



GRILL EVENTS

GRILL AND EAT PARTY

Überrasche Sie Ihre Gäste, Mitarbeiter, Freunde etc. mit einem ganz besonderen Grill Erlebnis!

Auf einer grösseren Fläche bauen wir für Sie je nach Personenzahl diverse Grills auf. Ihre Gäste holen an der Fleischtheke das Grillfleisch und grillieren dieses selber auf einem der Grills. Aber keine Angst, unsere Grillprofis stehen immer hilfreich zur Verfügung. Sie geben Tipps über Garstufen, Grillmethoden etc. Grill-Tipps und -Tricks für Jedermann von Profis, alles inklusive.



Selbstverständlich ist ein grosses Salat und Beilage Buffet mit diversen Grillsaucen ebenfalls vorhanden und für den Durst vor, während und nach dem Grillieren steht eine grosse Bar zur Verfügung.

Dieses Event kann am Ort Ihrer Wahl durchgeführt werden. Gerne unterstützen wir Sie bei der Suche nach einer geeigneten Event Location.

Preise für 4,5 Stunden:

ab 20 bis 50 Personen Fr. 110.00 pro Person

Ab 51 Personen Fr. 95.00 pro Person

Ab 100 Personen Fr. 86.00 pro Person

Im Preise sind inklusive:

Kleines Apéros vom Grill zum Start. Reichhaltiger Fleischtheke mit Rind, Kalbs, Pferd, Schwein, Lamm, diverse Würste, Grillgemüse und Maiskolben.

Salatbuffet mit 7 Sorten Salat, Baked Potatoes, Kartoffelgratin und diverse Grillsaucen

Bar mit 2 Sorten Weiss- und Rotwein, Prosecco, 2 Sorten Bier, Mineralwasser, Süssgetränke und Kaffee.

Diverse Grills, Grillzubehör, Geschirr, Besteck, Gläser und Tischwäsche.

Inklusive Grillprofis, Service Mitarbeiter, auf und Abbau.

GRILLKURS

Erleben Sie einen abwechslungsreichen und geschmackvollen Kurs! Lernen Sie die unterschiedlichen Grillmethoden kennen und profitieren Sie von den Tipps und Tricks unserer Grillprofis.

Wir zeigen Ihnen alles, was Sie über die Zubereitung von perfekten Grilladen wissen müssen. Von der Vorbereitung bis zum Service.

Dieser praxisorientierte Grillkurs ist inhaltlich so gestaltet, dass die Teilnehmer unter Anleitung auf unterschiedlichen Grills wie zB. Holzkohlegrills und Gasgrills verschiedene Rezepte vorbereiten, grillieren und anschliessend gemeinsam in gemütlichen Rahmen essen. Es sind keine besonderen Vorkenntnisse der Teilnehmer über das Grillieren erforderlich.

Sie entscheiden auch, wieviel Sie arbeiten möchten und welche Themen für Sie von Interesse sind. Es soll ja vielleicht auch genügend Gelegenheit für Gemütlichkeit und Spass bleiben!

Das Grillmenü *(kann auf Ihren Wunsch auch angepasst werden)*

Aperitif am Lagerfeuer dazu ein Gruß aus der Grillküche

Schweinscarree mit Rosemarin

Ganzes Ribe Eye mit Barbecusauce

Pouletschenkel mit Kräutern und Senf

Ganze Lammracks

Grillierte Lachs oder Fisch

Marinierte Riesencrevttten

Ganzes Gemüse vom Grill

Gemüsekorb mit geschnittenen Gemüse

Maiskolben

Diverse Kartoffeln

Tomaten Foccacia vom Grill

Kleines Salatbuffet

Dessert vom Grill

Preis: Fr. 125.00 pro Person

Inklusive Apéro, Menüs, Instruktion durch unsere Grillprofis, sämtliche Getränke, alles Material und Kursdokumentation

Kursdauer ca. 4 bis 5 Stunden

Der Kurs kann am Ort Ihrer Wahl durchgeführt werden!

Zusätzliches für Ihr Grill Event:

Festbankgarnituren Fr. 25.00 pro Set

Runder Tisch für 8 Personen mit Stühle zu Fr. 135.00

Sonnenschirme Fr. 23.00 pro Stück



Bistrotisch mit 4 Stühlen 60.00

Lounge Möbel ab Fr. 150.00