



wandelt sich zur brasilianischen Churrascaria â€“ BILD

ID: LCG20074 | 20.02.2020 | Kunde: FEUERDORF | Ressort: Chronik
Ã–sterreich | Medieninformation

Bis zum 22. MÃ¤rz 2020 geht es noch heiÃ her am Wiener Donaukanal. Bis dahin werden die Griller in den beliebten Mini-Chalets noch einmal richtig angeheizt.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#) : © Feuardorf

Wien (LCG) – Die vierte erfolgreiche Wintersaison des Feuardorfs geht in wenigen Wochen zu Ende. Ab sofort verwandelt sich das gastronomische Vorzeigeprojekt am Donaukanal zum Saisonabschied in eine Churrascaria. Mit dem brasilianischen Grillthema kÃ¶nnen sich Barbecuefans auf verschiedene Fleischsorten mit sÃ¼damerikanischem „Carramba“ freuen. Ob „Pichanha“-Tafelspitz mit exotischer Mangosalsa oder „Contrafile“-Beiriedsteaks auf Chilibohnen-Ragout mit herzhafter Schokoladen-Maisgries-Schnitte: Brasilianische SpezialitÃ¤ten am Grill bieten in den letzten Wochen der Saison ein kulainrisches Erlebnis, das schon auf die Sommerzeit einstimmt.

Mit dem Grillmeister hÃ¶chstpersÃ¶nlich

Damit auch jede Grillerei zum garantierten Hochgenuss wird, unterstÃ¼tzt KÃ¼chenchef **Mathias Koppel** beim Barbecue in den einladenden Mini-Chalets, die im gemÃ¼tlichen Ambiente Platz fÃ¼r bis zu zwÃ¶lf Personen bieten. FÃ¼r zweieinhalb Stunden zaubert er das MenÃ¼ frisch vom Rost. Grill-Begeisterte kÃ¶nnen ihm dabei auf die Finger schauen und sich wertvolle Experten-Tipps fÃ¼r die bevorstehende Saison holen, um am eigenen Griller lukullisch zu Ã¼berzeugen. Currasco-Grillen ist eine absolute Gaumenfreude und nichts fÃ¼r den kleinen Hunger zwischendurch: Das neue Schlemmererlebnis wird vom Chef fÃ¼r zwÃ¶lf Personen aufgetischt. Mathias Koppel wird pro Abend exklusiv in einer GrillhÃ¼tte sein

Können unter Beweis stellen. Interessierte sollten schnell sein und ihren Wunschtermin reservieren. So steht einem genussvollen Abend mit dem Grillmeister höchstpersönlich nichts mehr im Wege.

Verlockendes Angebot für Feuerdorf-Fans

Wer noch ein letztes Mal in dieser Saison die Grillzange schwingen möchte, sollte nicht zögern und sich die letzten Grillhütten sichern. Außerdem erwarten die Gäste saftige Angebote: Bei jeder Buchung einer Grillhütte im Zeitraum von 1. bis 22. März 2020 kostet Hüttenmiete nur die Hälfte; 60 statt 120 Euro. Noch dazu wird eine Flasche „Schlumberger Sparkling“-Sekt und ein Kilogramm Dry-Aged-Tomahawk-Steak aufs Haus serviert, das die Herzen der Barbecue-Liebhaber höherschlagen lassen wird. Jetzt gleich auf [https:// www.feuerdorf.at](https://www.feuerdorf.at) Wunschtermin buchen, den Gutscheincode **FD19CLOSESPEC20** online einlösen und 50 Prozent auf die Hüttenmiete sparen.

Mit einem Klick zur privaten Feuerhütte

Eine Grillhütte im Feuerdorf wird einfach online auf [http:// www.feuerdorf.at](http://www.feuerdorf.at) reserviert, wo sowohl der gewünschte Termin als auch das Menü ausgewählt werden können. Die Miete für eine Hütte für mindestens acht und maximal zwölf Erwachsene beläuft sich auf 120 Euro für einen Abend. Grillmenüs sind ab 19 Euro pro Person erhältlich. Getränke und Desserts werden nach Konsumation abgerechnet. Für größere Gruppen, Firmenevents oder Weihnachtsfeiern können auch mehrere Hütten miteinander verbunden oder auch das gesamte Feuerdorf für bis zu 150 Personen gebucht werden. Weitere Informationen und Online-Buchungen auf [http:// www.feuerdorf.at](http://www.feuerdorf.at) oder auf Facebook sowie telefonisch unter +43 1 9346730.

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf [https:// www.leisure.at](https://www.leisure.at) . (Schluss)

