

das
= GRILL =
FACHGESCHÄFT

Eventlocations • Grillschulen • Outdoorküchen

Event
Menü 2025

Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

herzlich willkommen im Grillfachgeschäft in Düsseldorf.

Sie sind auf der Suche nach einer besonderen Idee für Ihr nächstes Event?

Egal ob Firmenfeier, Meeting, Hochzeit oder Geburtstag. Wir bieten Ihnen mit unseren Grillkursen einen abwechslungsreichen, kurzweiligen und außergewöhnlichen Rahmen.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Ihnen mit einigen Menü Vorschlägen einen Einblick in unser kulinarisches Portfolio ermöglichen. Sie haben Fragen oder benötigen weitere Infos? Sprechen Sie uns gerne an. Für den ersten Überblick haben wir einige der häufigsten Fragen kurz zusammenfasst und mit Antworten versehen.

Wo finden die Grillkurse/ die Events statt?

Eingebettet in ein Areal aus alten Backstein Gebäuden liegen auf der Wiesenstr. 51 in Düsseldorf-Heerdt unsere modernisierten und zu Grillschulen umgebauten Industriehallen. Unsere Locations verfügen über moderne Küchen und große Wintergärten mit Wendelamellen Dächern oder über eine nach hinten ausgerichtete Terasse. Somit bieten wir Ihnen ein witterungsunabhängiges Grill Vergnügen.

Worauf wird gegrillt?

In unseren Grillschulen benutzen wir alle gängigen Grillarten. Vom klassischen Holzkohle Grill über Gasgrills jeder Größe, keramische Holzkohle Grills bis hin zu 800°C Oberhitze Grills.

Sind unsere Menüs in Stein gemeißelt?

Alle Menüs sind bewusst sehr vielfältig konzipiert, damit möglichst jedem Geschmack Rechnung getragen wird. Fühlen Sie sich dennoch frei, aus den einzelnen Gerichten Ihr eigenes Wunschmenü zusammen zu stellen. Sollten Sie Vegetarier, Veganer oder Allergiker in Ihren Reihen haben sprechen Sie uns sehr gerne an. Wir haben für alle Eventualitäten ein breites Spektrum an alternativen Speisen. Einige Inspirationen finden Sie auf der letzten Seite in diesem Folder.

Mit welchen Kosten muss ich rechnen?

Unter jedem Menü finden Sie einen entsprechenden pro Person Preis. In diesem sind alle Speisen, die Getränke, der Service und eine Schürze, welche Sie gerne als Andenken behalten dürfen, inkludiert. Bitte beachten Sie, dass sich unsere Preise auf unsere Mindestteilnehmerzahl von 22 Personen beziehen. Bei kleineren Veranstaltungen müssen wir, aufgrund des gleichbleibenden Aufwands, diese berechnen.

Was ist der Unterschied zwischen einem Grillkurs und einer Grillparty?

Unsere Räumlichkeiten bieten Ihnen die Möglichkeit für Events mit bis zu 150 Personen.

Allerdings variiert deren Ablauf in Abhängigkeit zur Gruppengröße. Bis 35 Personen können wir Ihre Gäste in einen klassischen „Grillkurs“ einbinden. Das bedeutet, jeder Teilnehmer nimmt aktiv an der Vor- und Live-Zubereitung der Speisen teil.

Bei Gruppen über 35 Personen nimmt erfahrungsgemäß das Netzwerken unter einander einen größeren Stellenwert ein. Daher kümmern sich ab dieser Größe unsere Köche vermehrt um die Vor- und Live-Zubereitung. Sie und Ihre Gäste können sich gerne in diesen Prozess integrieren. Allerdings ist es, da unsere Köche mindestens 50% der Vorbereitungen übernehmen, nicht zwangsläufig notwendig.

Können wir vor dem Grillkurs auch ein Geschäftsmeeting abhalten?

Ja, das können Sie sehr gerne. Unsere Grillschulen sind mit moderner Präsentationstechnik ausgestattet. Sie benötigen auch während Ihrem Meeting Verpflegung? Gerne bieten wir Ihnen ein umfangreiches Frühstücksbuffet und/oder einen kleinen Mittagssnack. Weitere Infos dazu finden Sie auf der letzten Seite dieses Folders.

