

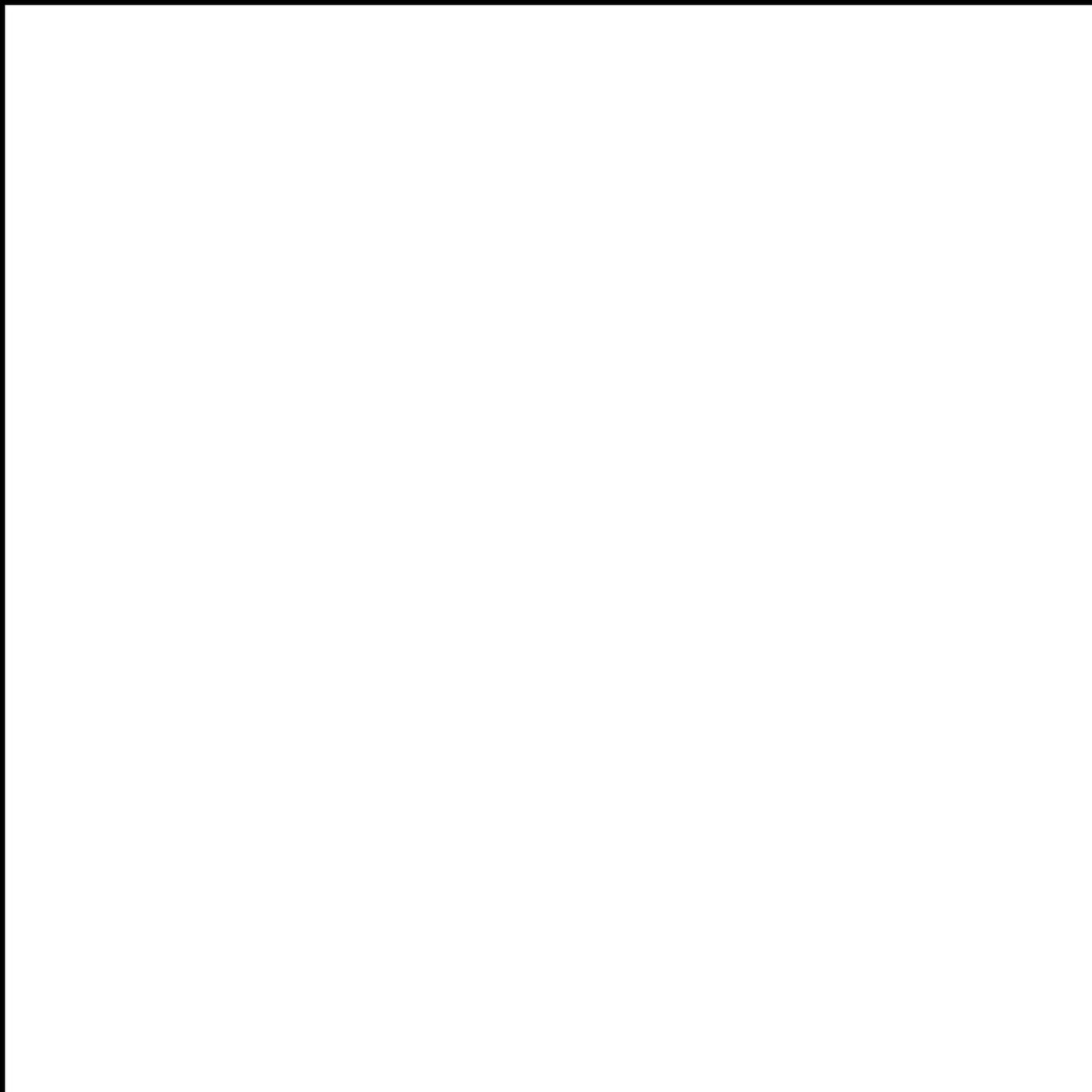
CATERING
FIRMENEVENTS
TEAMBUILDINGS
INCENTIVES
GRILLKURSE
STREET FOOD
B2B ANGEBOTE
UND VIELES MEHR



EXKLUSIVE GRILL & BBQ EVENTS



ORIGINAL
STORE



INDIVIDUELLE GRILL & BBQ EVENTS EXKLUSIV FÜR SIE!

