



Ihr Partner für

*Hochzeiten und Geburtstage
Firmenfeiern sowie Großevents
Food Truck & Fusion Food*



Grill and Chill Catering & Cocktail Service

Von regionalen Spezialitäten über Street-Food, von Tapas-Menüs über Grill-Buffets bis hin zu individuellen Gourmet-Büfets können Sie wählen, womit wir aus Ihrer Veranstaltung einen unvergesslichen Event kreieren.

Egal ob Sie eine Hochzeit, einen Geburtstag oder ein Mitarbeiterfest planen – Vertrauen Sie auf unsere langjährige Erfahrung und überraschen Sie Ihre Gäste. Wir unterstützen Sie bei den Vorbereitungen und der Umsetzung Ihrer Ideen. Dabei bieten wir Ihnen neben unserem Catering & Cocktail Service auch die komplette Event-Planung aus einer Hand.

Wir helfen Ihnen in allen wichtigen Punkten und können hierbei auf ein großes Netzwerk an professionellen Dienstleistern zurückgreifen. Von A wie Aperitif bis Z wie Zaubershow, egal ob Sie lediglich ein leckeres Essen haben wollen oder den kompletten Service mit Tischen, Dekoration und Cocktailbar – sprechen Sie uns einfach an und wir kümmern uns um die Details.



Wer wir sind

Seit über 20 Jahren sind Andrea und Michael Weghaupt, die Geschäftsführer von Grill und Chill, in der Gastronomie tätig. In dieser Zeit konnten viele Eindrücke und Erfahrungen gesammelt werden, so dass der Schritt hin zu einem eigenen Catering & Cocktail Service nur die logische Schlussfolgerung war.

Unter dem Label „Grill und Chill“ sind wir seit 2011 in Südbaden unterwegs und verköstigen Sie und Ihre Gäste mit leckeren Speisen und Getränken. Anfang 2014 haben wir dann unsere „Black Pearl“ in Auftrag gegeben. Mit diesem neuen und modernen Food Truck haben wir nun zusätzlich eine hochmoderne und mobile Küche als Eyecatcher im Einsatz. Individuell planen wir Show-Cooking Caterings und tolle Buffets mit und ohne Food Truck, welche je nach Anlass und Gusto bewirbt werden.

Ob Hochzeiten und Geburtstage, Firmen- und Vereinsfeste, Stadtfeste oder Messe-Events - Ihre Wünsche stehen dabei immer im Vordergrund. Unsere erfahrene Mannschaft garantiert für eine hohe Qualität und tollen Geschmack der Speisen sowie für eine perfekte optische Präsentation.





Grillen und Chillen

Alle unsere Speisen sind selbstgemacht und werden für Ihr Event frisch hergestellt. Dabei legen wir besonderen Wert auf regionale Produkte der Saison und bieten Ihnen gerne auch vegetarisch-vegane Alternativen zu unseren hochwertigen Fleisch- und Fischspezialitäten.

Unsere Lebensmittel stammen vorzugsweise von Erzeugern aus der näheren Umgebung und haben größtenteils BIO-Qualität. Um dies auch beleghaft nachweisen zu können, sind wir seit 2015 BIO-zertifiziert durch DE-ÖKO-003. In enger Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und Händlern können wir auf fast alle Ihre Wünsche und Vorstellungen eingehen. Auf der letzten Seite dieser Broschüre finden Sie unsere Lieferanten im Kurz-Porträt.

Selbstverständlich arbeiten wir ohne künstliche Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffen. Fertigprodukte, Fleisch aus Massentierhaltung und unbekannter Herkunft oder gentechnisch veränderte Lebensmittel werden Sie bei uns nicht finden – Diese Kriterien zählen zu unseren persönlichen Anforderungen die wir als Basis für die Zubereitung eines guten Essens ansehen. Bei einer Lactoseintoleranz, Gluten-Unverträglichkeit oder Empfindlichkeit gegenüber Allergenen reicht eine kurze Information Ihrerseits.

BIO
REGIONAL
FRISCH



Cocktails & Getränke

Neben einem breiten und vielfältigen Angebot aus unserer Küche und Patisserie, bieten wir Ihnen auch einen umfangreichen Getränke- und Cocktail-Service. Von der Profi-Cocktailbar über Zapfanlagen bis hin zu Kühlwagen und Gläsern können wir Ihnen alles liefern was zum Ausschank notwendig ist.

