



Vom Holzkohlegrill



Grillen „Standard“

- ⌘ Schweine- Geflügelbratwurst
- ⌘ Krautsalat
- ⌘ Kartoffelsalat angemacht mit Mayonnaise
- ⌘ Nudelsalat angemacht mit Mayonnaise
- ⌘ Senf
- ⌘ Ketchup
- ⌘ Brötchen

Bei gebuchter Halb- bzw. Vollpension:
Ohne Aufpreis

Grillen „Standard plus“

- ⌘ Schweine- Geflügelbratwurst
- ⌘ Schweinesteak oder Putensteak
- ⌘ Krautsalat
- ⌘ Kartoffelsalat angemacht mit Mayonnaise
- ⌘ Nudelsalat angemacht mit Mayonnaise
- ⌘ Senf
- ⌘ Ketchup
- ⌘ Brötchen

Bei gebuchter Halb- bzw. Vollpension:
Aufpreis von 4,10€ p.P. (*Junior*)
Aufpreis von 4,70€ p.P. (27+)

Grillen „classic“

- ⌘ Schweine- Geflügelbratwurst
- ⌘ Schweinesteak oder Putensteak
- ⌘ Hähnchenspieße
- ⌘ Krautsalat
- ⌘ Kartoffelsalat angemacht mit Mayonnaise
- ⌘ Nudelsalat angemacht mit Mayonnaise
- ⌘ Senf
- ⌘ Ketchup
- ⌘ Curryketchup
- ⌘ Brötchen
- ⌘ Kräuterbutter

Bei gebuchter Halb- bzw. Vollpension:
Aufpreis von 7,10€ p.P. (*Junior*)
Aufpreis von 7,70€ p.P. (27+)

Grillen „mediterran“

- ⌘ Schweine- Geflügelbratwurst
- ⌘ Rumpsteak
- ⌘ Grilltomaten, Paprika, Zucchini
- ⌘ Grillkartoffel
- ⌘ Kartoffelsalat angemacht mit Essig & Öl
- ⌘ Nudelsalat angemacht mit Essig & Öl
- ⌘ Kräuterdipp
- ⌘ Currysoße
- ⌘ Ziegeunersoße
- ⌘ Baguette
- ⌘ Kräuterbutter

Bei gebuchter Halb- bzw. Vollpension:
Aufpreis von 12,10€ p.P. (*Junior*)
Aufpreis von 12,70€ p.P. (27+)

Grillen „amerikanisch“

- ⌘ Schweine- Geflügelbratwurst
- ⌘ Hamburgerpettis
- ⌘ Spareribs
- ⌘ Grillkartoffel
- ⌘ Krautsalat
- ⌘ Kartoffelsalat angemacht mit Mayonnaise
- ⌘ Nudelsalat angemacht mit Mayonnaise
- ⌘ Barbecuesoße
- ⌘ Currysoße
- ⌘ Senf
- ⌘ Tomaten und Gewürzgurken
- ⌘ Hamburgerbrötchen
- ⌘ Baguette
- ⌘ Kräuterbutter

Bei gebuchter Halb- bzw. Vollpension:
Aufpreis von 9,10€ p.P. (*Junior*)
Aufpreis von 9,70€ p.P. (27+)

Jugendherberge Möhnesee,
Südufer 20, 59519 Möhnesee
www.djh-wl.de/moehnesee
E-Mail: jh-moehnesee@djh-wl.de
Tel.: 02924 305





Bitte beachten Sie, dass alle Speisen frisch von uns für Sie eingekauft und zubereitet werden. Deswegen ist es unbedingt notwendig spätestens eine Woche vor Ihrer Veranstaltung zu buchen. Die Grillpakete können ab 20 Personen angeboten werden. Die Gruppe übernimmt das Grillen, wir stellen Ihnen den Grill und Zubehör zur Verfügung. Bitte beachten Sie die Informationen auf unserer Grillfibel. Alle Preise gelten für das Jahr 2012.

Kleine Grillfibel für unsere Gäste



Liebe Gäste,

Sie haben sich für einen Grillabend entschieden. Damit er für Sie ein voller Erfolg wird, haben wir ein paar Tipps für Sie zusammengestellt:

1. Achten Sie darauf, dass die Lebensmittel, die Sie von uns bekommen haben, möglichst kühl, also auf keinen Fall in der Sonne liegen.
2. Das Grillgut sollte schnell verarbeitet werden. Gerne reichen wir Ihnen zunächst nur einen Teil Ihrer benötigten Menge und bewahren den Rest im Kühlschrank auf, bis Sie ihn benötigen.
3. Holzkohle, Anzünder, Teller, Besteck, Schneidbrett und Grillzange stellen wir Ihnen selbstverständlich zur Verfügung.
4. Das Grillgut (Hamburger, Würstchen, Schwenksteaks) wird von uns nach Absprache mit Ihnen portioniert und ausgegeben.
5. Zünden Sie die Holzkohle mittels des brandreduzierten Anzünders etwa 30 Minuten vor dem Grillen an, damit sich Glut bilden kann. Erst wenn die Holzkohle mit weißer Asche überzogen ist, kann das Gargut aufgelegt werden. 
6. Legen Sie die Hamburger in gefrorenem Zustand auf den Rost und drehen Sie sie nach ca. 2 Minuten um. Auf dieser Seite auch 2 Minuten grillen lassen und dann zur Seite ziehen. Zum Wenden eignet sich am besten eine Fleischgabel. 
7. Nun die Würstchen auf den Rost legen. Unter mehrmaligem Wenden die Würstchen ca. 5 Minuten grillen lassen. Zum Wenden stellen wir Ihnen eine Wurstzange zur Verfügung.
8. Nach den Würstchen sollten Sie in der Regel etwas Holzkohle nachlegen. Bitte warten Sie wieder bis die Holzkohle durchgeglüht ist. (siehe Punkt 5)
9. Jetzt die Schwenker auf den Rost legen und unter mehrmaligem Wenden mindestens 10 Minuten grillen lassen. Durch drücken mit der Fleischgabel kann man feststellen ob die Schwenker durchgebraten sind. Das Fleisch darf nicht mehr weich sein.
10. **Wichtig: Die Gardauer ist von der Fleischdicke abhängig. Dicke Fleischstücke, Frikadellen und Würstchen sollten einen größeren Abstand zur Glut haben als dünne Fleischstücke. Grundsätzlich gilt: Ist es in einem Abstand von 15 cm über der Glut so heiß, dass man seine Hand nicht für 2 Sekunden darüber halten kann, sollt der Grillrost höher geschoben werden. Falls die Holzkohle zu stark heizt (Verbrennungsgefahr) das Gargut etwas zur Seite schieben.**
11. Beim Hantieren mit der Fleischgabel oder der Wurstzange bitte Vorsicht walten lassen. Über dem Rost wird es sehr heiß.
12. Nach dem Grillen die Glut ausgehen lassen und nicht mit Wasser löschen.
13. Bitte bringen Sie uns die gebrauchten Materialien wieder in der Küche zurück und werfen Sie keinen Müll in die Natur. 
14. Wenn Sie Fragen und Wünsche haben, steht Ihnen ein Mitarbeiter gerne zur Verfügung. 

Viel Spaß
beim Grillen!