

WIR ENTFACHEN FEUER FÜR IHR UNTERNEHMEN



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

MARCHTRENK
WIEN SÜD | WIEN NORD
GRAZ-SEIERSBERG

WWW.GRILLCO.AT



ORIGINAL
STORE





APPETIT AUF STÄNDIG NEUE INNOVATIONEN

DIE OUTDOORKÜCHE - INDIVIDUELL ZUSAMMENSTELLBAR

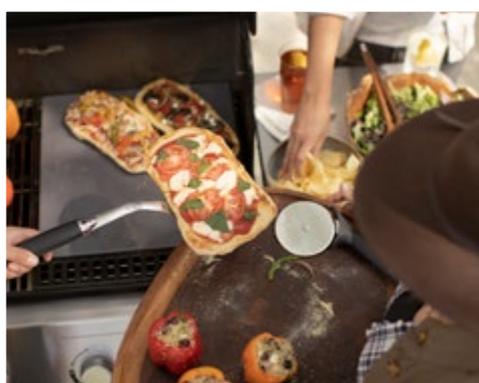
WERDEN SIE PERSÖNLICH - IHRE GESCHENKE MIT IHREM EIGENEN BRANDING

GRENZENLOSES GRILLVERGNÜGEN - GRILLS FÜR JEDE GELEGENHEIT

IHR PERSÖNLICHES GESAMTPAKET - GESCHENKBOX NACH IHREM GESCHMACK

GRILLKURSE FÜR IHR TEAM

EVENT DER EXTRAKLASSE - MIT PERSÖNLICHER NOTE





FREUDE SCHENKEN

IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

-  **Ausgezeichnetes Markenimage**
-  **Symbol für Zusammengehörigkeit**
-  **Nachhaltige Produkte, hervorragende Qualität**
-  **Bleibender Ausdruck der Verbundenheit**
-  **Hochwertiges Geschenk**
-  **Vielfältige Produktpalette**

Weber Grill-Equipment als Geschenk für Ihre Partner zeugt von großer Wertschätzung und zahlt gleichzeitig auf die hohen Ansprüche und Werte Ihrer eigenen Marke ein.

Bereits in grauer Vorzeit versammelten sich die Menschen um ihre Feuerstelle und machten sie zum Zentrum ihrer Gemeinschaft. Warum also nicht Ihre eigene Fangemeinde rund um das Thema Grillen aufbauen?

Oder besser gesagt: Warum verschenken Sie nicht etwas, das auf der ganzen Welt als Inbegriff des Grillens gilt?

Ob als Prämie, Incentive oder Gewinnspielpreis – ein Weber Grill trägt nachhaltig zum Image Ihrer eigenen Marke bei – Wo immer er angefeuert wird, erinnert man sich gern an Sie.

**IHRE PERSÖNLICHE
GESCHENKBOX -
GANZ INDIVIDUELL**





TEAMBUILDING WELL-DONE

MIT DER WEBER GRILL ACADEMY

ANFRAGEN
per E-Mail an
events@grillco.at

Suchen Sie nach einer Teambuilding-Aktivität, die Ihren Mitarbeitern rundum Spaß machen wird? Die Weber Grill Academy 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 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.

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.

Für exklusive Grillkurse empfehlen wir folgende Grillkurse:

„Weber Basic Kurs**“ | „Wiener Grillkurs“ | „das 1x1 vom Grill feat. Plancha“ | „Österreich 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)

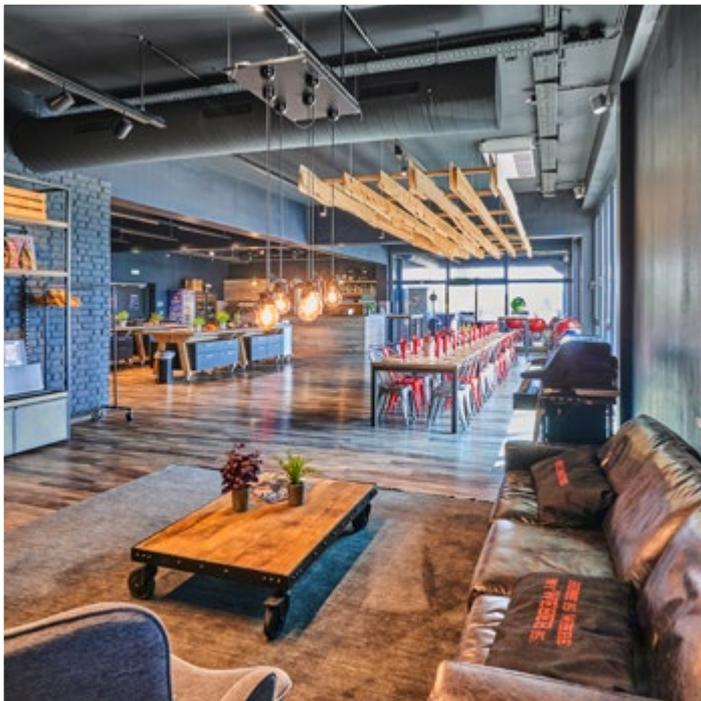
**auch mit vegetarischen Alternativen möglich (bei Buchung). Vegane Optionen sind bei ausgewählten Kursen auf Vorbestellung gegen Aufpreis möglich (Zuschlag € 35,00 inkl. MwSt./ Person).