Edle Weine, hochwertige Spirituosen und hausgemachte Limos sind nur ein kleiner Teil unseres breiten Portfolios an Getränken. Vorab erstellen wir mit Ihnen eine individuelle Getränke- und Cocktailkarte die für jeden Geschmack etwas bereithält.

An der Veranstaltung kümmern wir uns dann um den Ausschank und bereiten unsere Cocktails frisch für Sie und Ihre Gäste zu. Gerne übernehmen wir auch den Service und sorgen stets für ein volles Glas. Des Weiteren ist auch ein heißer Tee, schaumiger Cappuccino oder starker Espresso immer ein unverzichtbarer Teil bei einer Veranstaltung. Hier haben wir ebenfalls einige tolle Ideen für Sie parat.



Serviceleistungen und Equipment



Sie sind noch auf der Suche nach einer Location oder es wird noch kurzfristig ein DJ benötigen? Wir unterstützen Sie bei allen Vorbereitungen und der Umsetzung Ihrer Ideen. Neben unserem Catering & Cocktail Service übernehmen wir gerne die komplette Eventplanung für Ihre Hochzeit-, Geburtstags- oder Firmenfeier.

Unsere langjährige Erfahrung und ein großes Netzwerk an Dienstleistern rund um die Eventgastronomie und Veranstaltungstechnik, bieten Ihnen den Vorteil uns nicht nur als Ansprechpartner für Ihr Catering sondern auch darüber hinaus zu wählen. Unser geschultes Service-Personal sorgt stets für die Koordination und einen reibungslosen Ablauf vor Ort.

Des Weiteren verfügen wir selbst über sämtliches Equipment was für eine Veranstaltung benötigt wird. Als Beispiel sei genannt: Pagoden-Zelte, Stehtische, Decken & Hussen, Dekoration, Stromadapter, Spülmaschinen, Geschirr und vieles mehr.





Menüvorschläge

Auf den nachfolgenden Seiten haben wir Ihnen einige Menü und Catering-Vorschläge zusammengestellt. Gerne nehmen wir Ihre Wünsche und Vorstellungen in einem persönlichen Angebot mit auf. Die Preisangaben dienen lediglich zur Orientierung für die angegebene Mindest-Personenzahl und sind unverbindlich.

Ein auf Ihre Wünsche personalisiertes Angebot erstellen wir Ihnen nach einem persönlichen Gespräch. Hier werden dann das Menü, die Anzahl der Personen, die Köche und das Service-Personal, der zeitliche Umfang sowie weitere Serviceleistungen definiert. Dies ist bei jeder Veranstaltung abhängig von unterschiedlichen Faktoren, was zu einem individuellen Preis führt.

Auf Grund qualitativer und saisonaler Schwankungen kann es zu kleineren Änderungen in der Auswahl der Spezialitäten kommen. Da wir immer alle Speisen direkt vor Ort zubereiten sind die perfekten Garstufen und Frische garantiert. Wir verstehen uns als Caterer der mit einer tollen Koch-Show und Transparenz für Sie und Ihre Gäste aufwartet um Ihnen lange in Erinnerung zu bleiben.



Street-Food-Catering *„Burger deluxe“*

**Alle Burger bereiten wir mit einem reinen Rinder-Hack-Patty
im veganen Sesam-Bun zu außerdem mit Salat,
Tomaten & karamellierte Zwiebeln – sowie entsprechenden Soßen**

- ✓ Burger Nr. 1 - mit Käse, Gurke, Black-Beer-Salsa & Honey-Mustard
- ✓ Black Forest Burger - mit Käse, Gurke, Schwarzwälder Speck, Black-Beer-Salsa & Honey-Mustard
- ✓ Ibiza Burger - mit Käse, Rucola Salat, Chorizo, Tomaten-Paprika Salsa & veganer Aioli
- ✓ Brazil Burger - mit Käse, Rucola Salat, Peperoni, Hot Exotic-Salsa & Tomaten-Paprika Salsa
- ✓ Wegi-Burger (vegan) - Gemüse-Getreide-Bratling anstatt Fleisch, Rucola-Salat, Tomate, Gurke, vegane Aioli, Tomaten-Paprika-Salsa & veganer Käse

Unsere Klassiker und Beilagen

- ✓ Black-Pearl „Spezial Hot Dog“ – mit Zwiebeln, Gurken, Schwarzwälder Speck, Black-Beer-Salsa & Honey-Mustard
- ✓ Die Moscherosch – unsere legendäre rote Bratwurst mit unserem Honig-Senf
- ✓ Wedge-Potatoes oder Pommes – mit Kräutersalz, Saur Cream, Ketchup oder Mayo

