

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

**EXKLUSIVE  
GRILL & BBQ EVENTS  
UND B2B PROMOTIONS**



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. Bei der Weber Grill Academy 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 15 verschiedene Grillkurse der Weber Grill Academy Original
- Spezialgrillkurse (Wein, Gin, Thermomix, Gastgrillmeister) & Verkostungen (Steak, Wein, Gin, 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
- 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](http://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](http://www.kobe-beef-austria.at)

MEHR INFOS ZU UNSEREM VERANSTALTUNGSANGEBOT FINDEN SIE AUF DEN DETAILSEITEN BZW. AUF NACHFRAGE UNTER [EVENTS@GRILLCO.AT](mailto:EVENTS@GRILLCO.AT):

- Exklusives Grill- & BBQ Catering
- Exklusive Grillkurse im Weber Original Store
- B2B Promotions & Teamevents
- Locationmiete
- Spirituosen-, Wein- & Zigarrenverkostungen
- Bar- & Weinkarte
- Event- & Genussreisen
- Business-Seminare & Workshops

---

# EXKLUSIVE GRILLKURSE BY WEBER ORIGINAL STORE

---

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 der Weber Grill Academy Original mit einem unserer Grillmeister.
- Ein 5-Gänge Grillmenü vom Holzkohle-, Gas- und Elektro-Grill (alle Lebensmittel sind in der Kurspreispause 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](http://grillco.at))

„Basic Kurs“ | „Fish Special“ | „American BBQ“ | „Wintergrillen“ |  
„Klassiker vom Grill“ | „Veggie“ | „Streetfood trifft Gourmet feat. Pulse“  
€ 1.650,00 zzgl. MwSt. (€ 1.980,00 inkl. MwSt.)

„Smoken – Räuchern – Grillen“ oder „Meat Special“ |  
„Best of Grill Academy“ | „Das perfekte Menü vom Kugelgrill“  
€ 2.166,67 zzgl. MwSt. (€ 2.600,00 inkl. MwSt.)

„Classic Kurs“ | „Kulinarische Weltreise“ | „Das perfekte Steak“  
€ 1.916,67 zzgl. MwSt. (€ 2.300,00 inkl. MwSt.)

„Exclusive“  
€ 2.416,67 zzgl. MwSt. (€ 2.900,00 inkl. MwSt.)

„Die Kunst des Holzkohlegrillens“ | „Gas Grillkurs“  
€ 2.000,00 zzgl. MwSt. (€ 2.400,00 inkl. MwSt.)

„Low&Slow - 7 Stunden Grillkurs“  
€ 3.316,67 zzgl. MwSt. (€ 3.980,00 inkl. MwSt.)

Der Pauschalpreis gilt für bis zu 20 Personen.

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

€ 82,50 / € 95,83 / € 100,00 / € 108,33 / € 120,83 / € 165,84 zzgl. 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](mailto:events@grillco.at)

Alle Preise zzgl. 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 Original Grillmeister
- 1 Weber Original Eventleiter
- Auswahl an verschiedenen Grills
- Grillzubehör & Küchenequipment
- Pavillons für den Grillbereich
- Geschirr und Besteck
- Verbrauchsmaterial (Servietten)
- 4 Tische zur Vorbereitung
- Aufbau/Abbau Grillbereich
- 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
- Getränk catering (20,00 € p.P.) (Wein, Bier & Antialkoholisch)
- zusätzliche Bar- & Weinkarte
- Eventmobiliar

