

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

EXKLUSIVE GRILL & BBQ EVENTS



ORIGINAL
STORES

WIEN

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).
- Inkl. 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“ | „das 1x1 vom Grill“ |
„Gasgrillkurs - 1 Menü auf 1 Grill“ | „Wintergrillen“ | „Wiener Klassiker“ |
„Burger“ | „Kugelgrillkurs“ | „Veggie“ | „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:

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

Als Maximalteilnehmeranzahl empfehlen wir 26 Personen. Für größere Gruppen können wir gerne den Grillkurs individuell anpassen oder empfehlen BBQ Night als Live-Grillevent.

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



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 € 500,00

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:

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
WEBER BBQ NIGHT (BBQ Küchenparty mit Show Grillen)	€ 2.528 inkl. MwSt. für bis zu 32 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

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

Flammkuchen Variation
Gemüsequiche m. Sauce Verde

Duroc Karree aus NÖ
Gesmokte Rinderhüfte
Lachs vom Zedernholzbrett
Zitronenhuhn aus dem Dutch Oven
Rosmarin Erdäpfel
Grillgemüse
Salatbuffet der Saison (3 verschiedene)
Auswahl an BBQ Saucen & Gebäck

Chocolate Cake
Limettentopfen

€ 54,00 pro Person

American BBQ Buffetmenü

Dreierlei Bruschetta
(Pastrami, Antipasti vom Grill & Tomaten-Basilikum)

Maishendlbrust
Spare Ribs
Roastbeef / das perfekte Steak
heimischer Fisch im Ganzen
Erdäpfelgratin
BBQ Gemüse
Salatbuffet der Saison (3 verschiedene)
Auswahl an BBQ Saucen & Gebäck

Cheesecake
Zweierlei Mousse

€ 59,00 pro Person



Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gerne vegane oder vegetarische Alternativen an.



INKLUDIERTE 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 bzw. € 50,00 pro Stunde)
- Getränkecatering (Pauschale oder nach Verbrauch) Basispauschale (Wein, Bier, Alkoholfrei, Kaffee) € 20,00 pro Person / 4 Stunden
- Wein- & Barkarte (Long Drinks, Cocktails, Spirituosen, Craft Beer, ausgewählte Weine)
- Eventmobiliar + Aufbau

UNSER GRILL & BBQ CHRISTMAS BUFFET SPECIAL:



Glühwein oder Waldbeerenpunsch aus dem Dutch Oven

Gansl auf Bruschetta mit Apfelrotkraut & Preiselbeer Chutney
Flammkuchen mit Speck & Lauch
übertäuberte 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

€ 59,00 inkl. MwSt.

Alle Preise inkl. MwSt.

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 (Spare Ribs, Chili oder Erdäpfelgulasch) + € 9 p.P.
- Islay Whisky, Karibik Rum oder Gin/Tonic Tasting + € 30 p.P.
(je 6 Kostproben)

Gerne bieten wir Ihnen zu unseren Grill & BBQ Menüs auch Wein- & Spirituosenbegleitungen aus unserer Bar- & Weinkarte.

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 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 mit Tipps von unserem Weber 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

GRILLPARTY INKLUSIVE

In der Pauschale inkludiert sind 1 Grillmeister und 1 Servicemitarbeiter. Getränkepauschale auf Anfrage.

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.

