

WIR ENTFACHEN FEUER FÜR IHR UNTERNEHMEN



NUTZEN SIE PREMIUM-PRODUKTE
FÜR IHRE PROMOTIONS, GESCHENKE,
INCENTIVES UND EVENTS

MARCHTRENK
WIEN SÜD
GRAZ-SEIERSBERG



ORIGINAL STORE

WWW.GRILLCO.AT





TEAMBUILDING WELL-DONE

IM GRILL & CO CAMPUS

ANFRAGEN
per E-Mail an
events@grillco.at

Suchen Sie nach einer Teambuilding-Aktivität, die Ihren Mitarbeitern rundum Spaß machen wird? Der Grill & Co Campus ist die Antwort. Mit Hilfe unserer speziell geschulten Grillmeister bereitet Ihr Team direkt auf dem Grill ein leckeres Mehr-Gänge-Menü zu. Eine Erfahrung, von der sie noch oft erzählen werden. Es ist auch eine gute Möglichkeit, Ihre Geschäftspartner in einer entspannten Atmosphäre zu treffen.

Erleben Sie einen Grillkurs mit einem unserer Grillmeister.

- Ein 5-Gänge Grillmenü vom Holzkohle-, Gas-, Pellet- und Elektro-Grill (alle Lebensmittel sind in der Kurspauschale enthalten).
- Inkl. Kursunterlagen, Urkunden & Grillschürzen für alle Teilnehmer.

Details zu den einzelnen Kursen finden Sie in der Grillkurs Übersicht oder online auf grillco.at. Der Pauschalpreis gilt für bis zu 20 Personen - jede weitere Person wird nach Anzahl verrechnet. Als Maximalteilnehmeranzahl empfehlen wir 26 Personen. Für größere Gruppen können wir gerne den Grillkurs individuell anpassen oder empfehlen eine BBQ Night als Live-Grillevent.

Getränkepauschale (Wein, Bier, Alkoholfrei, Kaffee) € 25,00 pro Person / 4 Stunden
+ zusätzliche Wein- & Barkarte (mit Long Drinks, Cocktails, Spirituosen, ausgewählte Weine)

Für exklusive Grillkurse empfehlen wir folgende Grillkurse:

„Weber Basic Kurs**“ | „Wiener Grillkurs“ | „das 1x1 vom Grill feat. Plancha“ | „Österreichisch Grillkurs**“
€ 2.180,00 inkl. MwSt. (€ 109 pro Person)

„Klassiker vom Grill**“ | „American BBQ“
€ 2.300,00 inkl. MwSt. (€ 115 pro Person)

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

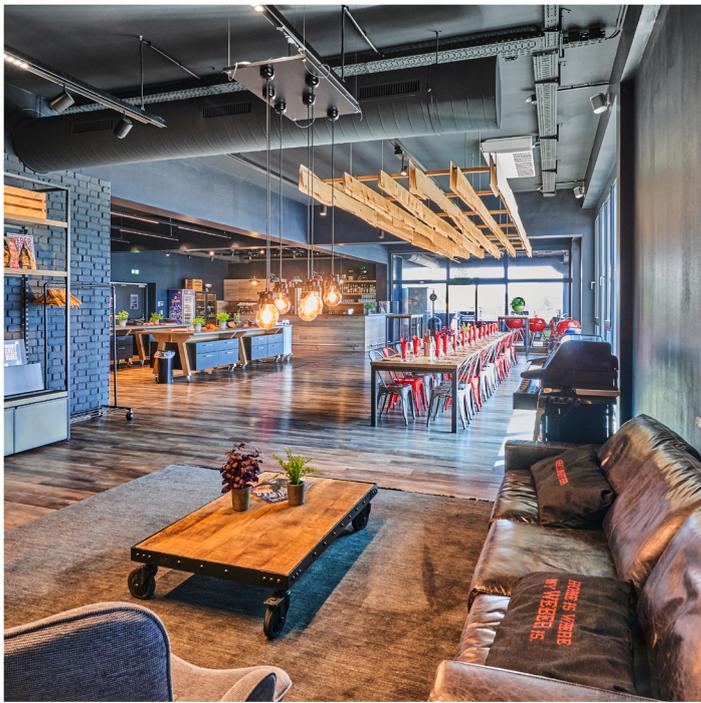
**auch mit vegetarischen Alternativen möglich (bei Buchung). Vegane Optionen sind bei ausgewählten Kursen auf Vorbestellung gegen Aufpreis möglich (Zuschlag € 35,00 inkl. MwSt./ Person).