## Reisekosten

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

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

STEAK MASTER CLASS BY WIESBAUER GOURMET (mit Fleischschulung)	€ 2.000,00 bis zu 20 Personen (€ 2.400 inkl. MwSt.)   € 100,00 für jede weitere Person
SPECIAL CUTS BY WIESBAUER GOURMET (mit Fleischschulung)	€ 1.650,00 bis zu 20 Personen (€ 1.980 inkl. MwSt.)   € 82,50 für jede weitere Person
WURSTEN & BURGER BY WIESBAUER GOURMET (mit Fleischschulung)	€ 1.650,00 bis zu 20 Personen (€ 1.980 inkl. MwSt.)   € 82,50 für jede weitere Person
WEIN & GRILL ABC (mit Weinbegleitung & Verkostung durch Sommelier)	€ 2.250,00 bis zu 20 Personen (€ 2.700 inkl. MwSt.)   € 112,50 für jede weitere Person
STEAK & GIN - GRILLSPECIAL & GINVERKOSTUNG (mit Gin Sommelier)	€ 2.250,00 bis zu 20 Personen (€ 2.700 inkl. MwSt.)   € 112,50 für jede weitere Person
GRILLEN MIT FREUNDEN THERMOMIX GRILLKURS	€ 2.000,00 bis zu 20 Personen (€ 2.400 inkl. MwSt.)   € 100,00 für jede weitere Person
WEBER BBQ NIGHT „GRILL & CHILL“ (BBQ Küchenparty mit Show Grillen)	€ 1.495,00 bis zu 26 Personen (€ 1.794 inkl. MwSt.)   € 57,50 für jede weitere Person
3-GÄNGE GRILLKURS (2 Stunden)	€ 1.711,67 bis zu 26 Personen (€ 2.054 inkl. MwSt.)   € 74,17 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](mailto:events@grillco.at)

Alle Preise zzgl. MwSt.



---

# GRILL & BBQ CATERINGS 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](mailto: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 (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
- 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 Röstern
- Topfenpalatschinken
- 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.

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.



## INKLUDIERTER LEISTUNGEN:

- Grillbuffet/Menü
- Grillequipment & Pavillons für den Grillbereich
- Verbrauchsmaterial(Servietten) / Teller / Besteck
- Aufbau/Abbau Grillbereich
- 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

Alle Preise zzgl. 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
• 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 Personanzahl (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).



---

# VERKOSTUNGEN & SPECIAL EVENTS IM WEBER ORIGINAL STORE

---

## SPIRITUOSEN VERKOSTUNGEN IM WEBER ORIGINAL STORE

Folgende Spirituosen Verkostungen sind im Weber Original Store buchbar. Alle Spirituosenverkostungen werden mit unseren Sommeliers und Spirit Experten durchgeführt (inkl. Getränke, circa 2 Stunden).

- GIN TONIC VERKOSTUNG - Are you the Gin to my Tonic? € 40,00 pro Person
- GIN VERKOSTUNG - Wacholderspezialitäten aus Österreich € 40,00 pro Person
- GIN VERKOSTUNG - Die wunderbare Welt des Wacholders - Gin für Einsteiger € 40,00 pro Person
- WHISKEY VERKOSTUNG - Blend, Malt, Single Cask...? € 40,00 pro Person
- WHISKEY VERKOSTUNG - Peat Monsters - Gewaltig torfige Malts aus Schottland € 50,00 pro Person
- RUM VERKOSTUNG - Rum der Karibik - Edle Essenzen aus Zuckerrohr € 40,00 pro Person
- TEQUILA & MEZCAL VERKOSTUNG - Goldene Agaven € 40,00 pro Person
- RUM, TABAK & SCHOKOLADE - Das Dreigestirn des Genusses € 55,00 pro Person

## WEITERE MÖGLICHE EVENT HIGHLIGHTS :

- Weber BBQ Night (BBQ Küchenparty mit Show Grillen)  
inkl. Standardgetränke (Wein, Bier, Mineral, Fruchtsäfte, Limonaden) ab € 57,50 pro Person
- 3-Gänge Grillkurs oder kleine Steak Verkostung  
(inkl. Getränke, circa 2 Stunden) ab € 74,20 pro Person
- Grillkurse der Weber Grill Academy Original, Fleisch Special oder sonstige Special Events  
(inkl. Getränke, 4 Stunden) ab € 82,50 pro Person

Natürlich bieten wir auch sehr gerne unsere Grill- & BBQ Caterings sowie die Vermietung unserer Räumlichkeiten für Ihre Geburtstags- oder Firmenfeier an! Gerne erstellen wir gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Eventprogramm. Anfragen per E-Mail an [events@grillco.at](mailto:events@grillco.at)

Alle Preise zzgl. MwSt.





