

# ANMELDEFORMULAR



Grillseminar mit „Der Burner“ - Peter Amann



**GRILL & BBQ  
OFFENBURG**

Termin 1: Freitag, 18.01.2019, 13.30 – 15.30 Uhr

Termin 2: Samstag, 19.01.2019, 13.30 – 15.30 Uhr

Termin 3: Sonntag, 20.01.2019, 13.30 – 15.30 Uhr

Kosten: € 55,-\* pro Person und Termin (inkl. Eintritt zur Grill & BBQ 2019)

Ich melde mich verbindlich mit \_\_\_\_\_ Teilnehmer(n) an (bitte Anzahl der Teilnehmer eintragen)

\_\_\_\_\_  
Name, Vorname

\_\_\_\_\_  
Straße

\_\_\_\_\_  
PLZ/Ort

\_\_\_\_\_  
E-Mail

\_\_\_\_\_  
Telefon/Mobil

\_\_\_\_\_  
Datum, Ort

\_\_\_\_\_  
Unterschrift

## Bitte überweisen Sie die Teilnahmegebühr an folgendes Konto:

(Die Teilnahmebestätigung erhalten Sie nach Eingang der Zahlung)

**Bank:** Vereinigte Volksbank eG

**IBAN:** DE42 6039 0000 0110 9200 07

**BIC:** GENODES1BBV

**Verwendungszweck:** BBQ Seminar Offenburg 2019

## Bitte senden Sie das ausgefüllte und unterschriebene Formular per Post an

Messe Sindelfingen GmbH & Co. KG

Marie-Curie-Straße 11

71083 Herrenberg

oder per Mail an [sabine.stuetz@messe-sindelfingen.de](mailto:sabine.stuetz@messe-sindelfingen.de)

## ACHTUNG:

**Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Die Platzvergabe erfolgt nach dem zeitlichen Eingang der Anmeldungen.**

\*inkl. 19% MwSt.

Hinweis zum Datenschutz: Alle personenbezogenen Angaben werden ausschließlich zur Planung und Durchführung des Seminars von der Messe Sindelfingen GmbH & Co. KG und Erfüllungsgehilfen gespeichert und verarbeitet. Eine Weitergabe an Dritte erfolgt darüber hinaus nicht. Nach der Veranstaltung werden die Daten entsprechend nach gesetzlicher Bestimmung gelöscht. Weitere Informationen erhalten Sie unter [datenschutz@messe-sindelfingen.de](mailto:datenschutz@messe-sindelfingen.de)

# MENÜ



Grillseminar mit „Der Burner“ - Peter Amann



**GRILL & BBQ  
OFFENBURG**

**Amuse Grill/ Gruß vom Grill nach Gusto des Grillmeisters**

**Lachs von der Zedernholz Planke mit Gurken-Wasabi-Salat**

**Schweinerücken gefüllt mit Chorizo, zweimal gebackenen Kartoffeln und Kräuter-Sauerrahm**

**„Das Perfekte Steak“ mit gegrilltem Salat**

**Bacon 'n Apple Crumble mit Vanille Sauce**