Alle anderen Grillkurse findet ihr online auf www.grillco.at:

„Basic - Easy Grilling“ € 99 | „Gasgrillkurs - 1 Menü auf 1 Grill“ € 109 | „Burger“ € 109 | „Kugelgrillkurs“ € 109 | „Grillparty für Freunde“ € 109 | „Ciao Bella Italia“ € 109 | „Fisch & Meeresfrüchte“ € 119 | „Steak Master Class“ € 130 | „Wintergrillen“ € 130 | „Meat Special“ € 145

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





FEUERN SIE IHR FIRMENFEST AN

Grillen verbindet. Sorgen Sie für ein unvergessliches Firmenfest oder Weihnachtsfeier mit erstklassigen Speisen, die von einem professionellen Grillmeister zubereitet werden. Ihre Mitarbeiter, Partner oder Kunden treffen sich zum BBQ und genießen das Festmenü live & direkt am Grill zubereitet.

EINZIGARTIGE MOMENTE

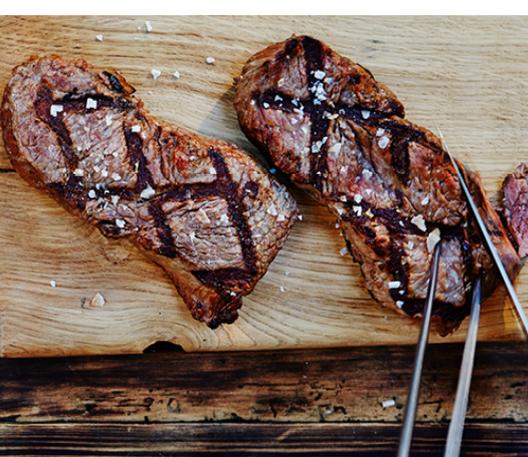
Nichts geht über ein Grillfest als Firmenfeier! Starten Sie in den Frühling oder feiern Sie ein erfolgreiches Jahr mit einem Grillabend als Weihnachtsfeier. Entweder direkt in unserer Eventlocation am Grillcampus oder unser Grillmeister kommt vorbei, um Ihr Team mit perfekt gegrilltem Grillgut zu verwöhnen. Die Kollegen können sich beim Grill mit unserem Grillmeister austauschen oder einfach nur entspannen. Durch die gemeinsame Liebe zu gutem Essen wird Ihr Team zusammengeschweißt. Grillen, essen und Bindungen aufbauen.

UNSER VERANSTALTUNGSANGEBOT FÜR SIE:

- Mehr als 20 verschiedene Grillkurse am Grill & Co Campus
- Spezialgrillkurse (Wein & Grill ABC, Steak & Gin, Gastgrillmeister etc.) & Verkostungen (Steak, Wein, Whiskey, Zigarre etc.)
- 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
- Komplet-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!

ANFRAGEN
per E-Mail an
events@grillco.at



Unser B2B Highlight:

DIE PERFEKTE AFTERWORK GRILLPARTY:

6 GÄNGE MENÜ LIVE VOM GRILL FÜR IHRE GÄSTE: "BBQ NIGHT" LIVE

Ein perfekter Grillabend zusammen mit Kollegen, Kunden oder Freunden. Unser Grillmeister bereitet live ein 6-Gänge Menü am Grill zu. Genießt einen außergewöhnlichen Abend am Grill & Co Campus oder in eurer Wunschlocation mit Tipps von unserem Grillmeister.