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

„Basic - Easy Grilling“ € 99 | „Veggie“ € 99 | „Gasgrillkurs - 1 Menü auf 1 Grill“ € 109 | „Burger“ € 109 | „Kugelgrillkurs“ € 109 | „Grillparty für Freunde“ € 109 | „Ciao Bella Italia“ € 109 | „Fisch & Meeresfrüchte“ € 119 | „Fish Special“ € 119 | „Steak Master Class“ € 130 | „Wintergrillen“ € 130 | „Classic“ € 135 | „die Kunst des Holzkohlegrillens“ € 135 | „Smoken-Räuchern-Grillen“ € 135 | „Weber Gasgrillkurs“ € 135 | „Kulinarische Weltreise“ € 135 | „Meat Special“ € 145 | „Wild Grillkurs“ € 145 | „Best of Grill Academy“ € 145 | „Exclusive“ € 145 | „Low&Slow - 7 Stunden Grillkurs“ € 199

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 Weber 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 Weber 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 zum guten Essen wird Ihr Team zusammengeschweißt. Grillen, essen und Bindungen aufbauen.

UNSER VERANSTALTUNGSANGEBOT FÜR SIE:

- Mehr als 20 verschiedene Grillkurse der Weber Grill Academy Original
- 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
- Komplette-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





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.

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

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
- Zitronenhendl aus dem Dutch Oven
- Rosmarin Erdäpfel
- Grillgemüse
- Salatbuffet der Saison (3 verschiedene)
- Auswahl an BBQ Saucen & Gebäck
- Chocolate Cake
- Limettentopfen

€ 54,00 inkl. MwSt. pro Person

AMERICAN BBQ BUFFETMENÜ

- Dreierlei Bruschetta (Pastrami, Antipasti vom Grill & Tomaten-Basilikum)
- Maishendlbrost
- 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 inkl. MwSt. pro Person

WEIHNACHTSBUFFET

- Glühwein oder Waldbeerenpunsch 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 Bratapfel 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)

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, ausgewählte Weine)
- 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 (Spare Ribs, 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.

„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

- 1 Flammkuchen klassisch & vegetarisch
- 2 Scampi Buzara
- 3 Gegrillte Maishendlbrust auf Wildkräutersalat
- 4 Pulled Pork auf Erbsenpüree
- 5 das perfekte Steak mit Rosmarinkartoffeln & Wok-Gemüse der Saison
- 6 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.

€ 2.528 inkl. MwSt. für bis zu 32 Personen
€ 79,00 für jede weitere Person

**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)

- Duroc Schweinsbraten vom Grill
- Rindsbraten in Burgundersauce
- Gegrillte Hendlhaxerl mit Paprikagemüse
- Serviettenknödel
- Rosmarinerdäpfel
- Gemüsepasta
- Dreierlei Salate der Saison
- Cheesecake
- Zerteilte Mousse mit marinierten Beeren

SEMINARRAUMPAUSCHALEN (BIS ZU 30 PERSONEN)

Halbtags - bis zu 4h (9-13 Uhr)

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

Ganztags - bis zu 8h (9-17 Uhr)

- € 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
+ € 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.