Sie haben Ihre spezielle Frage nicht in der Auflistung gefunden?

Melden Sie sich gerne bei uns. Gemeinsam finden wir sicherlich eine Lösung.

Viel Spaß bei der Menü Auswahl und Feuer frei!

MENÜ 1

EMPFANG

Schaumwein

Fingerfood Buffet mit Wurst, Käse, eingelegtem Gemüse und selbstgebackenem Brot

MENÜ

Lollie von der Bratwurst mit Aprikosen, Bacon und Chili-Senf

*

Burger vom Kaffee Rauch Lachs mit Rotkohlsalat und Petersilien-Remoulade

*

Kikok Hühnchen mit BBQ Rub, Honig und Whisky

*

Bürgermeisterstück vom Weiderind

*

Gemüse aus dem Wok mit Knoblauch, Chili und Sauerrahm

*

Gewürzbrot mit Nüssen und getrockneten Tomaten

*

Schokoladen-Törtchen mit gerollten Mandel-Pistazien Eis

92,00 Euro zzgl. MwSt.

Der Preis versteht sich inkl. Wasser, Kaffee, Softdrinks, Bier, Wein, Sekt, Personal und Schürze (zum Mitnehmen) für eine Dauer von 4 Stunden. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir Euro 15,50 netto pro angemeldete Person. Eine Änderung der Personenzahl ist nur bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungstermin möglich. Spätere Änderungen können leider nicht mehr berücksichtigt

werden. Personenzahl Grillkurs: 22-35 / Personenzahl Grillparty: 36-100

MENÜ 2

EMPFANG

Schaumwein

Fingerfood Buffet mit Wurst, Käse, eingelegtem Gemüse und selbstgebackenem Brot

MENÜ

Neapolitanische Pizza mit Tomate und Büffel Mozzarella

*

Rinderrücken mit Orangenpfeffer und Frühlingslauch

*

Geflügelragout aus dem Dutch Oven mit Zitronengras, Ingwer und Limettenblätter

*

Gegrillter Sepia vom Feuerring mit Knoblauch und Zitronenschmand

*

Gegrillte Paprika mit Pesto-Hackfleischfüllung vom eigenen Rind

*

Romanasalat mit Bacon in Kartoffelvinaigrette vom Grill

*

Bimentarte mit Himbeerschaum

99,00 Euro zzgl. MwSt.

Der Preis versteht sich inkl. Wasser, Kaffee, Softdrinks, Bier, Wein, Sekt, Personal und Schürze (zum Mitnehmen) für eine Dauer von 4 Stunden. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir Euro 15,50 netto pro angemeldete Person. Eine Änderung der Personenzahl ist nur bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungstermin möglich. Spätere Änderungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden. Personenzahl Grillkurs: 22-35 / Personenzahl Grillparty: 36-100

MENÜ 3

EMPFANG

Schaumwein

Fingerfood Buffet mit Wurst, Käse, eingelegtem Gemüse und selbstgebackenem Brot

MENÜ

Pinsa aus dem Holzofen mit Tomaten-Basilikum Sugo, Wildkräuter, Büffelmozzarella und Serrano Schinken

*

Lachsfilet im Butcher Paper mit buntem Gemüse, Petersilien-Pesto und Pinienkernen

*

Tomahawk Steak vom Weiderind mit Olivenöl und Gewürzsalz

*

Originale Bacon-Bomb mit warmer Cheddar-Soße

*

Barbecue-Pasta-Salat

*

Rauchkartoffeln vom Smoker mit Schafskäse-Creme und confierten Tomaten

*

Apfelcrumble mit Himbeer-Coulis und Zitroneneis

99,00 Euro zzgl. MwSt.