Dauer: ca. 2 - 3 Stunden
Vegetarische Optionen möglich

DAS GRILLMENÜ

- Corn Bites von der Plancha beim Eintreffen der Gäste
- Flammhachs auf Pasta ala Puttanesca
- Zitronenhuhn auf Pilawreis
- Pulled Pork auf Erbsenpüree
- Roastbeef mit Rosmarinerdäpfel und Grillgemüse der Saison
- Salted Caramel Cheesecake vom Grill

€ 2.370 inkl. MwSt. für 30 Personen
€ 79,00 für jede weitere Person

Getränkepauschale (Wein, Bier, Alkoholfrei, Kaffee)
€ 25,00 pro Person / 4 Stunden
+ zusätzliche Wein- & Barkarte
(mit Long Drinks, Spirituosen & ausgewählte Weine)

ANFRAGEN
per E-Mail an
events@grillco.at

STANDARD GRILL BUFFET

€ 39,00 inkl. MwSt. pro Person

Mindestpauschale EUR 1.365,00 inkl. MwSt.
(35 Personen)

ohne Service oder Buffetbetreuung
(optional buchbar)

inkl. Geschirr, Besteck, Chafing Dishes & Servietten

- Duroc Schweinsbraten vom Grill
- Rindsbraten in Burgundersauce
- Gebrillte Hendlhaxerl mit Paprikagemüse
- Serviettenknödel
- Rosmarinerdäpfel
- Gebrillter Karfiol mit Granatapfelkernen
- Tsatsiki & Karotten-Mais-Salat
- Zerlei Mousse mit marinierten Beeren

SEMINARRAUMPAUSCHALEN (BIS ZU 30 PERSONEN)

Halbtags - bis zu 4h

- € 200 | Raummiete Seminarraum
- € 10 | Pauschale pro Person

Ganztags - bis zu 8h

- € 350 | Raummiete Seminarraum
- € 15 | Pauschale pro Person

inkludiert sind Mineral & Kaffee
im Seminarraum (ohne Barbetrieb)

Miete Eventlocation nur in Kombination mit einem Grillcatering oder Grillkurs
(Mindestpauschale bei Exklusivnutzung € 3.000). Alle Preise inkl. MwSt.

Upgrades

- + Limonaden/Säfte
+ € 5 pro Person bei 4h (+ € 7,50 p.P. bei 8h)
- + Bier/Wein/Spritzer/Limonaden/Säfte
+ € 10 pro Person bei 4h (+ € 15 p.P. bei 8h)
- + Plundergebäck oder Jausenbuffet
+ € 7,50 pro Person / pro Pause mit Snacks
- + Mittags 2-Gänge Menü vom Grill
Caesarsalat mit Putenbrust | Duroc Braten mit
Erdäpfelgröstl oder Kaiserschmarrn mit Röstler
+ € 25 pro Person

EXTERNE GRILLKURSE (VOR ORT IN IHRER WUNSCHLOCATION)

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

INKLUDIERT LEISTUNGEN BEI EXTERNEN GRILLKURSEN:

- 1 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 x 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 (25,00 € p.P.)
(Wein, Bier & Antialkoholisch)
- zusätzliche Bar- & Weinkarte
- Eventmobiliar

REISEKOSTEN

€ 1,00 pro gefahrenem KM
(Anreise ab Brunn/Gebirge bzw. Marchtrenk)
Auf-/Abbau einmalig € 500,00

KONDITIONEN FÜR UNSERE EVENTS

STORNIERUNGSBEDINGUNGEN

Kostenfrei: bis 4 Wochen vor Veranstaltungstermin
50% der Kosten: bis 2 Wochen vor Veranstaltungstermin
80% der Kosten: ab 2 Wochen vor Veranstaltungstermin
100% der Kosten: ab 1 Woche 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 € 3.000,00 (Konsumation) 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).





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. Im Grill & Co Campus werden Sie und Ihre Gäste selbst zu Grillmeistern und lernen den Perfect 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.

