

Esmaspäevast, 6.04



Grill täis maitseid
madalate hindadega.
Alati väärt.

**Parim
valik**



GRILL&FUN
Šašlökk seakaela-
karbonaadist,
kaukaasiapärase
800 g
1 kg = 6,86 €
7601935

5,49



GRILLMEISTER
Juust,
grillimiseks
erinevad sordid
280 g
1 kg = 12,46 €
70128



3,49



Alates 9.04

GRILLMEISTER
Keraamiline
grill
509115



1 toote hind

89,99

Täna grillime!

Jälle on näha vihmapiilvi? Pole hullu, läheme sellegipoolest välja ja grillime ilmast sõltumata – kõik on juba ostetud ja valmis pandud. Köögis sai talve jooksul juba piisavalt aega veedetud.

Ja täna ootab meid südantsoojendav seltskond ja hinge turgutav toit. Ja see suitsulõhn – eriti hõrk, kui vihm lehtla katusel krabistab.

Mis seal salata, suvine ilm pole alati ideaalne. Aga täiuslikku suve on ilma grillipidudeta lausa võimatu ette kujutada!

Sinu Lidl



**GRILL
& FUN**

„Grill & Fun“ sarjast leiad grillimiseks ettevalmistatud marineeritud lihad ja kastmed: seakaela- ja sisefilee šašlõkid, erinevad seakaelakarbonaadid, marineeritud ribid, lihalõigud ning broileri- ja sealihavorstid.



Liha lk 4-15



Vorstikesed lk 16-17



Juust lk 20-21



Grillitarvikud lk 22-27

Pane tähele, et toodete hinnad ja toodete valik võivad muutuda ilma eelneva etteteatamiseta. Toodete kogused on piiratud ja suure ettenägematu nõudluse korral võivad tooted olla välja müüdud juba esimesel müügipäeval. Piiratud koguses (kampaania) tooted on saadaval alates reklaamis märgitud kuupäevast kuni nende väljamüümiseni või kampaaniaperioodi lõpuni, sõltuvalt sellest kumb enne saabub. Toodete kättesaadavus, sealhulgas suurus, värvid ja mudelid, võivad Lidl Eesti OÜ (Lidl) kauplustes erineda. Kauplustes ostetud toodete vahetamise, tagastamise ja garantiide tingimused on kättesaadavad kauplustest ja veebilehel www.lidl.ee. Kauplustes võivad toodetele kehtida täiendavad allahindlused. Toote lisatarvikud ei kuulu toote hinna sisse. Kui käesoleval veebilehel esitatud hinnad või muu teave erinevad kauplustes esitatust, on kaupluses esitatud teave ülimuslik ja selliseid erinevusi tuleb käsitleda veana reklaamis. Lidl jätab endale õiguse täiendavalt alandada toodete hindu ette teatamata. Tagasisidet ja kaebusi saab esitada ning teavet toodete kohta küsida tasuta telefonil 8000049108, e-posti aadressil info@lidl.ee või veebilehel www.lidl.ee.

Kanatiivad – nii maitavad ja soodsad, et tahad aina juurde.

Suvel tekib tahtmine elada ja süüa kergelt. Mis sobiks paremini kui kanaliha? Seda on lihtne valmistada ja mahe maitse ei tüüta kunagi ära. Kanaliha sobib eriti hästi värskes salatiga, aga soovi korral sobitub see kergesti ka vürtsika marinaadiga.





GRILL&FUN

**Broileri poolkoivad
küüslauguvõi marinaadis**

550 g

1 kg = 3,62 €

7605363

HINNALANGUS

1,99 ~~2,49~~



GRILL&FUN

**Broileri pooltiivad paprika
marinaadis**

550 g

1 kg = 4,53 €

7607367

HINNALANGUS

2,49 ~~2,99~~



GRILL&FUN

**Broileritiiva keskosa
Buffalo marinaadis**

550 g

1 kg = 5,44 €

7607366



2,99

Kanaliha – hind soodne, maitset küllaga.



Ei suuda otsustada, mida seekord proovida? Valmista Grill & Fun'i kanaliha assortii! Grillitud kanaga sobib ideaalselt vürtsikas salat ja maitsev sinihallitusjuustukaste, mis tekitavad isu veel ühe ampsu järele.