Der Preis versteht sich inkl. Wasser, Kaffee, Softdrinks, Bier, Wein, Sekt, Personal und Schürze (zum Mitnehmen) für eine Dauer von 4 Stunden. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir Euro 15,50 netto pro angemeldete Person. Eine Änderung der Personenzahl ist nur bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungstermin möglich. Spätere Änderungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden. Personenzahl Grillkurs: 22-35/Personenzahl Grillparty: 36-100

MENÜ 4

EMPFANG

Schaumwein

Fingerfood Buffet mit Wurst, Käse, eingelegtem Gemüse und selbstgebackenem Brot

MENÜ

Portugiesischer Fischeintopf – "Cataplana" aus dem Dutch Oven

*

Roadkill Chicken mit Knoblauch, gegrillter Limette und Chili

*

Wildburger im Brioche Bun mit getrüffeltem Käsesoße, Feldsalat, Rotweinzwiebeln und Gemüsecrunch

*

Ganzer Rinderrücken in Chimichurri Kruste aus dem Smoker

*

Gegrillter Tortellini Salat mit mariniertem Gemüse, Pinienkernen-Vinaigrette und Wildkräuter

*

Gefülltes Brot aus dem Holzofen mit getrockneten Tomaten und Käse

*

Blueberry Cobbler – Warmes Blaubeer-Dessert vom Grill mit Vanilleeis

99,00 Euro zzgl. MwSt.

Der Preis versteht sich inkl. Wasser, Kaffee, Softdrinks, Bier, Wein, Sekt, Personal und Schürze (zum Mitnehmen) für eine Dauer von 4 Stunden. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir Euro 15,50 netto pro angemeldete Person. Eine Änderung der Personenzahl ist nur bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungstermin möglich. Spätere Änderungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden. Personenzahl Grillkurs: 22-35 / Personenzahl Grillparty: 36-100

MENÜ 5

EMPFANG

Schaumwein

Fingerfood Buffet mit Wurst, Käse, eingelegtem Gemüse und selbstgebackenem Brot

MENÜ

Weißer Pizza mit Pilzen, Oliven, Chorizo, Rauke und Tomatenpesto

*

Heilbuttfilet vom Holzblock mit Zitronenthymian und fermentiertem Pfeffer

*

Karree vom Duroc Schwein im Zitronenrauch und Pfeffercrunch

*

Flanksteak vom US-Beef mit Feldsalatbutter und Fenchelsamen

*

Gefüllte Tomaten in Heu gegrillt

*

Römer-Salat vom Grill mit Walnüssen und Orangen-Senf-Vinaigrette

*

Apfelkuchen vom Grill mit Vanilleeis und Ganache

104,00 Euro zzgl. MwSt.

Der Preis versteht sich inkl. Wasser, Kaffee, Softdrinks, Bier, Wein, Sekt, Personal und Schürze (zum Mitnehmen) für eine Dauer von 4 Stunden. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir Euro 15,50 netto pro angemeldete Person. Eine Änderung der Personenzahl ist nur bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungstermin möglich. Spätere Änderungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden. Personenzahl Grillkurs: 22-35 / Personenzahl Grillparty: 36-100

MENÜ 6

EMPFANG

Schaumwein

Fingerfood Buffet mit Wurst, Käse, eingelegtem Gemüse und selbstgebackenem Brot

MENÜ

Flammkuchen mit Zwiebelmarmelade, Schafskäse und Rucola

*

Beef Burger, Röstzwiebeln, Grilltomate und Käse im Brioche Bun

*

Teriyaki Lachs aus dem Smoker

*

GaUCHO Rinder Spieß mit Bacon Jam und Sauerrahm

*

Grillpaprika-Tomatensalat mit Frühlingslauch und fermentierten Pfeffer

*

Baguette mit Fleur de Sel aus dem Pizaofen

*

Oreokuchen mit Grillobst und Weißweinschaum

104,00 Euro zzgl. MwSt.

Der Preis versteht sich inkl. Wasser, Kaffee, Softdrinks, Bier, Wein, Sekt, Personal und Schürze (zum Mitnehmen) für eine Dauer von 4 Stunden. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir Euro 15,50 netto pro angemeldete Person. Eine Änderung der Personenzahl ist nur bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungstermin möglich. Spätere Änderungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden. Personenzahl Grillkurs: 22-35 / Personenzahl Grillparty: 36-100

MENÜ 7

EMPFANG

Schaumwein

Fingerfood Buffet mit Wurst, Käse, eingelegtem Gemüse und selbstgebackenem Brot

MENÜ

Weißer Pizza mit gegrillten Chili-Limetten, Sauerrahm, Zucchini, Oliven und gebackener Paprika