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 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 (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

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

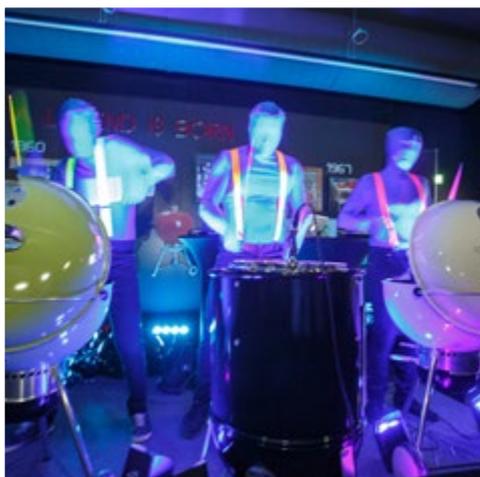
€ 1,00 pro gefahrenem KM (Anreise ab Brunn am Gebirge bzw. Marchtrenk)
Einmalige Auf- & Abbaupauschale von € 500,00 für externe Veranstaltungen.

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).



VOM GASGRILL ZUR OUTDOORKÜCHE

PERFEKT FÜR DIE FIRMENTERRASSE
ODER DEN GASTGARTEN

WWW.BBQ-KITCHEN.COM

DIE BBQ KITCHEN IN DEN WEBER ORIGINAL STORES

Das modulare Anbausystem der neuen Premium-Marke „BBQ Kitchen“ ermöglicht den Auf- oder Ausbau einer maßgeschneiderten Außenküche mit hochwertigen, aber leistbaren Komponenten made in Germany. Ab sofort findet man alles in einer Outdoorküche, direkt auf der Terrasse. So kann man die Zeit im Frühling und Sommer noch besser genießen und gemeinsam mit Familie und Freunden einzigartige Genussmomente verbringen.



-  **Qualität Made in Germany**
-  **Kompatibel mit den gefragtesten Weber Gasgrills**
-  **Unterbau: vollverzinkt & pulverbeschichtet**
-  **Arbeitsplatte, Griffe & Spüle: gebürsteter Edelstahl**
-  **Stellfüße: stufenlos einstellbar**
-  **Soft close Dämpfung**

Mit den passenden Anbaukits eignet sich die BBQ Kitchen für die meist gefragtesten Gasgrills von Weltmarktführer Weber.

Für folgende Weber Gasgrills stehen aktuell BBQ Kitchen Anbaukits zur Verfügung:

- Spirit E 315 / E 325S / EP 335 / EPX 325S / EPX 335
- Genesis E 335 / EX 335 / EPX 335 / SE EPX 335
- Genesis E 435 / EX 435 / EPX 435 / SE EPX 435
- Summit FS38E / FS38S / FS38XE / FS38X

Zusätzlich bietet die BBQ Kitchen auch Ergänzungsmöglichkeiten, um die smarten Weber Gadgets wie Weber Connect oder Weber iGrill perfekt integrieren zu können.

MODULARES ANBAUSYSTEM

INDIVIDUELL ZUSAMMENSTELLBAR

**AUS FOLGENDEN SECHS MODULVARIANTEN KANN DIE OUTDOORKÜCHE
GANZ BELIEBIG ZUSAMMENGESTELLT WERDEN:**

Höhe der Arbeitsplatte: 920 bis 950 mm - individuell einstellbar. Modulgröße (HxBxT): 92-95 x 64 x 61 cm

Beratung & Angebote
zur BBQ Kitchen in
deinem Weber Store



STANDARDMODUL MIT TÜR

Das Türmodul der BBQ Kitchen bietet vielseitige Möglichkeiten. Sowohl zum Verstauen der Gasflaschen als auch für sperriges Grillzubehör oder Terrassenequipment bietet es ausreichend Platz. Zusätzlich gibt es die Möglichkeit, einen Kühlschrank (Max. Größe HxBxT: 83 x 59,8 x 56 cm) einfach und unkompliziert einzubauen und so der individuellen BBQ Outdoorküche noch mehr Vorzüge zu verschaffen.

2-FACH LADENMODUL

Mit einer Maximaltragkraft von 10kg pro Lade bietet das 2-fach Ladenmodul die optimale Möglichkeit, schweres Grillzubehör aus Gusseisen und andere Grillaccessoires ordentlich und jederzeit griffbereit zu verstauen.

SEITENKOCHERMODUL

Das Gaskochermodul ermöglicht es, den Seitenkocher der Gasgrills komplett in die BBQ Outdoorküche zu integrieren. Zudem bietet auch das Gaskochermodul die Möglichkeit, hier Gasflaschen sowie sperriges Grillzubehör zu verstauen. Das Gaskochermodul gibt es in unterschiedlichen Varianten, passend für den jeweiligen Gasgrill.