Aasiapärane kurgi- ja redisesalat

- 3 lühikest kurki
- 6 redist
- 2 spl seesamiseemneid
- Peotäis värsket koriandrit
- Peotäis värsket peterselli
- Rohelist sibulat
- 1 spl äädikat
- 2 spl sojakastet
- Veidi soola
- 1 värsket tšillipipar (võib kasutada ka kuivatatud)
- 2 spl suhkrut

Viiluta kurgid ja redised. Haki roheline sibul, petersell ja koriander peeneks. Pane kõik salatikaussi. Sega kausis äädikas, sojakaste, sool, suhkur ja vala salati peale. Serveerides raputa peale seesamiseemneid ja hakitud tšillipipart.

Sinihallitusjuustukaste

- Milbona sinihallitusjuustu Blu Fou
- 5 spl hapukoort
- 100 g keefiri
- Peotäis värsket tilli
- Peotäis värsket peterselli
- Maitse järgi soola
- Vala hapukoor ja keefir kaussi, lisa hakitud sinihallitusjuust, hakitud till ja petersell. Maitsesta soolaga ja sega korralikult läbi.





GRILL&FUN
Broileri rinnafilee
sisetūkk,
ūrdimarinādis
 600 g
 1 kg = 7,98 €
 7605327

4,79



GRILL&FUN
Broileri koivaliha
kreemjas
juustumarinādis
 1 kg
 7805258

6,49



GRILL&FUN
Šašlōkk
broilerikoivast,
tillimarinādis
 1 kg
 7603369

6,49



Šašlōkk, mis lausa sulab suus.

Grillitud sealiha hämmastab oma maitseenüanssidega. Vürtsikas, magus ja suitsune samaaegselt – niivõrd suus sulav ja karamellise koorikuga... Nii maitsev, et seda on raske kirjeldada? Väga võimalik, et oled äsja kogenud salapärast umami maitset!





GRILL&FUN
Seaelakarbonaad
punanes marinaadis
 1 kg
 7805256

7,99

GRILL&FUN
Jahutatud seaköht
marinaadis
 450 g
 1 kg = 8,87 €
 7805264

3,99



GRILL&FUN
Seaelakarbonaadi
šašlökk
majoneesimarinaadis
 1 kg
 7601938

6,49



GRILL&FUN
Sealiha abatükist
šašlökk traditsiooni-
line marinaadis
 1,5 kg
 1 kg = 4,66 €
 7805269

6,99



GRILL&FUN
Šašlökk seaela-
karbonaadist,
kaukaasiapärane
 800 g
 1 kg = 6,86 €
 7601935

5,49





**Lõhnalt gurmee,
hinnalt soodne.
Alati väärt.**



Millega serveerida Grill & Fun'i marineeritud ribisid? Mis küsimus see on? Mahlase sealihaga sobivad kõige paremini väikesed krõbedad kartulid!



- Väikesed koorega kartuleid
- Maitse järgi soola
- Värskeid lemmikürte (petersell, sibula- või küüslaugupealsed, till, tüümian)
- Oliiviõli

Pese kartulid korralikult ja keeda neid soolases vees. Pärast vee äravalamist nõruta kartulid, pane need kaussi ja nirista peale oliiviõli. Küpseta grillpannil või vardas 10–15 minutit, kuni need on kaunitult pruunistunud. Serveerimiseks puista peale hakitud värskeid ürte.



GRILL&FUN Ribid marinaadis

700 g

1 kg = 10,70 €

5521580

7,49



Värsked veiselihakotletid – ühest ei piisa.



Grillipeol viiakse burgerid või kebabit järgmisele tasemele. Otse grillilt, värskete köögiviljade ja üllatavate maitseainetega maitsestatud kiiretest suupistetest saavad unustamatud peategelased.



Klassikalised veiselihaburgerid

Kas sa armastad burgereid, aga pole neid kunagi ise teinud? See viga tuleb kohe parandada! Alusta klassikalise retseptiga ja seejärel saad seda mitmekesistada – näiteks grillitud ananassiviiludega.