# BBQ NIGHT „GRILL & CHILL“ IM WEBER ORIGINAL STORE

Ein perfekter Grillabend gemeinsam mit Kollegen, Kunden oder Freunden.

Gemeinsam mit unserem Grillmeister bereitet Ihr ein 6-Gänge Menü am Grill zu und genießt einen außergewöhnlichen Abend im Weber Original Store inkl. Getränke & Tipps vom Grillmeister.

## DAS GRILLMENÜ

Flammkuchen klassisch & vegetarisch

\*\*\*

Geräucherte Gazpacho

\*\*\*

Gegrillte Maishendlbust auf Rote Rüben Salat

\*\*\*

Pulled Pork auf Erbsenpüree

\*\*\*

das perfekte Steak mit Rosmarinkartoffeln & Wok-Gemüse der Saison

\*\*\*

Schokokuchen mit Beeren-Creme-Fraiche

## GRILLPARTY INKLUSIVE

In der Pauschale inkludiert sind 1 Grillmeister, 1 Bar/Servicearbeiter 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.

## KOSTEN

Die BBQ Night kostet € 1.495,00 für bis zu 26 Personen. Für jede weitere Person werden € 57,50 verrechnet.

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-/Servicearbeiter an.

Anfragen per E-Mail an [events@grillco.at](mailto:events@grillco.at)

Alle Preise zzgl. MwSt.



---

# LOCATIONPREISE, ZUSATZ- KOSTEN & KONDITIONEN

---

## PREISE EVENT- & SEMINARLOCATION

Miete Event- und Seminarlocation (bis zu 100 Personen) oder Grill Academy	€ 960,00 pro Tag
Miete ½ Tages Pauschale oder Seminarraum	€ 640,00

## SEMINARPAUSCHALEN (ZUSÄTZLICH ZUR LOCATIONMIETE)

Große Seminarpauschale mit Grillkurs light	€ 89,00 pro Person
<ul style="list-style-type: none"><li>• Tagungsgetränke (Mineralwasser, Fruchtsäfte, Limonaden)</li><li>• Verpflegung mit Kaffee, gefülltes Jour- &amp; Plundergebäck</li><li>• Mittagsgrillkurs (3-gängiges Grillmenü)</li></ul>	
Große Seminarpauschale	€ 69,00 pro Person
<ul style="list-style-type: none"><li>• Tagungsgetränke (Mineralwasser, Fruchtsäfte, Limonaden)</li><li>• Verpflegung mit Kaffee, gefülltes Jour- &amp; Plundergebäck</li><li>• Mittagessen vom Grill (Menü nach Vereinbarung)</li></ul>	
Kleine Seminarpauschale	€ 30,00 pro Person
<ul style="list-style-type: none"><li>• Tagungsgetränke (Mineralwasser, Fruchtsäfte, Limonaden)</li><li>• Verpflegung mit Kaffee, gefülltes Jour- &amp; Plundergebäck</li></ul>	
Getränkepauschale	€ 20,00 pro Person
<ul style="list-style-type: none"><li>• Kaffee</li><li>• Tagungsgetränke (Mineralwasser, Fruchtsäfte, Limonaden)</li></ul>	

## PERSONALKOSTEN

Grillmeistermiete (inkl. Grill, Zubehör & Gas)	€ 800,00 pro Event (bis zu 5 Stunden)
zusätzliches Servicepersonal(pro Person und Stunde)	€ 30,00 / € 50,00 nach 24 Uhr

Wir freuen uns, wenn wir Ihr Interesse an unseren Events & Caterings geweckt haben und stehen Ihnen gerne für Terminabsprachen zur Verfügung, um Ihren perfekten Grillevent zu planen. Anfragen per E-Mail an [events@grillco.at](mailto:events@grillco.at)

Alle Preise zzgl. MwSt.