GRILL- & BBQ BUFFET CATERING BY GRILL & CO

Hier finden Sie unsere Empfehlungen für das perfekte Grill- & BBQ Buffet. 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



CLASSIC GRILL BUFFETMENÜ

- Dreierlei Flammkuchen
- Duroc Karree aus NÖ im Hickoryrauch
- Gesmokte Rinderhüfte
- Lachs vom Zedernholzbrett
- Hühnerkeulen auf Zitronen-Zwiebel Gemüse
- Chocolate Cake
- Limettentopfen mit marinierten Beeren

€ 54,00 inkl. MwSt. pro Person
inklusive Beilagen, Salaten & Saucen

ab 50 Personen | optional vegetarischer / veganer Grillteller

Beilagenauswahl:

Grillgemüse | Rosmarin Erdäpfel | Salatbuffet der Saison (3 verschiedene) | Gebäck & Saucen

EXCLUSIVE BBQ BUFFETMENÜ

- Stelzensemmel | Antipasti-Weckerl
- steirische Maishendbrust
- Spare Ribs (Baby Back Ribs)
- das perfekte Steak
- heimischer Fisch im Ganzen
- Cheesecake
- Zweierlei Mousse

€ 59,00 inkl. MwSt. pro Person
inklusive Beilagen, Salaten & Saucen

WEIHNACHTSBUFFET

- Winterlicher Punsch aus dem Dutch Oven
- Ganst auf Bruschetta mit Apfelrotkraut & Preiselbeer Chutney
- Flammkuchen mit Speck & Lauch
- überraucherte 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
- Dreierlei Salate
- gefüllter Bratpfel mit Walnüssen & weißer Schokosauce
- Spekulatiusmousse

€ 69,00 inkl. MwSt. pro Person

INKLUDIERTER LEISTUNGEN:

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

GETRÄNKEPAUSCHALEN:

- Basispauschale (Wein, Bier, Alkoholfrei, Kaffee) € 25,00 pro Person / 4 Stunden
- Wein- & Barkarte (Long Drinks, Cocktails, Spirituosen, ausgewählte Weine)

ZUSÄTZLICHE MÖGLICHE LEISTUNGEN:

- Zusätzliches Service- & Barpersonal (€ 50,00 pro Stunde)
- Eventmobiliar + Aufbau

AUF WUNSCH:

- Kaiserschmarrn mit Röster der Saison + € 6 p.P.
 - Empfang mit Feuerfleisch & Pilzen von der Feuerplatte + € 9 p.P.
 - Agape oder Empfang mit Brötchen + € 9 p.P.
 - Late Night Snack (Chili oder Erdäpfelgulasch) + € 9 p.P.
 - Islay Whisky, Karibik Rum oder Gin/Tonic Tasting + € 30 p.P. (je 6 Kostproben)
 - Auch Aperitif, Longdrinks & Cocktails sind möglich.
- Gerne bieten wir Ihnen zu unseren Grill & BBQ Menüs auch Wein- & Spirituosenbegleitungen aus unserer Bar- & Weinkarte.

DIE ABSOLUT BESTEN GESCHENKBOXEN

Stellen Sie sich Ihr persönliches Geschenk für Ihre Kunden, Partner oder Mitarbeiter selbst zusammen oder wählen Sie eine unserer vorgefertigten Grill- & Genussgeschenkboxen.
Gerne erstellen wir für Sie auch ein individuelles Geschenkset. Auf Anfrage lassen wir Ihnen natürlich auch ein maßgeschneidertes Angebot zukommen.

ANFRAGEN
per E-Mail an
business@grillco.at

LUMIN STARTER-SET

- Lumin Compact € 429,00
- Gravur € 14,90
- Weber Premium Abdeckhaube € 44,99
- Weber's Grillen am Balkon € 24,90
- Grillzange € 11,99
- Grillwender € 11,99
- Grillbürste € 13,99
- Grill & Co Sauce & Gewürz € 15,00

PAKET € 566,76

AB 10 STÜCK € 481,75 / exkl. MwSt. € 401,46

ab 10 Stück
€ 481,75
inkl. MwSt

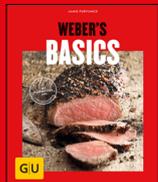


WEBER GRILL GESCHENKBOX "CLASSIC"