- Grill & Fun'i veiselihasst burgeripihvid
- Vinnutatud singiviilud
- Punane sibul
- Juust burgeritele
- 1 tomat
- Salatilehed
- 4 spl tomatikastet
- 6 spl naturaalses jogurtis
- Peotäis rukolat
- 1 küüslauguküüs
- Maitse järgi soola ja pipart



Grilli veiselihakotletid. Rösti vinnutatud sink krõbedaks. Sega kausis kaste: pigista küüslauguküüs naturaalsesse jogurtisse, lisa soola ja pipart. Kuumuta ja rösti kuklid grillil. Pane burger kokku: määri jogurtikaste kukli alumisele poolele, lisa rukolat, burgerikotlet, juust, tomativiil, suitsusink, sibulaviil ja salat. Pane peale tomatikastmega kaetud kukli ülemine pool.



GRILL&FUN

Veiselihasst burgeripihvid

220 g

1 kg = 13,59 €

5510326

2,99



Oled juba proovinud?
Lihtne, maitsev ja
midagi uut!



Lula kebabid kүүslaugu jogurti- kastmega

Serveeri seda hõlpsasti valmistatavat kastet Grill & Fun'i Lula kebabidega. Jogurt tasakaalustab liha hõrku maitset ja salatilehed lisavad roale suvist värskust.

- 300 g Kreeka jogurtit
- Maitse järgi soola ja pipart
- 3 kүүslaugukүүnt
- 1 spl sidrunimahla
- 1 spl oliiviõli
- Peotäis värsket tilli
- Peotäis peterselli

Haki petersell ja till peeneks. Vala kaussi jogurt, oliiviõli, sool ja pipar, pigista sisse kүүslaugukүүned, lisa sidrunimahl ja ürdid. Sega korralikult.



GRILL&FUN
Sealiha kebab
ürdimarinaadis
400 g
1 kg = 7,48 €
7805265

2,99



GRILL&FUN
Sealiha kebab
maitseainemarinaadis
400 g
1 kg = 7,48 €
7805266

2,99

Vorstivalik – rohkem maitset soodsama hinna eest.



Mõnikord tabab soov grill käima panna nagu välg selgest taevast. Kui pole aega pikalt kokata, ongi õige aeg grillida vorstikesi! Mahlased, erinevate maitsetega ja mis kõige tähtsam – juba grilliks valmis. Mõni minut ja oledki keset grillipidu.



Vorstikesteassortii köögiviljade ja röstitud leivaga

Kas oled juba proovinud kõiki Grill&Funi vorstikesi? Kui mitte, siis on aeg valmistada pidusöök – see pole mitte ainult maitsev, vaid seda on ka tore süüa.

- Erimaitselised Grill & Fun'i vorstikesed
- Erinevat värvi paprikad
- Punane sibul
- Spargel
- Värsked ürdid (tüümian, basiilik)
- 3 küüslauguküünt
- Oliiviõli
- Lidli speltaleib (või mõni muu lemmik)

Kuumuta grill ja küpseta vorstid. Haki paprika ja punane sibul. Sega kausis köögiviljad oliiviõliga ning lisa juurde kaks küüslauguküünt. Küpseta grillpannil või otse grillil umbes 15 minutit. Viiluta leib ja rösti grillil. Hõõru viilud küüslauguküünega. Serveeri vorstid, köögiviljad ja leib ühel taldrikul ning puista peale ürte.



GRILL&FUN Grillvorstid karriga

250 g
1 kg = 9,96 €
5501372

2,49



GRILL&FUN Grillvorstid paprikaga

250 g
1 kg = 9,96 €
5501373

2,49



Hõrk saak

Kas hindad gurmeetoite, aga sulle ei meeldi keerulised retseptid? Siis on selge – grillitud kala on sinu

kutsumus. Piisab, kui seda küpsetamise ajal üks kord ümber keerata ja lõpus pigistada peale tilgake sidrunimahla. Serveeri delikatessi rahuloleva naeratusesega!





Grillitud lõhe *Chimichurri* kastmega

Argentina on juba ammu kuulus oma grillroogade poolest, mis on kujuteldamatud ilma *Chimichurri*’ta. Ürtidest valmistatud kaste sobib suurepäraselt nii marinaadiks kui ka grillroogade lisandiks. See annab grillitud lõhele värsket aroomi ja mõnusalt vürtsika nüansi.