*

Flammbraten vom Duroc Schwein mit Teriyakisauce und Gurken-Sesamsalat im Gua-Bao Brötchen

*

Rinderrücken vom Weiderind „Sous Vide“ im Kaffee-Aschemantel

*

Ganzer Steinbutt mit Kräuter-Limetten-Butter vom Smoker

*

Fächerzucchini mit getrockneten Tomaten, Cheddar, Kräuter und Olivenöl aus dem Smoker

*

Salat von weißen Bohnen, Blumenkohl, geröstete Chorizo und eingelegten Tomaten

*

Key Lime Pie – Limettenkuchen aus Florida mit Topfenespuma

109,00 Euro zzgl. MwSt.

Der Preis versteht sich inkl. Wasser, Kaffee, Softdrinks, Bier, Wein, Sekt, Personal und Schürze (zum Mitnehmen) für eine Dauer von 4 Stunden. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir Euro 15,50 netto pro angemeldete Person. Eine Änderung der Personenzahl ist nur bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungstermin möglich. Spätere Änderungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden. Personenzahl Grillkurs: 22-35 / Personenzahl Grillparty: 36-100

MENÜ 8

EMPFANG

Schaumwein

Fingerfood Buffet mit Wurst, Käse, eingelegtem Gemüse und selbstgebackenem Brot

MENÜ

Rote Bete Lachs mit Lorbeer-Piercing

*

Sparenibs 2 Tage in Apfelsaft, Kaffee-Rub und Ahornsirup Lack

*

T-Bone Steak "dry aged" aus dem eigenem Reifeschrank

*

Kikok Hähnchen in Malzbier-Chili-Rub und Mandelholz

*

Süßkartoffelgratin mit Kokos und Ingwer

*

Wildkräutersalat in Blutorangen-Vinaigrette

*

Paprika, Pesto und Ei aus dem Grill

*

Vanille-Brot-Soufflé, Himbeereis und Rotweinschaum

109,00 Euro zzgl. MwSt.

Der Preis versteht sich inkl. Wasser, Kaffee, Softdrinks, Bier, Wein, Sekt, Personal und Schürze (zum Mitnehmen) für eine Dauer von 4 Stunden. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir Euro 15,50 netto pro angemeldete Person. Eine Änderung der Personenzahl ist nur bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungstermin möglich. Spätere Änderungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden. Personenzahl Grillkurs: 22-35 / Personenzahl Grillparty: 36-100

MENÜ 9

EMPFANG

Schaumwein

Fingerfood Buffet mit Wurst, Käse, eingelegtem Gemüse und selbstgebackenem Brot

MENÜ

Weißer Pizza mit getr. Tomaten, Honig-Basilikumgarnelen und Rotwein Zwiebeln

*

Gefüllte Kräuterdorade mit Zitronenschmand

*

Geflügelbrust mit Chorizo-Spinatfüllung aus dem Feuertopf

*

T-Bone Steak aus dem eigenen Reifeschrank mit Pinienkernen-Schalotten Vinaigrette

*

Ganze geräucherte Rinderhüfte in Whisky-Paprika Marinade

*

Gefüllte Süßkartoffel mit Käse und Schalotten an Wildkräutersalat

*

Tomaten-Blätterteig-Schnecke mit Nüssen und Parmesan

*

Bananenkuchen mit Vanilleeis und Schokosoße

109,00 Euro zzgl. MwSt.

Der Preis versteht sich inkl. Wasser, Kaffee, Softdrinks, Bier, Wein, Sekt, Personal und Schürze (zum Mitnehmen) für eine Dauer von 4 Stunden. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir Euro 15,50 netto pro angemeldete Person. Eine Änderung der Personenzahl ist nur bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungstermin möglich. Spätere Änderungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden. Personenzahl Grillkurs: 22-35 / Personenzahl Grillparty: 36-100

MENÜ 10

EMPFANG

Schaumwein

Fingerfood Buffet mit Wurst, Käse, eingelegtem Gemüse und selbstgebackenem Brot

MENÜ

Garnelen-Burger im Limetten Brioche und Trüffel-Mayonnaise

*

Quiche mit Lauch und Bacon an Radieschen-Topfen

*

Rippchen vom Landschwein in Limetten-Honig Marinade mit Chili und Curry BBQ Soße

*

Rinderrücken "dry aged" aus dem eigenen Reifeschrank

*

Salbei Kartoffeln

*

Rote Bete Rettich Salat in scharfer Meerrettichsoße

*

Gegrilltes Steinobst (je nach Saison) mit Mascarpone-Creme, Honig und gerösteten Mandeln

109,00 Euro zzgl. MwSt.