Was gibt es Schöneres, als gemeinsam zu grillen und zu genießen? Egal ob ein Grillcatering für Ihre Firmenfeier oder ein Grillkurs als Incentive, wir planen die perfekten Events und Grillpartys für Sie. Am Grill & Co Campus werden Sie und Ihre Gäste selbst zu Grillmeistern und lernen den Weber Way of Grilling. In lockerer Atmosphäre bereiten Sie unter fachkundiger Anleitung das Menü zu und genießen so gemeinsam das perfekte Grillerlebnis. Oder Sie lassen sich bei einem unserer vielfältigen Cateringangebote einfach bedienen – wir grillen für Sie und planen Ihren persönlichen Event. Gerne stellen wir Ihnen auch unsere Veranstaltungsräumlichkeiten & Seminarräume zur Verfügung.

UNSER VERANSTALTUNGSANGEBOT FÜR SIE:

- Mehr als 30 verschiedene Grillkurse, u.a. von der Weber Grill Academy Original
- Spezialgrillkurse (Wein, Spirituosen, Craft Bier, Gastgrillmeister etc.) & Steak Verkostungen
- Incentives, Teambuildings & exklusive Grillkurse für Privatpersonen und Firmen
- Grillcaterings aller Art – egal ob Cocktailempfang, Street Food, Fine Dine Grillmenü oder Grillbuffet (von 2 bis 5.000 Personen)
- Mobiler Food Truck & Show Grillen
- Vermietung unserer Seminar- und Eventlocations
- Komplett-Organisation von Events (Eröffnungen, Jubiläen, Firmenfeiern, exklusive Grillpartys etc.)

Gerne lassen wir Ihnen ein individuelles Angebot oder nähere Informationen zukommen!
Wir kommen mit dem Event auch direkt zu Ihnen oder in Ihre Wunschlocation!

„Eventlocations gibt es wie Sand am Meer, aber diese hier ist einzigartig. Für alle, die das Besondere suchen unbedingt empfehlenswert!“
Roman Kmenta, Fachbuchautor, Marketing- und Vertriebsexperte, www.romankmenta.com

„Eine großartige Eventlocation. Es macht Spaß mit unterschiedlichen Kunden hier außergewöhnliche Events zu machen!“
Markus Lukas, Grillmeister im Weber Original Store

„Man lernt nie aus – daher lerne von den Besten! Our business for your business. In diesem Sinne wollen wir für unsere Kunden nur das Beste!“ – Adi Bittermann, Haubenkoch, Grillweltmeister* & Grillmeister im Weber Original Store
(*Beef Brisket & Vegetarisch 2015 sowie Pulled Pork 2017)





„Mit den Grill- und BBQ Events bietet der Weber Original Store zusammen mit dem Erlebnishop und der Grill Academy wirklich alles rund um's Thema BBQ mit allen Sinnen!“ – Marcel Ksoll, Grillmeister im Weber Original Store

EINIGE UNSERER REFERENZKUNDEN:



„Für Firmen, aber auch für private Gruppen sind die Veranstaltungen ein tolles Erlebnis und heben sich von allen anderen Firmenfeiern ab. Individuelle Lösungen, Premium-Qualität und einzigartige Momente werden im Weber Original Store groß geschrieben!“
Gerhard Zadrobilek, Business-Trainer, ehem. Radprofi & Rinderzüchter Kobe Beef Austria, www.kobe-beef-austria.at

MEHR INFOS ZU UNSEREM VERANSTALTUNGSANGEBOT FINDEN SIE AUF DEN DETAILSEITEN BZW. AUF NACHFRAGE UNTER EVENTS@GRILLCO.AT.

EXKLUSIVE GRILLKURSE IM GRILL & CO CAMPUS

Natürlich gibt es auch die Möglichkeit, dass Sie ein Grillkursmenü in einer exklusiven Runde buchen und gemeinsam mit Kollegen, Freunden oder Kunden einen außergewöhnlichen Event erleben!

Erleben Sie:

- Einen Grillkurs mit einem unserer Weber Grillmeister.
- Ein 5-Gänge Grillmenü vom Holzkohle-, Gas-, Pellet- und Elektro-Grill (alle Lebensmittel sind in der Kurspauschale enthalten).
- Getränke all inclusive (Bier, Wein, Mineralwasser, Fruchtsäfte, Limonaden) für die Dauer des Grillkurses.
- Kursunterlagen, Urkunden & Grillschürzen für alle Teilnehmer.

