

PRESSEINFORMATION

Tipps und Tricks zum Start der Grillsaison – auch für Vegetarier

Weber Grill-Seminare starten im ROTH Feierwerk in Isenbüttel



Weber Grill-Seminare machen Spaß und fördern das Teamwork – Location: ROTH Feierwerk in Isenbüttel

Foto-Credits: ROTH Catering & Events – Download über Hyperlink oder hier: <https://www.primo-pr.com/de/bildarchiv/index.html?dir=roth>

Isenbüttel, 02. April 2019 (primo PR) – Für die einen hört sie das ganze Jahr nicht auf, für die anderen beginnt sie mit den ersten Strahlen der Frühlingssonne: die Grillsaison. Wer seine selbst erworbenen Kenntnisse durch professionelle Tipps erweitern möchte, wird sich über die Weber Grill-Seminare 2019 im ROTH Feierwerk in Isenbüttel freuen, die von ROTH Catering & Events seit mehreren Jahren erfolgreich angeboten wird. Diese eignen sich auch als Incentives für kleine bis große Unternehmen, um das Teamwork mit Spaß zu fördern. Der Familienbetrieb steht für die gelungene Kombination aus Schweizer Qualität und nachhaltigem Bewusstsein. Ganz neu hat das Team daher vegane und vegetarische Gerichte als festen Bestandteil in das Angebot aufgenommen und auch in die Grillkurse integriert. Buchbar sind sie für 89 Euro pro Person. Einige Termine sind schon ausgebucht, daher empfiehlt sich eine rechtzeitige Reservierung. Weitere Informationen unter www.roth-catering.de, telefonisch unter 05374 / 95515-0 oder per Email an info@roth-catering.de.

Gemeinsam mit anderen Grill-Begeisterten neue Rezepte ausprobieren. Kniffe und Tricks austauschen. Mit viel Spaß und Teamwork Grundlegendes zu den verschiedenen Grilltypen Gas, Elektro und Holzkohle sowie den Unterschieden zwischen der direkten und indirekten Grillmethode mit Deckel lernen. Das erwartet die Teilnehmer der Weber Grillseminare von ROTH Catering & Events, die bereits im vierten Jahr in Folge erfolgreich stattfinden. Besonderes Augenmerk wird in diesem Jahr auch auf vegetarische Grillvarianten gelegt.

Nachhaltig und auch fleischlos

Vegetarische oder vegane Kost wird beim Catering auch auf dem Grill immer mehr nachgefragt. Passend zu den Weber Grillseminaren hat das Küchenteam vier Grillvarianten im Angebot, darunter das neue Lieblingsgericht aus Champignons: Unter Zuhilfenahme von Grillplatte und Grillkorb wird aus den weißen Köpfen ein pikant-würziges Gericht mit Frischkäse-Parmesan-Füllung (Rezept [hier](#)).

PRESSEINFORMATION

„Wir sprechen nicht nur davon, wir leben auch Nachhaltigkeit. Denn das kommt sowohl unseren Rezepten als auch unseren regionalen Partnern zu Gute“, erläutert Weber-Grillmeister Jörg Roth einen Teil der Unternehmensphilosophie. „Schon lange bevor es zum allgemeinen Trend geworden ist, haben wir für unsere frisch zubereiteten Gerichte Produkte von Lieferanten aus unserer direkten Umgebung genutzt“, ergänzt Heinrich Roth, Gründer des Familienunternehmens. Dass sie dabei auch so gut wie möglich versuchen, „zero waste“ zu erzeugen, versteht sich von selbst.

Menüs „Grillklassiker“ und „Steak & Burger“

Zwei klassische Grillmenüs bilden weiterhin die Basis der Weber Grillseminare. In dem Menü „Grillklassiker“ steht Lachs mit Wasabi als Vorspeise, Spiralkartoffel-Spieße, Champignons, Steaks und Pizza als Hauptgang zur Wahl, zwischendurch gibt es Bierdosen-Hähnchen-Snacks und zum Abschluss Schokoladenkuchen und gegrillte Schokobananen. Von 17.00 bis 21.00 Uhr werden die „Grillklassiker“ am 9. Mai, 6. Juni und 22. August 2019 zubereitet. Als Termine für den Nachmittag von 13.00 bis 17.00 Uhr steht noch der 28. September 2019 zur Wahl.

Beim Menü „Steak & Burger“ kommen ein Philly Cheesesteak mit Hühnchen, Koteletts und Karree vom Schwein mit Süßkartoffel-Smashed Potatoes und gefüllten Tomaten sowie wahlweise ein T-Bone Steak mit Räuchersalz oder ein Brie- und Bacon-Burger mit Gemüsechips auf den Rost. Zum Nachtisch lockt ein süßer Burger.

Die Termine für April, Mai und Juni sind bereits ausgebucht. Am 12. September und 24. Oktober 2019 von 17.00 bis 21.00 Uhr sind noch Plätze frei.

Beide Seminare kosten pro Person 89 Euro inklusive Zutaten, Getränken, Grillmeister, Service und WEBER Grillequipment. Buchbar sind Sie bei ROTH Catering und Events unter 05374 / 95515-0 oder über die E-Mail info@roth-catering.de. Weitere Informationen: <https://www.roth-catering.de/de/veranstaltungen/weber-grillseminare.php>

Von der Metzgerei zum Pionier für Partyservice

Es fängt alles in den 70er Jahren an. Ingeburg, waschechte Niedersäxsin, ist Verkäuferin in einer Metzgerei in der Schweiz und lernt dort Heinrich Roth kennen. Beide verlieben sich und entscheiden sich nordwärts zu ziehen. 1987 eröffnen sie dann ihre gemeinsame Metzgerei ROTH of Switzerland in Wolfsburg, die zunächst als Freibank für Fleisch dient. Schnell verändert Senior Roth aber das klassische Metzgereigeschäft und wird Pionier für Partyservice aus der Metzgerei heraus. Zu Zeiten als noch kaum eine andere Metzgerei Partyservice anbietet, wird bei ROTH bereits hinter den Kulissen gekocht. Das ist der Start für ein zukunftssicheres Unternehmen, denn das klassische Metzgereigeschäft fängt an auszusterben. Zu der Zeit eröffnen nämlich immer mehr Supermärkte Frischetheken und statten ihre Kühlschränke zunehmend mit Fleisch aus.

Die nächste Innovation kommt im Jahr 2001 mit der Pacht des Congressparks Wolfsburg. Heinrich Roth investiert stark in Equipment und kann Events so nicht nur mit Speisen versorgen, sondern auch mit kompletter Ausstattung wie Tische, Stühle, Heizpilze, Grills, mobile Bars, Dekoration und vieles mehr. So entwickelt sich das Cateringgeschäft mit dem Schwerpunkt: Für Events alles aus einer Hand. Eine eigene Floristik sowie weitere Leistungen wie Musik und Fotografen ergänzen das Komplettangebot.

Schweizer Qualitätsbewusstsein und Leidenschaft für hochwertiges kulinarisches Handwerk sowie Zeitgeist ist auch den Kindern Tell, Jörg und Christina eigen, die die zweite Generation im Familienbetrieb bilden – beste Basis für weiteren Erfolg im Unternehmen ROTH.

Weitere Informationen zur Geschichte ROTH sind hier abrufbar: <https://www.roth-catering.de/de/ueber-uns/tradition-historie.php>