## EVENTMOBILIAR (WEITERES MOBILIAR AUF ANFRAGE)

• Weber Original Street Food Retroliner	€ 1.200,00 pro Tag
• Stehtisch mit Husse, Höhe 110cm	€ 23,00 pro Tag
• Stehtisch Oval mit Husse, 200 x 80cm, Höhe 110cm	€ 46,00 pro Tag
• Tisch diverse Größen, rechteckig, oval und rund (je nach Größe)	€ 10,00 bis € 100,00 pro Tag
• Tischtuch (je nach Größe)	€ 10,00 bis € 30,00 pro Tag
• Sessel mit Husse	€ 10,00 pro Tag
• Heurigengarnituren	€ 10,00 pro Tag
• Stoffserviette	€ 1,30 pro Tag
• Anlieferung/Aufbau/Abbau Event-Mobiliar	ab € 100,00

## GETRÄNKEPREISE (WEITERE GETRÄNKE AUS UNSERER BAR- & WEINKARTE AUF ANFRAGE)

• Mineral	€ 2,00
• Antialkoholisch (Fruchtsäfte, Coca-Cola Original/light, Eistee etc.)	€ 2,50
• Weißwein Grüner Veltliner oder Gemischter Satz 0,7	€ 15,00
• Rotwein Cuveé oder Zweigelt 0,7	€ 17,50
• Frizzante 0,75	€ 17,50
• Bier (Märzen, Pils, Weißbier, Alkoholfrei oder Radler) 0,3 / 0,5	€ 2,50 / € 3,50
• Longdrinks (Cuba Libre, Gin Tonic, Vodka Bitter Lemon etc.)	ab € 6,50
• Cocktails (Mojito, Caipirinha, Whiskey Sour, Signature BBQ Cocktails etc.)	ab € 9,00

## KONDITIONEN FÜR UNSERE EVENTS & GRILLKURSE

### 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 Personanzahl (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).



KONTAKTDATEN: +43 5 7011 | events@grillco.at

Ansprechperson Weber Original Store Marchtrenk:  
Benedikt Mitterlehner | Geschäftsführer  
+43 660 180 00 50 | b.mitterlehner@grillco.at

Ansprechperson Weber Original Store Wien Süd:  
Matthias Fuchs | Geschäftsführer  
+43 676 565 5870 | m.fuchs@grillco.at

## UNSERE STANDORTE:

### WEBER ORIGINAL STORE UND WEBER GRILL ACADEMY MARCHTRENK

WELSER STR. 33,  
A-4614 MARCHTRENK  
E-MAIL: OFFICE@GRILLCO.AT  
TELEFON: +43 (0)5 70 11 -100

ÖFFNUNGSZEITEN STORE  
MONTAG – FREITAG: 9 – 18 UHR  
SAMSTAG: 09 – 15 UHR

ENTDECKE DIE WEBER WELT AUCH ONLINE AUF:  
[WWW.WEBER.COM](http://WWW.WEBER.COM)



### WEBER ORIGINAL STORE UND WEBER GRILL ACADEMY WIEN SÜD

WIENERSTRASSE 131-133  
A-2345 BRUNN AM GEBIRGE  
E-MAIL: WIEN@GRILLCO.AT  
TELEFON: +43 (0)5 70 11 -200

ÖFFNUNGSZEITEN STORE  
MONTAG – FREITAG: 10 – 19 UHR  
SAMSTAG: 9 – 16 UHR

ENTDECKE DIE WEBER WELT AUCH ONLINE AUF:  
[WWW.WEBER.COM](http://WWW.WEBER.COM)



WWW.GRILLCO.AT