WÄHLEN SIE AUS FOLGENDEN KURSEN: (Details zu den einzelnen Kursen finden Sie in der Grillkurs Übersicht oder online auf grillco.at)

„Basic - Easy Grilling“ **€ 1.780,00 inkl. MwSt. (€ 89 pro Person)**

„Weber Basic Kurs“ | „Klassiker vom Grill“ | „Wintergrillen“ | „Veggie“
„Wiener Klassiker vom Grill“ | „Burger“ | Holzkohle/Kugelgrillkurs
„Gasgrillen - 1 Menü auf 1 Grill“ | „Grillparty für Freunde“
€ 1.980,00 inkl. MwSt. (€ 99 pro Person)

„Austrian Limited Grillkurs“ | „Ciao Bella Italia“ | „Steak Special Cuts“
€ 2.180,00 inkl. MwSt. (€ 109 pro Person)

„American BBQ“ | „Fish Special“ | „Street Food“
€ 2.300,00 inkl. MwSt. (€ 115 pro Person)

„Steak Master Class“ | „Fisch & Meeresfrüchte“
€ 2.380,00 inkl. MwSt. (€ 119 pro Person)

„das perfekte Steak“
€ 2.600,00 inkl. MwSt. (€ 130 pro Person)

„Classic“ | „die Kunst des Holzkohlegrillens“ | „Smoken-Räuchern-Grillen“ |
„Weber Gasgrillkurs“ | „Kulinarische Weltreise“
€ 2.700,00 inkl. MwSt. (€ 135 pro Person)

„Meat Special“ | „Wild Grillkurs“ | „Best of Grill Academy“ | „Exclusive“
€ 2.900,00 inkl. MwSt. (€ 145 pro Person)

„Low&Slow - 7 Stunden Grillkurs“ **€ 3.980,00 inkl. MwSt. (€ 199 pro Person)**

Der Pauschalpreis gilt für bis zu 20 Personen.

Je nach Kurs berechnen wir für jede weitere Person bis maximal 32 Personen:

€ 89 / € 99 / € 109 / € 115 / € 119 / € 130 / € 135 / € 145 / € 199 inkl. MwSt.

Wir freuen uns, wenn wir Ihr Interesse an unserer Weber Grill Academy Original geweckt haben und stehen Ihnen gerne für Terminabsprachen zur Verfügung, um Ihren perfekten Grillevent zu planen. Anfragen per E-Mail an events@grillco.at

Alle Preise inkl. MwSt.



EXTERNE GRILLKURSE (VOR ORT IN IHRER WUNSCHLOCATION)

Gerne bieten wir die Grillkurse auch direkt bei Ihnen vor Ort oder in Ihrer Wunschlocation an.

Inkludierte Leistungen bei externen Grillkursen:

- 1 Weber Grillmeister
- 1 Eventleiter
- Auswahl an verschiedenen Grills
- Grillzubehör & Küchenequipment
- Pavillons für den Grillbereich
- Geschirr und Besteck
- Verbrauchsmaterial (Servietten)
- Vorbereitungstische
- Rezepthefte
- Urkunden
- Grillschürzen für die Teilnehmer

Anforderungen bei externen Veranstaltungen:

- 1 Ansprechperson vor Ort
 - Getränke (inkl. Gläser) & Bewirtung der Teilnehmer (wäre auch über uns möglich!)
 - Tische und Stühle zum Essen
 - Entsorgungsmöglichkeit für die Asche
 - Ausreichend Fläche für 2 Pavillons (3 × 6 m)
 - Wasser- & Stromanschluss (3 x 2,2 kW)
- Der Grillplatz sollte idealerweise nicht mehr als 5 m vom nächsten Stromanschluss entfernt sein, um den Einsatz von Elektrogeräten zu ermöglichen.

Zusätzliche mögliche Leistungen:

- Zusätzliches Servicepersonal
 - Getränkecatering (20,00 € p.P.) (Wein, Bier & Antialkoholisch)
 - zusätzliche Bar- & Weinkarte
 - Eventmobiliar
- Reisekosten
€ 1,00 pro gefahrenem KM
(Anreise ab Brunn/Gebirge bzw. Marchtrenk)
- Auf-/Abbau einmalig € 300,00

SPEZIAL GRILLKURSE & EVENTS

Zusätzlich zu den Grillkursen der Weber Grill Academy Original bieten wir auch eine Reihe unterschiedlicher Spezial-Events im Weber Original Store an.