SPÜLMODUL

inkl. Spüle & Armatur
Gerade bei der Zubereitung von Lebensmitteln ist Sauberkeit und Hygiene ausgesprochen wichtig. Umso besser, wenn die Spüle direkt in die Outdoorküche eingebaut werden kann. Zu beachten: für den Einbau der Spüle wird ein Wasseranschluss auf der Terrasse benötigt.

KÜHLSCHRANKMODUL

(exklusive Kühlschrank)
Auch der passende Kühlschrank lässt sich in die BBQ Kitchen einbauen und gibt der BBQ Kitchen damit noch weitere Einsatzmöglichkeiten. Das Einbaukit verbindet das Kühlgerät mit der BBQ Kitchen Cooler.

ECKMODUL

Natürlich haben Sie auch die Möglichkeit eines Eckverbau, um so den Platz auf Ihrer Terrasse noch besser nutzen zu können. Höhe der Arbeitsplatte individuell einstellbar.

INDIVIDUELL AUCH IN DER OPTIK

Neu und sehr begehrt sind auch die extrem widerstandsfähigen Arbeitsplatten aus Dekton. Dekton ist die ultimative Oberfläche für Küchenarbeitsplatten. Sie ist äußerst flecken-, kratz- und hitzebeständig und in einer breiten Farbpalette erhältlich. Das Material setzt sich aus Glas-, Porzellan- und Quarzpartikeln zusammen und erreicht seine absolute Härte und Widerstandsfähigkeit durch eine spezielle Sinterertechnologie. Die Dekton Arbeitsplatten stehen wahlweise mit einer Stärke von 20mm und 8mm zur Verfügung.





DAS GANZE JAHR WIRKUNG ERZIELEN

WÜRZEN SIE IHRE GESCHENKE MIT IHREM EIGENEN BRANDING

Die Grillsaison endet nie. Setzen Sie mit dem Grillzubehör von Weber einen bleibenden Akzent. Entdecken Sie eine große Auswahl an Premium-Grills und Zubehör, die das ganze Jahr hindurch begeistern werden. Verwöhnen Sie Ihre Mitarbeiter mit einem tragbaren Weber Grill, den sie an heißen Sommerabenden überall hin mitnehmen können. Oder sorgen Sie dafür, dass Ihr Weihnachtsgeschenk von Weber zum Gesprächsthema unter dem Weihnachtsbaum wird. Viele glückliche Grillmomente werden für immer mit Ihrer Marke verbunden sein. Es ist ein Geschenk, das viele schöne Erinnerungen schaffen wird.

FÜR JEDES BUDGET

Von stylischen Schürzen bis zu luxuriösen Besteck-Sets: Unser günstiges Grillzubehör eignet sich perfekt als Giveaway oder Gewinnspielpreis.



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 €
Smokey 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.





GESCHENKE MIT PERSÖNLICHEM GESCHMACK

ZUBEHÖR MIT IHREM LOGO
Personalisieren Sie
ausgewählte Geräte mit
Ihrem Firmenlogo.

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

ANFRAGEN
per E-Mail an
business@grillco.at





SIE KOMMEN EINFACH ÜBERALL MIT

TRAGBARE GRAVIERTE WEBER GRILLS FÜR UNTERWEGS

Arbeiten Sie dort, wo Sie wollen und grillen Sie dort, wo Sie möchten. Geben Sie Ihren Mitarbeitern oder Kunden die Möglichkeit, dem hektischen Alltag zu entfliehen, indem Sie ihnen die Mobilität der tragbaren Grills von Weber schenken. Sie bringen den Geschmack von Zuhause mit, wohin Sie auch gehen. Genießen Sie grillen unterwegs!



GO-ANYWHERE SERIE

Kleine Größe, großer Geschmack. Nehmen Sie Ihren Gas- oder Holzkohlegrill überall mit.



SMOKEY JOE SERIE

Reisen Sie geschmackvoll mit diesem tragbaren Holzkohlegrill. Erhältlich in vielen verschiedenen Farben.



TRAVELER SERIE

Der neue Gasgrill hebt unsere mobilen Grills auf eine neue Stufe. Für alle, die auch unterwegs eine große Grillfläche möchten.