- 2 suurt peotäit värsket peterselli
- 2 suurt peotäit värsket tilli
- 1 peotäis värsket koriandrit
- 1 värsket tšillipipar
- Näpuotsatäis kuivatatud tšillihelbeid
- 4 küüslauguküünt
- ¼ tl soola
- Pisut jahvatatud punet
- Pisut jahvatatud tüümiani
- 80 ml oliiviõli
- 2 spl äädikat
- 1 punane sibul
- 40 g vett

Haki punane sibul, petersell, till, koriander ja tšillipipar peeneks ning pigista sisse küüslauguküüned. Maitsesta soola ja kuivatatud ürtidega. Pane kõik kaussi, lisa äädikas, oliiviõli ja vesi. Sega kaste korralikult läbi ja lase 30–60 minutit seista. Tõsta valmis *Chimichurri* grillitud lõhe peale ja serveeri kohe.

Grilljuust? Tahan ka!



Isegi vana kooli grillimeistrid, kes soovivad grillida ainult liha, on pärast grilljuustu maitsmist vaimustuses. Kui grillida seda eelroana enne mahlakaid steike, kaob pehme juust söögilaualt hetkega hüüete „Korrata-korrata-korrata!“ saatel.





GRILLMEISTER
Siers grilēšanai
 dažādi veidi
 280 g
 1 kg = 12,46 €
 70128

3,49



Kõik grilliks vajalik soodsa hinnaga. **Alati väärt.**

Vahel tabab grilliisu meid ootamatult nagu välk selgest taevast. Et kõik sujuks ladusalt, hoia käepärast õigeid tarvikuid. Korralikud tangid ja usaldusväärne termomeeter teevad kokkamisest tõelise naudingu ning tagavad täiusliku tulemuse. Hetk ettevalmistust ja grillipidu võibki alata!



GRILLMEISTER Ratastega grill

Tugev emailitud, tuuletõkkeplaadiga sõevann.

Mugav töö kõrgus u 70–85 cm.
525617

1 toote hind

24,99



Grillimispind 48,5 x 28,5 cm (L x S)

Mõõtmed: u 84 x 86 x 45 cm (L x K x S)



www.lidl.ee
GRILLIKATALOOG / 2026

Toodete arv on piiratud.

Neljapäevast, 9.04

26,5 cm läbimõõduga rooste-
vabast terasest grillirest

Mõõtmed paigaldatult:
43 x 56,5 x 48 cm (L x K x S)

Netokaal: u 23 kg

**GRILLMEISTER
Keraamiline grill**

Saavutatavad temperatuurid u
50 kuni 450 °C ühtlase, kauakestva
soojusülekandega.
Vastupidava emailitud kattekihiga
keraamiline grillikorpus.
509115

1 toote hind **89,99**

Toodete arv on piiratud.

23
2026

Netokaal: u 23 kg



Saavutatavad temperatuurid u
50 kuni 450 °C ühtlase, kauakestva
soojusülekandega.
Vastupidava emailitud kattekihiga
keraamiline grillikorpus.
509115

toote hind

89,99



GRILLMEISTER Gaasisüütaja

Reaktiivleegiga - ideaalne grillide, kaminade ja lõkketulede süütamiseks. Komplektis 18 ml täitegaasi. 537457

1 toote hind **1,99**



GRILLMEISTER Grillitarvikud

Erinevad sordid. 528866

1 tk/kmpl hind **1,99 €**





Läbimõõt: 28 cm



GRILLMEISTER

Malmist pann

Ideaalne praadimiseks,
keetmiseks ja
serveerimiseks.

509132

1 toote hind
16,99



Põhja paksus: 4,1 mm
Läbimõõt: 28 cm



A



B



C



D

GRILLMEISTER

Burgeritarvikud

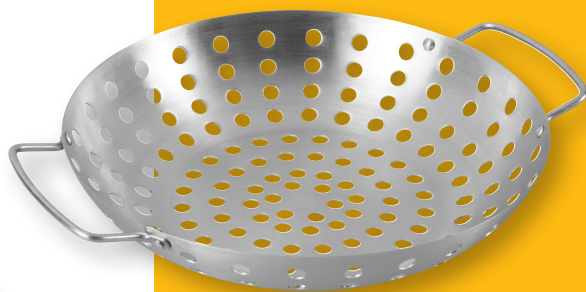
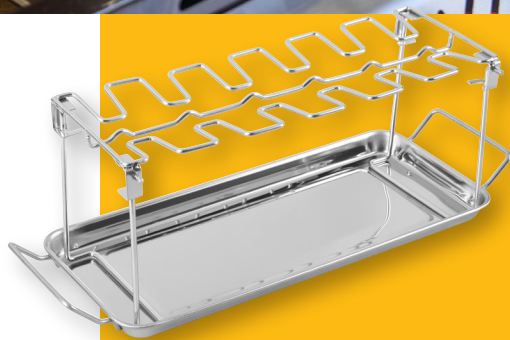
A: Sile burgeripress.

