EXKLUSIVE GRILLCATERINGS BY WEBER ORIGINAL STORE

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
- Zitronenhühnchen mit Limetten BBQ Sauce
- gefüllte Hühnerbrust mit Hüttenkäse
- Bacon Pork Roast Bomb (Duroc aus NÖ)
- Spare Ribs aus dem Hickoryrauch mit BBQ Sauce
- gesmoktes Tullnerfelder Karee mit BBQ Rub
- Lachsforelle | Saibling | Lachs am Zedernholzbrett
- Gegrillte Garnelen | Asiatische Wok-Garnelen
- Gemüsepasta mit Basilikum

BFII AGEN

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

NACHSPEISEN

- Chocolate Cake mit flambierten Himbeeren
- Cheesecake vom Grill
- Siiße Pizza
- Kaiserschmarren mit Röster
- Topfenpalatschinken
- Topfencreme mit Beerenragout
- Limettenmousse
- 7weierlei Mousse au Chocolat

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

ab € 39,00 zzgl. MwSt. pro Person (bis zu 30 Personen: 1 VS, 3 HS + 2 Beilagen & Salate, 1 NS; 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)

Alle Preise zzgl. MwSt.

INKLUDIERTE LEISTUNGEN:

- Grillhuffet/Menii
- Grillequipment & Pavillons für den Grillbereich
- Verbrauchsmaterial(Servietten) / Teller / Besteck
- Aufhau/Abhau Grillhereich
- Grillmeister + Assistent (gesamt 2 Personen)

ZUSÄTZLICHE MÖGLICHE LEISTUNGEN:

- Zusätzliches Servicepersonal
- Getränkecatering (Pauschale oder nach Verbrauch)
 Basispauschale (Wein, Bier, Alkoholfrei, Kaffee)
 € 20,00 zzgl. MwSt. pro Person / 4 Stunden
- Wein- & Barkarte (Long Drinks, Cocktails, Spirituosen, Craft Beer, ausgewählte Weine)
- Eventmobiliar + Aufbau

UNSERE BUFFETEMPFEHLUNG FÜR SIE:

BIS ZU 30 PERSONEN

- Flammkuchen BBQ & klassisch
- Rosmarin-Orangen Roastbeef
- Bacon Pork Roast Bomb & BBQ Spare Ribs
- · Chicken Drumsticks
- Wok-Gemüse
- Mediterrane Grillkartoffeln
- Salatbuffet (3-4 verschiedene Salate)
- Auswahl an selbstgemachten BBQ Saucen
- Cheesecake

BIS ZU 60 PERSONEN

- + Crostinis mit gesmoktem Rumpsteak
- + Heimischer Fisch vom Zedernholzbrett
- + Mac and Cheese
- + Zweierlei Mousse au Chocolat

BIS ZU 110 PERSONEN

- + Moinkballs
- + Aisatische Garnelen-Wokpfanne
- + Kaiserschmarrn mit Röster

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
Cheese Burger	€ 8,90
 Pulled Pork Burger 	€ 8,90
 Beef Brisket Sandwich 	€ 8,90
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 1 Woche vor Veranstaltungstermin

REISEKOSTEN

€ 1,00 pro gefahrenem KM (Anreise ab Brunn am Gebirge bzw. Marchtrenk)

MINDESTPAUSCHALE

Als Basis für jedes Catering wird eine Mindestpauschale von € 1.500,00 verrechnet. Übersteigt die Leistung die Mindestpauschale wird gemäß der erbrachten Leistung abgerechnet.

ABRECHNUNG

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