Preis: 17,90 € pro Person (ab 60 Personen)
Es fallen weitere Personal und Service-Kosten an

Burger-Catering „Exclusiv“ - zusätzlich zu den obenstehenden Burgern

- ✓ Surf Burger - glasig gebratener Lachs - mediterran gewürzt - auf Rucola mit Gurken-Dill Cream und Honig-Senf verfeinert
- ✓ Steak Burger – zarte Streifen vom Rumpsteak - mit Rum flambiert – auf Rucola mit Aioli, Tomaten-Paprika-Salsa, Curry-Zwiebeln und Parmesan on top

Preis: 19,90 € pro Person (ab 60 Personen)
Es fallen weitere Personal und Service-Kosten an



Surf and Turf

Für Sie und Ihre Gäste grillen wir unser Premium Fleisch und Fisch unter einem Beefer und am Buchenholz-Grill – perfekt gegart

Premium Fleisch und Fisch

- ✓ 28 Tage gereifte Rinder-Entrecote oder Rumpsteak werden bei über 900°C im Beefer von Otto Wilde perfekt und saftig gegrillt - mit Fleur de Sel und buntem Pfeffer verfeinert – für Ihre Gäste fachmännisch tranchiert – Kräuterbutter on top
- ✓ Ganze Seiten vom schottischen BIO-Lachs spannen wir auf ein Brett der finnischen Birke und würzen Sie mit feinsten Zutaten - bei Indirekter Hitze am offenen Buchenholz-Feuer werden sie nach 2 Stunden zu original saftigem Flammhachs

Vegetarisches und Beilagen - für die Farbe auf dem Teller

- ✓ Feines Grill-Gemüse mit mediterranen Kräutern
- ✓ Bratkartoffeln – klassisch wie sie sein sollen
- ✓ Bunte Blattsalat-Variation mit Balsamico-Dressing
- ✓ Feiner Penne-Salat wie der Chef ihn macht
- ✓ Gurkensalat mit veganem Joghurt-Dill Dressing
- ✓ Unser Karotten-Krautsalat – Cole Slaw nach Hausrezept
- ✓ ofenfrische Baguette-Variationen runden das Buffet ab
- ✓ Sauce Remoulade & Gurken-Dill Cream
- ✓ feurige Tomaten-Paprika Salsa & Black-Cerveza-Salsa

Preis: 34,90 € pro Person (ab 60 Personen)

Es fallen weitere Personal und Service-Kosten an

Eine süße Versuchung und fruchtiges Happy-End

- ✓ im Beefer karamellisieren wir unsere leckere Crème brûlée
- ✓ über der Glut des Buchenholz grillen wir einen Früchteschaschlik – Schokoladen-Espresso-Sauce topt das Ganze

Aufpreis: 4,90 € pro Person (ab 60 Personen)

Es fallen weitere Personal und Service-Kosten an



Unser Spezial Grill-Menü

Fleisch und Fisch-Spezialitäten live vor Ihren Augen gegrillt

- ✓ zarte Rindersteaks vom Entrecôte oder Rumpsteak auf karamellisierten Zwiebeln
- ✓ Pinchos Morunos - Spieße vom Hanauer Schwein nach maurischer Art
- ✓ glasig gebratene Lachs-Filets auf warmem Zucchini-Fenchel Salat
- ✓ Hähnchen-Brust-Filet in einer fruchtigen Thai-Curry-Marinade
- ✓ Chicken Wings in einer herzhaften BBQ-Marinade
- ✓ unsere legendäre rote Moscherosch-Wurst

Vegetarische & Vegane Beilagen aus der großen Pfanne - am Buffet angerichtet

- ✓ vegane Gemüse-Getreide Bratlinge
- ✓ unsere leckere saisonale Gemüsepfanne mit frischen Kräutern
- ✓ würzige ausgebackene Kartoffelecken mit Saure-Cream
- ✓ bunte Blattsalat-Variation mit Balsamico-Dressing
- ✓ feiner Penne-Salat wie der Chef ihn mag
- ✓ Gurkensalat mit veganem Joghurt-Dill Dressing
- ✓ saftiger Karotten-Krautsalat – Cole Slaw nach Hausrezept
- ✓ ofenfrische Baguette-Variationen runden das Buffet ab
- ✓ vegane Knobi-Aioli & feurige Tomaten-Paprika Salsa
- ✓ Honey-Mustard & Black-Cerveza-Salsa

