



TRINITYS GRILL-EVENT

Hvem elsker ikke duften af kul og grillmad, den gode smag af grill eller sprødt skind. Grill i haven er en del af sommerens gode humør - her hygger man sig og snakker godt med venner, familie og kolleger. Hvorfor ikke arrangere denne hyggelige stund sammen med kollegaer, kursister eller forretningsforbindelser.

Et frugtbart samarbejde er afgørende for en perfekt præstation. Det gælder også ved Weber-grillen.

TRINITYS GRILL-EVENT

- Inddeling i hold, som kommer til at marinere, røge, grille, bage, lave saucer på grillen.
- Vi griller, bager og laver sammen tilbehør i form af dressinger, mayonnaise og saucer.
- I løbet af 3-4 timer tilbereder vi sammen en lækker sæsonpræget menu, som I til slut nyder sammen med et godt glas vin.
- Trinitys kokke rådgiver under hele forløbet omkring forskellige grill-teknikker mm.
- Trinitys teknikere stiller telt og arbejdsborde op med god plads til alle.

TRINITYS GRILL-MENU

- Appetizer/forret
- Hovedret med forskellige garniturer
- Grillet dessert i form af frugt og lækker is

TRINITY LEVERER

- Kokke med gode ideer og tilberedningstips
- Alle ingredienser
- Sodavand og vand undervejs

Pris pr. person kr. 850,- ved min. 20 deltagere

Pris pr. person i tillæg ved 2-retters konferencemiddag kr. 595,-

MULIGE TILKØB

Vin og øl efter forbrug

Forklæder med navn eller logo kr. 150,- pr. person

Februar 2017

RESERVATION TRINITY.DK – eller 82 27 17 17

CONFERENCE HOTEL CELEBRATIONS EVENTS
GL. FÆRGEVEJ 30 · SNOGHØJ · DK-7000 FREDERICIA

TRINITY.DK



**DANSKE
KONFERENCECENTRE.DK**



TRINITY
★★★★