VON MINI BIS LUXURIÖS

GRILLS FÜR JEDEN BEDARF

ELEKTROGRILLS

Mehr E-Power von Weber geht nicht

Unsere Elektrogrills passen einfach auf jeden Balkon oder jede Terrasse. Und das Beste daran: Brennstoffbeschränkungen in der Stadt sind kein Problem mehr. Möchten Sie Ihre Bindung zu Kunden in der Stadt stärken? Wir haben den Weg zu ihren Herzen gefunden! Ein Elektrogrill als Geschenk wird bei ihnen wirklich ankommen. Einfach die Balkontür öffnen, den Grill anschließen und das Essen genießen. Grillen in der Stadt ist nicht länger nur Wunschdenken!



Q 1400



LUMIN COMPACT



PULSE 2000

HOLZKOHLEGRILLS

Die bewährten Weber Holzkohlegrills wecken überall Begeisterung

Lieben Sie das Echte? Nutzen Sie die ursprüngliche Kraft der Weber Holzkohlegrills, um die Authentizität Ihrer Marke widerzuspiegeln. Ein Weber Holzkohlegrill ist nicht nur ein überzeugendes Incentive, sondern erhöht auch die Markentreue. Denn er verbindet viele außergewöhnliche und glückliche Grillmomente mit Ihrer Marke.



MASTERTOUCH



MASTERTOUCH PREMIUM



SMOKEY MOUNTAIN COOKER

GASGRILLS

Weber Gasgrills erfüllen jeden Wunsch

Gasgrills sind perfekt, um Beziehungen am Knistern zu halten. Verwöhnen Sie Ihre Kunden, Mitarbeiter oder Partner mit der Einfachheit und dem Komfort des Grillens mit Gas. Ein Weber Gasgrill sorgt auf Knopfdruck für die perfekte Hitze und präzise Temperatureinstellungen. Es war noch nie so einfach, köstliche Speisen zuzubereiten. Mit Grillgrößen von „flexibel kompakt“ bis „luxuriös groß“ erfüllt das beeindruckende Sortiment an Weber Gasgrills jeden Wunsch.



SPIRIT E-215



GENESIS E-325S



GENESIS EPX-435

PELLETSGRILLS

Anbraten, räuchern und alles dazwischen

Die SmokeFire Serie steckt voller spannender Features. Sie kombiniert bahnbrechende intelligente Grilltechnologie mit außergewöhnlichen Grillprogrammen, um fantastische Grillrezepte auszuprobieren und ganz neue Geschmackserlebnisse zu kreieren. Der revolutionäre Grill ist der ultimative Hauptpreis bei Ihrem Gewinnspiel. Oder das perfekte Incentive, um Ihre Mitarbeiter zu motivieren, noch etwas mehr zu geben.



SMOKEFIRE EPX4



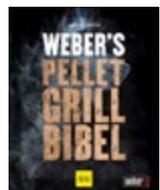
SMOKEFIRE EX6



HALTEN SIE BEZIEHUNGEN AM KNISTERN

DEFINIEREN SIE IHR EIGENES GESAMTPAKET

ANFRAGEN
per E-Mail an
business@grillco.at



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

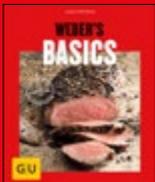
ab 10 Stück
€ 481,75
inkl. MwSt



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 TEHE 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

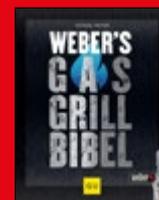
ab 10 Stück
€ 58,93
inkl. MwSt



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
 - (zur Wahl Winter, Gas, Vol. 1 oder 2)
- PAKET € 93,68**
AB 10 STÜCK € 84,31 / exkl. MwSt. € 70,26

ab 10 Stück
€ 84,21
inkl. MwSt



MARCHTRENK



GRAZ-SEIERSBERG



WIEN-NORD



WIEN SÜD



MARCHTRENK

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

Öffnungszeiten Store:

Di-Fr: 9 - 18 Uhr

Sa: 9 - 15 Uhr

📍 @WeberStoreMarchtrenk

WWW.GRILLCO.AT

WIEN SÜD

(BRUNN/GEIRGE)

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

📍 @WeberGrillVienna

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

📍 @WeberGraz

WIEN NORD

(FLORIDSDORF)

Angyalöldstraße 101
1210 Wien
+43 5 7011-400
wien-nord@grillco.at

Öffnungszeiten Store:

Di-Fr: 10 - 18 Uhr

Sa: 9 - 15 Uhr

📍 @WeberGrillVienna



ORIGINAL
STORE

WWW.GRILLCO.AT