Preis: 32,90 € pro Person (ab 70 Personen)

Es fallen weitere Personal und Service-Kosten an

Grill-Menü „Feinschmecker“ - zusätzlich bieten wir folgende Highlights an

- ✓ Black Tiger Gambas im Limetten-Schalotten Sud gegart
- ✓ vegetarische Maultäschle mit saisonalem Gemüse – in der großen Pfanne zubereitet

Preis: 34,90 € pro Person (ab 70 Personen)

Es fallen weitere Personal und Service-Kosten an



Das große Grill-Menü

Ergänzend zum Spezial Grill-Menü bereiten wir folgende Speisen für Sie zu

Zum Empfang der Gäste und für den ersten Appetit reichen wir unser Flying-Fingerfood

- ✓ dreierlei warme Bruschetta – mit Tomaten-Basilikum, Parmesan-Pesto und veganer Aioli
- ✓ gebackene Datteln im Speckmantel und mit Salbei

Vorab / parallel zum Grill-Menü, können sich die Gäste am Tapas-Buffer bedienen

- ✓ griechischer Schafskäse mit feinen Kräutern der Provence mariniert
- ✓ eingelegte Kalamanta-Oliven, sonnengetrockneten Tomaten und Peperoni
- ✓ feine Zucchini-Frischkäse-Röllchen
- ✓ original Tortilla Española – nach unserem Hausrezept
- ✓ mit Feta-Creme gefüllte scharfe Kirsch-Paprika
- ✓ spanische Chorizo küsst Apfel in Sidra

Als Nachtisch reichen wir unsere Spezialitäten aus der Patisserie

- ✓ Live karamellisiertes Ananas-Granberry-Allerlei mit Rum flambiert, Vanilleeis und Körner-Nuss-Allerlei on the top
- ✓ Crema Catalana – das spanische Gegenstück zur Crème brûlée
- ✓ geschichtete Amarettini-Creme mit beschwipsten Kirschen im Weck-Glas`

Unser Mitternachtssnack bringt Sie und Ihre Gäste durch die Nacht

- ✓ für Sie und Ihre Gäste bereiten wir unsere heiße Currywurst zum Selberschöpfen - unterschiedlich scharfe Currys und Baguette runden den Snack ab

Preis: 44,90 € / 46,90 € pro Person (ab 70 Personen)

Es fallen weitere Personal und Service-Kosten an



Unser Buffet-Catering

Zum Empfang der Gäste reichen wir ein kleines Flying-Fingerfood

- ✓ dreierlei warme Bruschetta – mit Tomaten-Basilikum, Parmesan-Pesto und Aioli
- ✓ unsere legendäre Curry-Wurst im Holz-Schiffchen mit Baguette

Nachfolgende Spezialitäten werden frisch vor Ort für Sie zubereitet und am Buffet zur Selbstbedienung angerichtet

- ✓ zarte Rump-Steaks „Salt & Pepper“ auf Schmor-Zwiebeln
- ✓ Hähnchen-Brust Filet in einer fruchtigen Thai-Curry-Marinade
- ✓ glasig gebratene Lachs-Steak's auf warmem Zucchini-Fenchel Salat
- ✓ vegane Gemüse-Getreide-Taler
- ✓ feine Kartoffelchen in Rosmarin-Butter geschwenkt
- ✓ vegetarischen Maultäschle mit knackigem Grillgemüse
- ✓ Bauernspätzle in Kräuterbutter geschwenkt
- ✓ feine Braten-Jus und Riesling-Schaum Soße

Parallel zum warmen Buffet können sich die Gäste an der Salat-Bar bedienen


- ✓ Schafskäse mit Kräutern, Kalamanta-Oliven und getrocknete Tomaten
- ✓ bunte Blattsalat-Variation mit Balsamico-Dressing
- ✓ Gurkensalat mit veganem Joghurt-Dill Dressing
- ✓ unser Karotten-Krautsalat – Cole Slaw nach Hausrezept
- ✓ ofenfrische Baguette-Variationen runden das Buffet ab

Das Süße zum Schluss

- ✓ live karamellisiertes Ananas-Granberry-Allerlei mit Rum flambiert, Vanilleeis und Körner-Nuss-Allerlei on the top
- ✓ Crema Catalana – das spanische Gegenstück zur Crème brûlée
- ✓ geschichtete Amarettini-Creme mit beschwipsten Kirschen im Weck-Glas`

Preis: 37,90 € pro Person (ab 70 Personen)

Es fallen weitere Personal und Service-Kosten an

A festive table setting featuring a lit candle in a glass holder, a crown, and several dishes. A chalkboard sign with a decorative border contains a German quote. The dishes include a green salad, sliced cucumbers, yellow scrambled eggs, and a cheese-based dish with rosemary. The background shows a kitchen sink and a white door.