Der Pauschalpreis (inkl. MwSt.) gilt für Exklusiv Events inkl. Locationmiete & Getränke (Bier, Wein & Antialkoholisch):

WEIN & GRILL ABC (mit Weinbegleitung & Verkostung durch Sommelier)	€ 2.700 inkl. MwSt. für bis zu 20 Personen € 135,00 für jede weitere Person
STEAK & GIN - GRILLSPECIAL & GINVERKOSTUNG (mit Sommelier)	€ 2.700 inkl. MwSt. für bis zu 20 Personen € 135,00 für jede weitere Person
MALT & MEAT - GRILLSPECIAL & SINGLE MALT VERKOSTUNG (mit Sommelier)	€ 2.700 inkl. MwSt. für bis zu 20 Personen € 135,00 für jede weitere Person
RUM & BBQ - GRILLSPECIAL & RUM VERKOSTUNG (mit Sommelier)	€ 2.700 inkl. MwSt. für bis zu 20 Personen € 135,00 für jede weitere Person
BROT & DUTCH OVEN MIT WILDKRÄUTER SPECIAL (mit Kräuterexpertin)	€ 2.700 inkl. MwSt. für bis zu 20 Personen € 135,00 für jede weitere Person
CRAFT BIER & GRILL SEMINAR (mit Craft Bier Begleitung & Bier Somellier)	€ 2.900 inkl. MwSt. für bis zu 20 Personen € 145,00 für jede weitere Person
IPA X BBQ (mit Craft Bier Begleitung & Bier Somellier)	€ 3.180 inkl. MwSt. für bis zu 20 Personen € 145,00 für jede weitere Person
WEBER BBQ NIGHT (BBQ Küchenparty mit Show Grillen)	€ 2.054 inkl. MwSt. für bis zu 26 Personen € 79,00 für jede weitere Person
3-GÄNGE GRILLKURS (2 Stunden)	€ 2.054 inkl. MwSt. für bis zu 26 Personen € 79,00 für jede weitere Person

Auch Spirituosen, Wein und Steak Verkostungen sind bei uns möglich. Gerne erstellen wir gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Eventprogramm.

Anfragen per E-Mail an events@grillco.at



WEBER GRILL & BBQ

CATERING BY GRILL & CO

Sie haben die Möglichkeit, Ihr perfektes Grill- & BBQ Buffet ganz nach Ihren Wünschen selbst zusammenzustellen. Gerne erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü für Ihren besonderen Event. Alle Grill- & BBQ Caterings sind inklusive Live-Grillen vor Ort! Anfragen per E-Mail an events@grillco.at

Grill- & BBQ Buffet

Wählen Sie aus folgenden Speisen:

VORSPEISEN

- Crostinis mit gesmoktem Rumpsteak
- Roastbeef mit Basilikumpesto
- Flammkuchen (klassisch, BBQ, Lachs oder vegetarisch)
- Gemüsequiche mit Kräuterdip
- Räucherforellenaufstrich auf Bauernbrot
- Garnelen auf Rettich Mango Salat
- Gegrillte Antipasti
- Moinkballs der Saison

HAUPTSPEISEN

- das perfekte Steak (Rib Eye und Beiried)
- Rosmarin-Orangen Roastbeef
- BBQ Chicken Drumsticks
- Zitronenhähnchen mit Limetten BBQ Sauce
- gefüllte Hühnerbrust mit Hüttenkäse
- Bacon Pork Roast Bomb (heimisches Duroc)
- Spare Ribs aus dem Hickoryrauch mit BBQ Sauce
- gesmoktes Tullnerfelder Karee mit BBQ Rub
- Lachsforelle | Saibling | Lachs am Zedernholzbrett
- Gegrillte Garnelen | Asiatische Wok-Garnelen
- Gemüsepastas mit Basilikum