- Zange klein € 11,99
- Gravur € 14,90
- Grill & Co Sauce & Gewürz € 15,00
- Weber's Basic € 9,99

PAKET € 51,88

AB 10 STÜCK € 46,69 / exkl. MwSt. € 38,90



ab 10 Stück
€ 46,69
inkl. MwSt



WEBER GRILL GESCHENKBOX "HOT IN THE CITY"

- Zedernholzbretter 4er Set € 11,99
- Weber's Grillen am Balkon € 24,90
- Grill & Co Sauce & Gewürz € 15,00
- Maiskolbenhalter € 14,49

PAKET € 65,48

AB 10 STÜCK € 58,93 / exkl. MwSt. € 49,11

ab 10 Stück
€ 58,93
inkl. MwSt



WEBER GRILL GESCHENKBOX "CHAMPION"

- Schneidebrett € 36,99
- Gravur € 14,90
- Weber Rub € 3,99
- Weber Sauce World Champion € 4,90
- Weber's Grillbibel € 32,90

PAKET € 93,68

AB 10 STÜCK € 84,31 / exkl. MwSt. € 70,26

ab 10 Stück
€ 84,21
inkl. MwSt





WÜRZEN SIE IHRE GESCHENKE MIT IHREM EIGENEN BRANDING

So hinterlassen Sie bei Kunden, Mitarbeitern, Partnern und Geschäftsfreunden einen bleibenden Eindruck: **mit dem eigenen Logo** auf Ihrem Premium-Geschenk sorgen Sie dafür, dass Sie in aller Munde bleiben! **Personalisieren Sie ausgewählte Artikel mit Ihrem Firmenlogo.**

Zubehör mit Stick oder Gravur	UVP inkl. MwSt.	exkl. MwSt.	ab 10 Stk. 10%	ab 50 Stk. 12,5%	ab 100 Stk. 15%
Weber Basic Zange + Gravur	26,89 €	20,17 €	24,20 €	21,18 €	20,57 €
Zange Premium + Gravur	43,89 €	32,92 €	39,50 €	34,56 €	33,58 €
Grillschürze + Stick	44,89 €	33,67 €	40,40 €	35,35 €	34,34 €
Schneidebrett + Gravur	51,89 €	38,92 €	46,70 €	40,86 €	39,70 €
Kochmesser + Gravur	74,89 €	56,17 €	67,40 €	58,98 €	57,29 €
Grillhandschuh + Stick	79,89 €	59,92 €	71,90 €	62,91 €	61,12 €
Smockey Joe + Gravur	124,89 €	93,67 €	112,40 €	98,35 €	95,54 €

Auch den Original Kettle, Master-Touch, Traveller, Go-Anywhere oder Lumin können wir für euch branden! Preise dazu auf Anfrage.

ANFRAGEN
per E-Mail an
business@grillco.at



MARCHTRENK



MARCHTRENK
Welser Straße 33
4614 Marchtrenk
+43 5 7011-100
office@grillco.at

Öffnungszeiten Store:
Di-Fr: 9 - 18 Uhr
Sa: 9 - 15 Uhr
@ f @GrillCoMarchtrenk

WWW.GRILLCO.AT

**WIEN SÜD
(BRUNN/GEbirGE)**
Wienerstraße 131-133
2345 Brunn am Gebirge
+43 5 7011-200
wien@grillco.at

Öffnungszeiten Store:
Di-Fr: 10 - 18:30 Uhr
Sa: 9 - 16 Uhr
@ f @GrillVienna

GRAZ-SEIERSBERG
Rudolf-Kratochwill-Straße 3
8054 Seiersberg
+43 5 7011-300
graz@grillco.at

Öffnungszeiten Store
Mo-Sa: 9:30 - 18 Uhr

Öffnungszeiten Bistro:
Mi-Do 17 - 22 Uhr
Fr-Sa 12 - 22 Uhr
@ f @WeberGraz

weber ORIGINAL STORE

WWW.GRILLCO.AT