Man soll dem Leib
etwas Gutes bieten,
damit die Seele
Lust hat, darin zu
wohnen.

L

Pasta? Basta!

Zum Empfang der Gäste reichen wir ein kleines Flying-Fingerfood

- ✓ dreierlei warme Bruschetta – mit Tomaten-Basilikum, Parmesan-Pesto und Aioli

Unterschiedliche Pasta bildet die Basis zu unseren leckeren Saucen

- ✓ Conchiglie (Nudeln in Muschelform) mit Brokkoli-Curry Creme
- ✓ Gemelli in einer Sauce Provencale
- ✓ Spaghetti mit Basilikum-Parmesan-Pesto

Fleisch und Fisch – für jeden Geschmack etwas passendes dabei

- ✓ zarte Rindersteaks von der Hüfte „Saltimboca-Art“
- ✓ Pinchos Morunos - Spieße vom Hanauer Schwein nach maurischer Art
- ✓ Black-Tiger Gamba's in Zwiebel-Knobi Öl gebraten
- ✓ Lachs-Filets mediterran mariniert und in Rosmarin-Butter gebraten

Eine kleine Auswahl an Salten rundet das Pasta-Angebot ab

- ✓ bunte Blattsalat-Variation mit Balsamico-Dressing
- ✓ feiner Penne-Salat wie der Chef ihn mag
- ✓ Gurkensalat mit veganem Joghurt-Dill Dressing
- ✓ frischer Tomaten-Mozzarella-Salat
- ✓ saftiger Karotten-Krautsalat – Cole Slaw nach Hausrezept
- ✓ ofenfrische Baguette-Variationen ergänzen die Salatauswahl

Das Süße zum Schluss

- ✓ live karamellisiertes Ananas-Granberry-Allerlei mit Rum flambiert, Vanilleeis und Körner-Nuss-Allerlei on the top
- ✓ Prosecco Tramici DOC und Sorbet im Weck-Glas

Preis: 35,90 € pro Person (ab 70 Personen)

Es fallen weitere Personal und Service-Kosten an



Sonderwünsche und Zwischengänge

Sollten Sie bei unseren Menü-Vorschlägen noch etwas vermissen oder spezielle Wünsche haben, dann können wir dies natürlich gerne in einem Individuellen Angebot einfließen lassen. Einzelne Optionen wie Vorspeisen, Tapas, Nachtisch oder Mitternachtssnack können entsprechend kombiniert oder ausgetauscht werden. Wir beraten Sie ebenfalls wenn Sie zum Sektempfang oder einem anderen Anlass unseren Service in Anspruch nehmen wollen.

Zusätzlich bieten wir Ihnen auch einen Komplett-Service an, bei dem einzelne Gänge am Platz serviert werden. Beispielsweise könnten hier eine warme oder geeiste Suppe, gemischte Salat- oder Tapas-Teller und weitere Menü-Gänge zu Ihren Gästen an den Platz gebracht werden. Da wir hier auf Ihre Wünsche eingehen möchten, planen wir diese Gänge in einem persönlichen Gespräch und lassen dabei gerne saisonale Produkte mit einfließen.

Personal- und Servicekosten

Je nach Auswahl und Umfang des Catering wird eine entsprechende Anzahl an Köchen und Servicekräften vor Ort mit anwesend sein. Diese sind für den Auf- und Abbau, das Live-Cooking im Food Truck oder an den Grill-Stationen sowie den Service-Tätigkeiten im Allgemeinen zuständig. Sie werden nach der gesamten Dauer des Einsatz vor Ort berechnet und kosten je 32,- € auf die Stunde.

Für Kinder bis 12 Jahre wird der halbe Menü-Preis fällig, Kleinkinder bis 3 Jahre werden nicht berechnet. Gläser, Teller und Besteck sowie Tischdecken, Dekoration und sonstiges Equipment werden je nach Aufwand separat berechnet. Je gefahrenen Kilometer & Fahrzeug ab Lahr fallen 2,- € Fahrtkosten an. Die Preise sind insgesamt abhängig von den individuellen Vorgaben und werden im persönlichen Angebot genau aufgeführt.

