



EXKLUSIVE GRILLKURSE IM WEBER ORIGINAL STORE

Erleben Sie:

- Einen Grillkurs der Weber Grill Academy Original mit einem unserer Grillmeister.
- Ein 5-Gänge Grillmenü vom Holzkohle-, Gas- und Elektro-Grill.
- Getränke all inclusive (Bier, Wein, Mineralwasser, Fruchtsäfte, Limonade).
- Rezepthefte, Urkunden & Grillschürzen für alle Teilnehmer.

WÄHLEN SIE AUS FOLGENDEN KURSEN: (Details zu den einzelnen Kursen finden Sie unter „Grill Academy Original Kurse Überblick“)

• Basic Kurs	• Classic Kurs	• Die Kunst des Holzkohlegrillens	• Smoken – Räuchern – Grillen	• Exclusive
• Fish Special	• Kulinarische Weltreise	• Gas Grillkurs	• Meat Special	
• Veggie	• Das perfekte Steak		• Best of Grill Academy	
• Wintergrillen			• Das perfekte Menü vom Kugelgrill	
• Klassiker vom Grill				
• Streetfood trifft Gourmet feat. Pulse				
1.650,00 € zzgl. MwSt.	1.916,67 € zzgl. MwSt	2.000,00 € zzgl. MwSt.	2.166,67 € zzgl. MwSt.	2.166,67 € zzgl. MwSt.

Pauschalpreis bis zu 20 Personen

Je nach Kurs berechnen wir für jede weitere Person bis maximal 30 Personen: 82,50 € / 95,83 € / 100,00 € / 108,33 € / 120,83 € zzgl. MwSt.

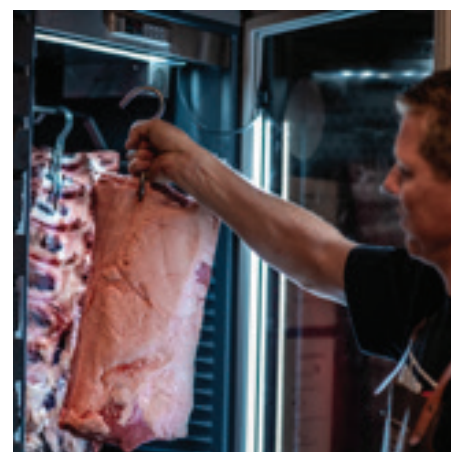
Die aufgeführten Preise haben eine Gültigkeit von 7 Tagen nach Angebotseingang.

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).

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.

Alle Preise zzgl. MwSt.





EXTERNE GRILLKURSE

Gerne bieten wir die Grillkurse auch direkt bei Ihnen vor Ort oder in Ihrer Wunschlocation an.

INKLUDIERTER LEISTUNGEN:

- 1 Weber Original Grillmeister
- 1 Weber Original Servicemitarbeiter/Assistent
- Grillequipment, verschiedene Grills und Zubehör
- Pavillons für den Grillbereich
- Geschirr und Besteck
- Verbrauchsmaterial (Servietten)
- 4 Tische zur Vorbereitung (Stehische)
- Aufbau/Abbau Grillbereich
- Rezepthefte, Urkunden & Grillschürzen für die Teilnehmer

ZUSÄTZLICHE MÖGLICHE LEISTUNGEN:

- Getränkecatering (€ 20,00 zzgl. MwSt. pro Person)
- Standardkarte (Wein, Bier, Alkoholfrei, Kaffee)
- Bar- & Weinkarte
- Eventmobiliar + Aufbau
- Individuelle Gravur auf Weber Grill, Grillzangen, Messer oder Stick mit Namen oder Logo auf Schürze

ANFORDERUNGEN BEI EXTERNEN VERANSTALTUNGEN:

- 1 Ansprechperson vor Ort
- Getränke (inkl. Gläser) & Bewirtung der Teilnehmer
- Kühlmöglichkeit
- Tische und Stühle zum Essen
- Entsorgungsmöglichkeit für die Asche
- Ausreichend Stellfläche für zwei Pavillons nebeneinander (3 x 6 m)
- Wasser- & Stromanschluss (2 x 2,2 kW)
- Der Grillplatz sollte idealerweise nicht mehr als 5 m von dem nächsten Stromanschluss entfernt sein, um den Einsatz von Elektrogrills gewährleisten zu können.

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).

