



## Grillen



-Angebot in der Jugendsiedlung

Telefon +49 8041 7698-0  
Telefax +49 8041 7698-20  
info@jugendsiedlung-hochland.de  
www.jugendsiedlung-hochland.de

Königsdorf, Jan. 2023

### Vorbereitung

Unsere Gäste melden das Grillen als Alternative zu Mittag- oder Abendessen über den Rückmeldebogen frühzeitig (vor der Anreise) an. Es gibt keine Beschränkung durch die Gruppengröße.

Wir unterscheiden zwischen

- **Standard-Grillen** (ohne Aufpreis): eine Wurst oder ein Grillfleisch bzw. Vegetarischer Alternative mit Kartoffel- od. Nudelsalat, Senf/Ketchup zum Selbstgrillen
- **Grillen Deluxe** (mit Aufpreis GUTDRAUF-Mehrwert): drei verschiedene Salate, vegetarische Alternative und unterschiedliche Fleisch- und Wurstsorten zum Selbstgrillen
- **Auch rein vegetarisches Grillen ist möglich**



Gegen eine Nutzungsgebühr erhalten Sie auf Nachfrage auch einen Gasgrill.  
Wir stellen Grillgeschirr und alles Zubehör.

Wir stellen alle Lebensmittel gekühlt in der Werkküche zur Abholung bereit.  
Gruppenbetreuer\*innen erhalten eine kurze Einweisung durch das Küchenpersonal.

### Grillstellen

Gäste in der Jugendbildungsstätte grillen an der Lagerfeuerstelle des Tagungshauses mittels Schwenkgrill, können dort auch mit Biertischgarnituren direkt speisen und erhalten Geschirr wie bei jeder Mahlzeit – ein direkter Übergang in einen Lagerfeuerabend bietet sich an. Alternativ wäre auch am Holzbackofen eine Grillmöglichkeit mit Nutzung der Terrasse des Tagungshauses.  
Blockhüttengäste grillen mittels Dreibein-Rost über der selbst erzeugten Glut in der Lagerfeuerstelle der jeweiligen Blockhütte und nutzen das Geschirr der Hütte.  
Zeltlagergäste grillen ebenso auf dem Dreibein-Rost über der selbst erzeugten Glut in der Lagerfeuerstelle des eigenen Zeltplatzes und nutzen eigenes mitgebrachtes Geschirr.

Restliche Lebensmittel werden auf einem Servierwagen ordentlich in der Werkküche abgestellt.