Der Preis versteht sich inkl. Wasser, Kaffee, Softdrinks, Bier, Wein, Sekt, Personal und Schürze (zum Mitnehmen) für eine Dauer von 4 Stunden. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir Euro 15,50 netto pro angemeldete Person. Eine Änderung der Personenzahl ist nur bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungstermin möglich. Spätere Änderungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden. Personenzahl Grillkurs: 22-35/Personenzahl Grillparty: 36-100

MENÜ 11

EMPFANG

Schaumwein

Fingerfood Buffet mit Wurst, Käse, eingelegtem Gemüse und selbstgebackenem Brot

MENÜ

Oktopus in Balsamico-Butter mit Kapern und Salbei vom Grill

*

Flank Steak „Thai Style“ mit eingelegtem Daikon & Karotte, Süß Saures Chili Dressing und Basilikum

*

Rinderrücken „dry aged“ in Gewürzkruste vom Smoker

*

Ragout vom Kalbsbäckchen mit Wurzelgemüse aus dem Dutch Oven

*

Weißer Bohnen und Salsiccia mit Senf-Zwiebeln

*

Feldsalat mit Granatapfel und gegrilltem Chicoree

*

Kirschtörtchen, Schokoladeneis und Brombeerschaum

112,00 Euro zzgl. MwSt.

Der Preis versteht sich inkl. Wasser, Kaffee, Softdrinks, Bier, Wein, Sekt, Personal und Schürze (zum Mitnehmen) für eine Dauer von 4 Stunden. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir Euro 15,50 netto pro angemeldete Person. Eine Änderung der Personenzahl ist nur bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungstermin möglich. Spätere Änderungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden. Personenzahl Grillkurs: 22-35 / Personenzahl Grillparty: 36-100

MENÜ 12

EMPFANG

Schaumwein

Fingerfood Buffet mit Wurst, Käse, eingelegtem Gemüse und selbstgebackenem Brot

MENÜ

Röllchen vom Rinderfilet „dry aged“ und marinierten Zucchini vom Holzplanken

*

Tranchen vom Flap Steak

*

Jakobsmuscheln in Thymian Öl

*

Short Ribs vom Weiderind mit Honig-Chili-Lack und Whisky-Rauch

*

Porterhouse Steak „dry aged“ aus dem eigenen Reifeschrank

*

Gurken-Melonensalat

*

Gebackene Tomaten mit Knoblauch und Kräutern

*

Käsekuchen mit Kirschen aus dem Dutch Oven und Schokoladenrahm

112,00 Euro zzgl. MwSt.

Der Preis versteht sich inkl. Wasser, Kaffee, Softdrinks, Bier, Wein, Sekt, Personal und Schürze (zum Mitnehmen) für eine Dauer von 4 Stunden. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir Euro 15,50 netto pro angemeldete Person. Eine Änderung der Personenzahl ist nur bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungstermin möglich. Spätere Änderungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden. Personenzahl Grillkurs: 22-35 / Personenzahl Grillparty: 36-100

MENÜ 13

EMPFANG

Schaumwein

Fingerfood Buffet mit Wurst, Käse, eingelegtem Gemüse und selbstgebackenem Brot

MENÜ

Pizza vom Grill mit Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Oliven und Pata Negra Schinken

*

Jacobsmuschel in Tonkabohnenöl mit Feldsalat Tapenade

*

Bison 800°C mit Lauch-Asche, Rettich und Kresse

*

Hanging Tender vom US Beef

*

Wagyu Rinderrücken von der Plancha

*

Gegrillte Avocado mit mariniertes Paprika

*

Gefüllte Spitzpaprika mit CousCous und Melisse

*

Wildkräutersalat mit gegrillter Karotte in Orangen-Vinaigrette

*

Gegrillte Wassermelone mit Schafkäse und Minze

*

Feigen aus dem Dutch Oven mit Portwein, Kürbiskerne und Limettenschale dazu Vanilleeis

149,00 Euro zzgl. MwSt.

