



Fische Grillen am Grillrost über der Feuerschale bei Didi

Es besteht auch die Veranstaltungsidee (besprochen mit Didi anlässlich unserer Attersee-Relax-Radtour), dass wir demnächst einfach Forellen von und bei Didi am Lagerfeuer grillen.

In der Feuerschale. Dazu ist es wichtig, dass nur mit Holz = keine Grillkohle gegrillt wird.

Wenn das Holz keine Flammen mehr hat, dann rauf mit den Fischen in der Fisch-Grillzange.

Ich habe 4 Fisch-Grillzangen, die ich mitbringen kann.

Ich habe auch die nötige Angelausrüstung, dass wir die Fische vorher frisch aus dem Teich fangen können.

In diesem Falle würde ich im Laufe des Tages, an dem das stattfinden soll, am Nachmittag anreisen, wir fangen die Fische, bereiten alles vor und dann könnten Franz und Pit gegen 17 h dazu stossen. Das könnten wir gerne demnächst mal auch unter der Woche machen.

Plantermin: Offen

Unter der Woche bei Didi im Garten unter den Obstbäumen. Fischessen ab 17 h

Sonderservice

Gerhard reist rechtzeitig an, um mit Didi die Fische frisch aus dem Teich zu fangen.

Gerhard bringt 4 Fisch-Grillzangen mit.

Planprogramm:

- Grillen mit Holz in der Feuerschale mit
- Grillrost.
- Vorzugsweise frischen Fisch (Forelle, Saibling,
- Kartoffeln, grünem Salat und Sauce
- Hollandaise.
- Dazu leichten ungarischen Weißwein.
- Weiteres, optional mögliches Grillgut: Fleisch,
- Würstel, Spieße, Fisch, Gemüse (= alles, was
- man üblicher Weise grillen kann).
- Lagerfeuerromantik.
- Freibier
- Weitere Getränke sind vorhanden.

Das wird eine ganz feine Sache - freue mich schon drauf.

Petri Heil - Gerhard

Amicas Online Serviceportal "Husch"

Visioniere Dein ideales Leben und dann REALISIERE DEINE IDEALE LEBENSVISION Schritt für Schritt mit System durch einen persönlichen LEBENSPLAN

husch - www.husch.at - Ein Service von Amicas Online u. Amicas Wirtschaftsbilanz, Flurgasse 12, A-4844 Regau, Tel u. Fax: 0043-7672-22204, Infohotline: 0043-664-4011351, office@amicas.at - www.amicas.at - www.vorsorgeplan.at - www.wirtschaftsbilanz.at