BEILAGEN

- Wokgemüse aus der Region / als Hauptspeise mit gegrilltem Tofu
- Mediterrane Grillkartoffeln
- Süßkartoffel Chili Püree
- Mac and Cheese
- Kartoffelgratin
- Cole Slaw Salat
- Ratatouille
- Baked Beans
- griechischer Bauernsalat mit Schafskäse
- Regionale Salate (Gurke | Tomate | gemischter Blattsalat | Käferbohnen)
- Auswahl an selbstgemachten BBQ Saucen

NACHSPEISEN

- Chocolate Cake mit flambierten Himbeeren
- Cheesecake vom Grill
- Gegrillte Ananas mit Honigjoghurt und Minnzucker
- Kaiserschmarrn mit Röster
- Früchte Crumble der Saison
- Kipferlschmarrn
- Süße Pizza
- Frisches Mousse (z.B. Limettenmousse, zweierlei Mousse au Chocolat)

Weitere Speisen auf Anfrage. Gerne bieten wir Ihnen die Menüs auch angerichtet mit Service an.

€ 49,00 inkl. MwSt. pro Person (ab 30 Personen; bis zu 60 Personen: 2 VS, 4 HS + 3 Beilagen & Salate, 2 NS; bis 120 Personen: 3 VS, 4 HS + 3 Beilagen & Salate, 3 NS; mehr als 120 Personen nach Rücksprache)



INKLUDIERTER LEISTUNGEN:

- Grillbuffet/Menü
- Grillequipment & Pavillons für den Grillbereich
- Verbrauchsmaterial(Servietten) / Teller / Besteck
- Grillmeister + Assistent (gesamt 2 Personen)

ZUSÄTZLICHE MÖGLICHE LEISTUNGEN:

- Zusätzliches Service- & Barpersonal (€ 36,00 pro Stunde bzw. € 50,00 ab Mitternacht)
- Getränkecatering (Pauschale oder nach Verbrauch) Basispauschale (Wein, Bier, Alkoholfrei, Kaffee) € 24,00 pro Person / 4 Stunden
- Wein- & Barkarte (Long Drinks, Cocktails, Spirituosen, Craft Beer, ausgewählte Weine)
- Eventmobiliar + Aufbau

UNSER GRILL & BBQ CHRISTMAS BUFFET SPECIAL 2022:



Glühwein oder Waldbeerenpunsch aus dem Dutch Oven

Gansl auf Bruschetta mit Apfelrotkraut & Preiselbeer Chutney
Flammkuchen mit Speck & Lauch
überräucherte Sellerierahmsuppe mit Durocspießen

Seesaibling vom Zedernholzbrett mit Limettenhonigkruste
Rosmarin-Orangen Roastbeef
BBQ Chicken Drumsticks oder Karfiolblume im Currymantel (veg.)
Lungenbraten in Teriyaki-Erdnuss

Erdäpfelstampf
Brez'n Serviettenknödel
rahmiges Wintergemüse
Salatbuffet mit marktfrischen Salaten

gefüllter Bratapfel mit Walnüssen & weißer Schokosauce
Spekulatiusmousse

€ 49,00 inkl. MwSt.

Alle Preise inkl. MwSt.

ORIGINAL BBQ STREET FOOD CATERING

• BBQ Wraps (Pulled Chicken, Pulled Pork, Chili con Carne, Veggie oder Lachs)	€ 7,90
• Spare Ribs Asia Style	€ 7,90
• Original BBQ Spare Ribs	€ 7,90
• Cheeseburger	€ 8,90
• Veggieburger (Vegan)	€ 8,90
• Pulled Pork Burger	€ 8,90
• Beef Brisket Sandwich	€ 9,90
• Hot Dog mit Lachs	€ 8,90
• Philly Cheesesteak Sandwich	€ 9,90
• Italian Beef Sandwich	€ 9,90
• Veggie Sandwich (Vegan)	€ 7,90
• Homemade French Fries	€ 3,90

Preise inkl. MwSt.

KONDITIONEN FÜR UNSERE CATERINGS

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Kostenfrei: bis 4 Wochen vor Veranstaltungstermin

50% der Kosten: bis 2 Wochen vor Veranstaltungstermin

80% der Kosten: ab 2 Wochen vor Veranstaltungstermin

REISEKOSTEN

€ 1,00 pro gefahrenem KM (Anreise ab Brunn am Gebirge bzw. Marchtrenk)
Einmalige Auf- & Abbaupauschale von € 500,00 für externe Veranstaltungen.