Der Preis versteht sich inkl. Wasser, Kaffee, Softdrinks, Bier, Wein, Sekt, Personal und Schürze (zum Mitnehmen) für eine Dauer von 4 Stunden. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir Euro 15,50 netto pro angemeldete Person. Eine Änderung der Personenzahl ist nur bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungstermin möglich. Spätere Änderungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden. Personenzahl Grillkurs: 22-35 / Personenzahl Grillparty: 36-100

X-MAS MENÜ

EMPFANG

Schaumwein

Fingerfood Buffet mit Wurst, Käse, eingelegtem Gemüse und selbstgebackenem Brot

MENÜ

Gewürzlachs vom Brett mit Melisse und Kaffee

*

Gezupftes Wildschwein im Brioche Bun

*

T-Bone Steak 8 Wochen trocken gereift

*

Karree vom Hirschrücken 800°C in Gewürzkruste

*

Tranche vom Lamm mit Wildkräutern

*

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Aprikosen

*

Apfel-Rotkohl-Salat mit Balsamico und Rosinen (oder ohne)

*

Süßkartoffelgratin mit Kokos, Chili und Honig

*

Apfelstrudel 2.0 mit Zimt und Marzipan dazu Vanilleeis

109,00 Euro zzgl. MwSt.

Der Preis versteht sich inkl. Wasser, Kaffee, Softdrinks, Bier, Wein, Sekt, Personal und Schürze (zum Mitnehmen) für eine Dauer von 4 Stunden. Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir Euro 15,50 netto pro angemeldete Person. Eine Änderung der Personenzahl ist nur bis spätestens 5 Tage vor Veranstaltungstermin möglich. Spätere Änderungen können leider nicht mehr berücksichtigt werden. Personenzahl Grillkurs: 22-35 / Personenzahl Grillparty: 36-100

OPTIONEN

VERLÄNGERUNGS-OPTION

Sie möchten nach den regulären 4 Stunden des Grillkurses noch etwas bei uns verweilen?

Kein Problem.

Für jede weitere angefangene Stunde berechnen wir eine Pauschale
pro angemeldete Person.

Diese Pauschale beinhaltet Personal, Raummiete, Köche und Getränke.

15,50 € zzgl. MwSt. (pro angemeldete Person und Stunde)

OPTION FÜR KINDER

Sich an einen gedeckten Tisch setzen und aus der Speisekarte
auswählen, worauf man Lust hat – das genießen auch Kinder!

Bei uns können Sie gemeinsam mit Ihren Kindern ein Grillerlebnis teilen oder Sie einfach
zu einem Grillkurs mitbringen. Kinder von 0-7 Jahren dürfen kostenlos teilnehmen.

Kinder von 8-14 Jahren werden zu 50% und Kinder ab 15 Jahren voll berechnet.

ZUSÄTZLICHE CHAMPAGNER-OPTION

Sie möchten Ihren Grillabend gerne mit etwas Besonderem beginnen?

Gerne reichen wir Ihnen und Ihren Gästen zur Begrüßung auch Champagner.

9,50 € zzgl. MwSt. (pro Person)

TAGUNGS-OPTION

Bitte Fragen Sie unsere separat erhältliche Tagungsmappe an

OPTIONEN

FRÜHSTÜCKSBUFFET

Sie starten bereits früh morgens in Ihr Meeting?
Gerne bereiten wir Ihnen ein umfangreiches Frühstücksbuffet
damit Sie gut gestärkt durch den Tag kommen.
12,50€ zzgl. MwSt. (pro Person)

Vegetarische & vegane Alternativen (Beispiele)

Gefüllte Tomaten mit Ratatouille und Parmesan im Heunest

*

Champignons mit Kapern-Mandel-Creme und Cheddar

*

Ziegenkäse in Blätterteig mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und
Basilikumöl

*

Spargel vom Grill mit Wildkräuter-Orangen-Vinaigrette (je nach Jahreszeit)