B: Soonitud burgeripress.

C, D: Grillimispann + serveerimisplaat.

509117

1 tk./kmp. hind
9,99



GRILLMEISTER Grillitarvikud

Erinevad sordid.

Roostevabast terasest.

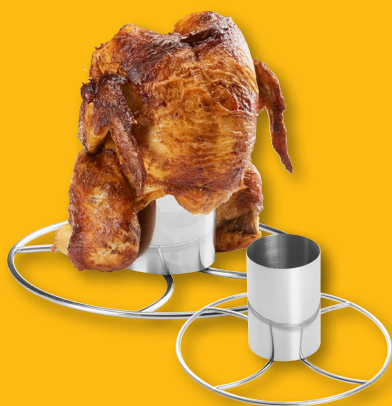
509122

1 tk / kmp1 hind
6,99



www.lidl.ee
GRILLIKATALOOG / 2026

Toodete arv on piiratud.



Kana küpsetusalus



Hamburgeri kotletivorm



Burgerikuppel



Marinaadipott pintsliga

GRILLMEISTER Grillitarvikud

Erinevad sordid.
Roostevabast terasest.
529028

1 tk./kmp.hind
3,99



Mõõtevahemik: -10 °C
kuni 300 °C



GRILLMEISTER Kolm-ühes 3-in-1 grillitermomeeter

Grillitava toiduaine sisetemperatuuri
mõõtmiseks kolme funktsiooniga.
Vahetu mõõtmine käsitsi väljapööratava
temperatuurianturiga.
Juhtmega temperatuuriantur ahjus või
grilli peal kasutamiseks.
510511

1 toote hind
7,99



Lihtsaks grillimiseks – õiged valikud.

Alati väärt.

Grilli kiireks käivitamiseks on õigete tarvikute käepärast hoidmine ülioluline. Tuleohtlik vedelik, süütevahendid, kookosbrikett ja alumiiniumist kandikud muudavad ettevalmistused vaevatuks ja ajasäästlikuks. Mõni minut ja oletegi valmis – peate vaid nautima grilli maitset!



GRILLMEISTER
Piknikugrill

1 tk
65043

2,99



www.lidl.ee
GRILLIKATALOOG / 2026

Toodete arv on piiratud.

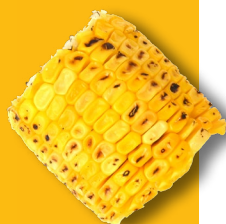


Alates 25.05

GRILLMEISTER Grilli puhastusvahend

400 ml
1 l = 3,73 €
65263

1,49



GRILLMEISTER Grilli süütevedelik

1 l
65264

2,59



FLASH Süütekuubikud

96 tk
1 tk = 0,03 €
184785

2,49



AROMATA Bambusest šaišlõkivardad

125 tk
144423

0,59



GRILLMEISTER Alumiiniumist grillimisalused

10 tk
1 tk = 0,29 €
65249

2,89

Mugavateks ja muretuteks koosviibimisteks.

Kui soovite rohkem aega koos veeta, saavad ühekordsed nõud tõeliseks päästerõngaks. Taldrikud, tassid või söögiriistad – kõik, mida vajate mugavaks ja muretuks eineks. Mõni hetk ettevalmistust ja saate nautida mõnusat aega koos!





GRILLMEISTER Paberkõrred

25 tk

1 tk = 0,04 €

141123

0,99



GRILLMEISTER Papptopsid

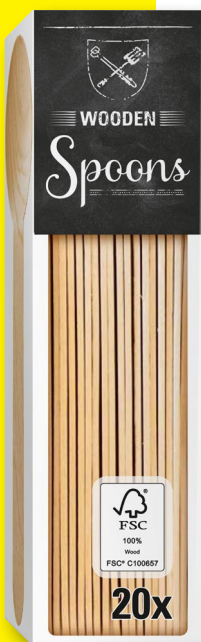
erinevad sordid

25 tk

1 tk = 0,10 €

65190

2,49



GRILLMEISTER Puidust nnoad

erinevad sordid

20 tk

1 tk = 0,05 €

142492

1,29