MINDESTPAUSCHALE

Als Basis für jedes Catering wird eine Mindestpauschale von € 2.000,00 verrechnet. Übersteigt die Leistung die Mindestpauschale wird gemäß der erbrachten Leistung abgerechnet.

ABRECHNUNG

Die Abrechnung erfolgt auf Basis der genannten Personanzahl (14 Tage vor dem Event). Die Rechnung wird nach dem Event per E-Mail gestellt. Die Zahlung hat unmittelbar nach Erhalt der Rechnung zu erfolgen (Zahlungsziel 7 Tage).



„BBQ NIGHT“ LIVE GRILLPARTY MIT 6 GÄNGEN

Ein perfekter Grillabend gemeinsam mit Kollegen, Kunden oder Freunden.

Unser Grillmeister bereitet live ein 6-Gänge Menü am Grill zu.

Genießt einen außergewöhnlichen Abend im Weber Original Store oder in eurer Wunschlocation inkl. Getränke & Tipps vom Grillmeister.

DAS GRILLMENÜ

Flammkuchen klassisch & vegetarisch

Geräucherte Gazpacho (Spanische Suppe vom Grill)

Gegrillte Maishendlbrust auf Rote Rüben Salat

Pulled Pork auf Erbsenpüree

das perfekte Steak mit Rosmarinkartoffeln & Wok-Gemüse der Saison

Schokokuchen vom Grill mit Beeren-Creme-Fraiche

KOSTEN

€ 2.054 inkl. MwSt. für bis zu 26 Personen

€ 79,00 für jede weitere Person

BBQ Night (in Ihrer Wunschlocation):

Reisekosten € 1,00 pro gefahrenem KM

Anreise ab Brunn/Gebirge, Graz bzw. Marchtrenk)

Auf-/Abbau einmalig € 500,00

Getränke aus der Barkarte sowie weitere Getränke

(nach den 4 Stunden) werden nach Verbrauch abgerechnet.

Für jede weitere Stunde (nach 4 Stunden) fallen

€ 30,00 pro Bar-/Servicemitarbeiter an.

GRILLPARTY INKLUSIVE

In der Pauschale inkludiert sind 1 Grillmeister, 1 Bar/Servicemitarbeiter und Getränke* (für bis zu 4 Stunden).

*1 ausgewählter Weißwein, 1 ausgewählter Rotwein, Bier, Mineralwasser, Fruchtsäfte & Limonaden

Auch bei der Musikrichtung & der Sperrstunde richten wir uns ganz nach Ihrem Wunsch.

Anfragen per E-Mail an events@grillco.at



„BBQ NIGHT“ LIVE CHRISTMAS PARTY 2022



Die perfekte Weihnachtsparty mit Wintergrill Special gemeinsam mit Kollegen, Kunden oder Freunden.

Unser Grillmeister bereitet live ein 6-Gänge Menü am Grill zu. Zusätzlich erwartet euch ein Glühwein Empfang auf unserer Terrasse. Genießt einen außergewöhnlichen Abend im Weber Original Store inkl. Getränke & Tipps vom Grillmeister.

DAS GRILLMENÜ

Glühwein oder Waldbeerenpunsch aus dem Dutch Oven

Gansl auf Bruschetta mit Apfelrotkraut & Chutney

übere räucherte Sellerierahmsuppe mit Masala-Spieß

Seesaibling vom Zedernholzbrett mit Limetten & Bergpfeffer mariniert,
dazu Erdäpfelstampf

Niederösterreichisches Duroc Karree mit Waldhonig & Szechuan Pfeffer
auf Pastinaken Creme

Rosmarin-Orangen Roastbeef mit Brez'n Serviettenknödel & rahmigen Wintergemüse

Schoko-Nuss Brownie mit Vanilleschaum vom Grill

GRILLPARTY INKLUSIVE

In der Pauschale inkludiert sind 1 Grillmeister, 1 Bar/Service Mitarbeiter und Getränke* (für bis zu 4 Stunden).

*1 ausgewählter Weißwein, 1 ausgewählter Rotwein, Bier, Mineralwasser, Fruchtsäfte & Limonaden

Auch bei der Musikrichtung & der Sperrstunde richten wir uns ganz nach Ihrem Wunsch.

Anfragen per E-Mail an events@grillco.at

Alle Preise inkl. MwSt.