*

Halloumi-Burger mit confierter Paprika, Grillsalat und Frischkäse

*

Gefüllte Zucchini mit Risotto und Tomaten-Pesto

*

Gegrillte Rote Bete mit Estragon und Feta

*

Gemüseschnecke aus dem Dutch Oven mit Parmesan, Nüssen & Rucola

*

Gefüllte Aubergine mit Ratatouille

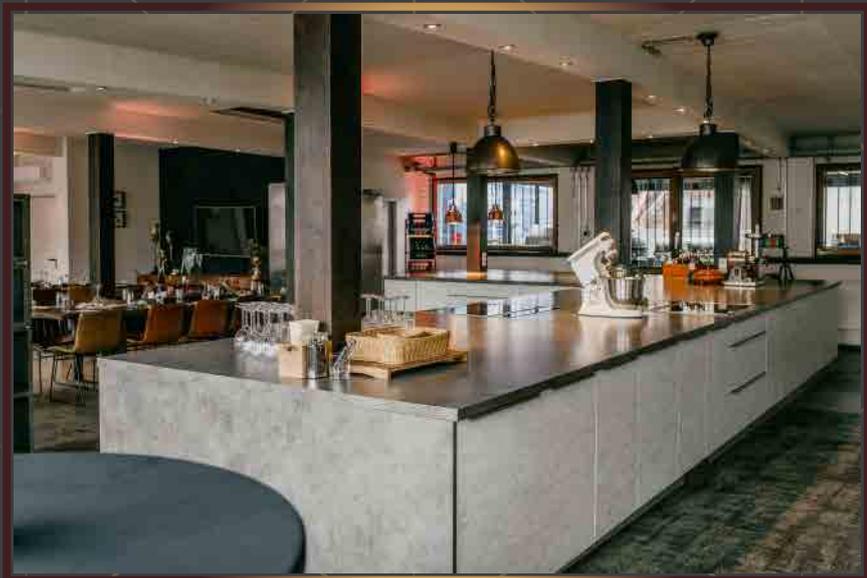
*

Geschmorter Spitzkohl mit Dukkah



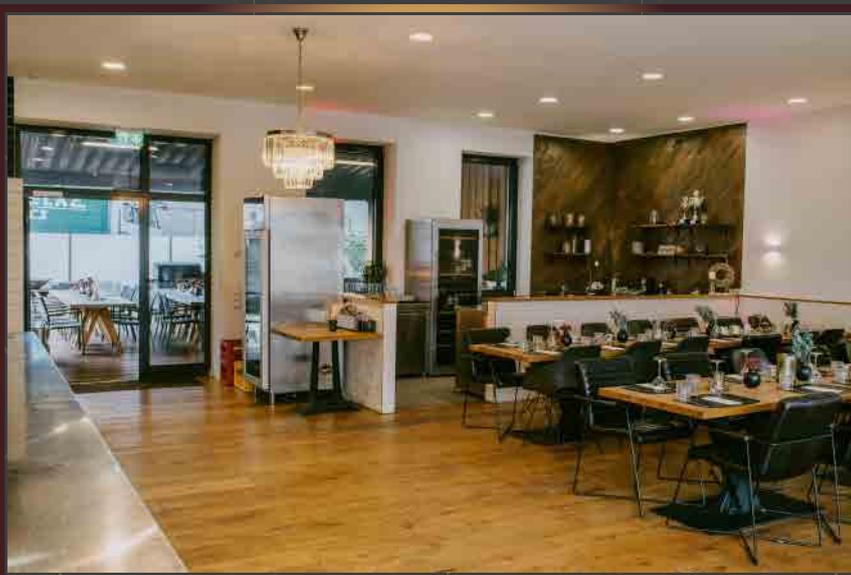
HALLE 26

Grillschule
Eventlocation



HALLE 7

Grillschule
Eventlocation



HALLE 22

Grillschule
Eventlocation

Kontakt
Unterberg&SchmiedelGmbH
-DasGrillfachgeschäft-
Wiesenstraße51(Halle25)
40549Düsseldorf
Telefon:0211-56947546
E-Mail:events@das-grillfachgeschaeft.de

das
GRILL
FACHGESCHÄFT
Eventlocations • Grillschulen • Outdoorküchen