Alle Preise inklusive 19% MwSt.



Unsere Partner und Lieferanten

Demeter-Hof Witt - Hubertusstraße 13 - 77656 Weier - www.demeterhof-witt.de

Unser saisonales Gemüse, Salate und Eier beziehen wir vom demeter-Hof von Johannes Witt. Hier werden alle Produkte nach den höchsten biodynamischen Kriterien des demeter-Verbands angebaut. Natürlich ohne chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel und Gentechnik-frei. Der Geschmack und die Qualität sprechen für sich und suchen in unserer Region ihres gleichen.

Rinklin Naturkost - Bruckmatten 18 - 79356 Eichstetten - www.rinklin-naturkost.de

In der Naturkostbranche ist die Rinklin Naturkost GmbH eine feste Größe. Sie beliefern über 600 Kunden wie Reformhäuser, den BIO-Fachhandel, ausgewählte Gastronomen sowie Vermarkter und decken das komplette BIO-Naturkostsortiment ab: Obst und Gemüse, Molkereiprodukte, Wurst und Fleisch, Backwaren und Müsli, Öle, Feinkost, Brotaufstriche, Tofuprodukte und Getränke.

Bäckerei Friedrich - Unterburgstr. 8 - 77972 Mahlberg - www.baeckerei-friedrich.de

Das Magazin „DER FEINSCHMECKER“ hat sie als eine der besten Bäckereien in Deutschland 2005 und 2013 ausgezeichnet. All unsere Backwaren beziehen wir von dem BIO-zertifizierten und ausgezeichneten Betrieb von Heinrich und Simone Schulz. Die Buns und Brötchen werden nach einem für uns entwickelten Rezept produziert. Alles hier ist Handarbeit und Maschinen kommen nur unterstützend zum Einsatz.

Schmiederhof - Langenhard 9 - 77933 Lahr - www.schmiederhof-langenhard.de

Der Schmiederhof hält seine Rinder in Mutterkuhhaltung, d.h. die Kälber wachsen zusammen mit den Kühen auf der Weide auf. Die Jungtiere verbringen den größten Teil des Jahres gemeinsam mit ihren Müttern auf saftigen, grünen Weiden des Langenhard. Gesundes, schmackhaftes Futter wie Gras oder Heu für die Mutterkühe und frische Muttermilch für die Kälber bilden die Grundlage für ein gesundes Aufwachsen. Durch diese Art der Beweidung wird die natürliche Landschaft gepflegt - der Naturraum bleibt als Kulturlandschaft erhalten

Metzgerei Ferber - Hauptstraße 42 - 77731 Willstätt - www.schwanenmetzgerei.de

Gemeinsam mit den Landwirten bietet unsere Haus-Metzgerei Ihnen Lebensmittel, die „vor Ort“, also in und um Willstätt herum produziert wurden. Das bedeutet, dass nicht nur die Tiere aus der eigenen Schlachtung von den örtlichen Betrieben oder von Betrieben der Nachbarorte stammen, sondern auch, dass das Futter mit dem diese Tiere gefüttert werden fast ausschließlich hier auf den Feldern rund um Willstätt angebaut wird. Die Schweine werden auf dem Grothof in großen Außenklimaställen – also an der frischen Luft – auf Stroh gemästet. Sie haben so die Möglichkeit zur Gruppenbildung und Spiel - diese stressfreie Haltungsform wirkt sich selbstverständlich auch sehr positiv auf die Fleischqualität aus.



Wir freuen uns schon jetzt auf Ihre Anfrage und das tolle Event das wir mit Ihnen ausrichten werden. Bitte bedenken Sie, dass wir gerade an den Wochenenden sehr oft gebucht werden.

Sollten Sie also schon ein konkretes Datum für Ihre Veranstaltung haben, nehmen Sie schnellstmöglich mit uns Kontakt auf um eine Reservierung an Ihrem Wunschtermin zu erhalten.

Sie erreichen uns telefonisch, per E-Mail oder Kontaktformular.

**Grill and Chill
Familie Weghaupt**

**phone: 0177 - 82 12 286
mail@grill-and-chill.net**

**Waldstraße 50
77933 Lahr-Sulz**



www.grill-and-chill.net