenchef.html>