

Ihr Partner für Gastronomie und Events!



Sie suchen ein außergewöhnliches Catering?
Wir kommen mit Volldampf auf Sie zu!

Einblick in Gastro-Event Management

Event-Auflieger	4
Incentive Reisen	6
Grillen mit dem Smoker	8
Unsere Speisekarte.....	10
Unsere Partner	14
Grill- und Smoker-Kurse	16
Equipment Verleih	18



Event-Auflieger

Perfekt für Ihre Veranstaltung

Erleben Sie unvergessliche Momente mit einem Event-Auflieger, der alle Ihre Bedürfnisse auf höchstem Niveau erfüllt.

Der Event-Auflieger ist ideal für Großveranstaltungen ab 200 Personen geeignet. Er bietet ausreichend Platz und Infrastruktur, um auch größere Gruppen komfortabel zu beherbergen. Damit ist er die perfekte Wahl für größere Events, bei denen eine professionelle und flexible Lösung gefragt ist.

Mit einem 10-qm-großen LED-Bildschirm ist der Event-Auflieger optimal für Produktvorstellungen geeignet. Die hochauflösende Technologie sorgt dafür, dass Ihre Präsentationen und Werbebotschaften klar und deutlich bei Ihrem Publikum ankommen. Zusätzliche Werbefläche kann individuell angepasst werden.



Ihre Vorteile:

- ideal für Messen, Firmenpräsentationen, Sommerfeste usw.
- ab 200 Personen
- ein LED-Bildschirm 10 qm, ideal für Ihre Produktvorstellung
- viel Werbefläche, flexibel einsetzbar
- alles aus einer Hand: Ausschank, Bestuhlung, Catering und Getränke
- eine Unterhaltung mit tollen Künstlern
- eine große Küche mit vielen Einsatzmöglichkeiten
- Kaffee, Slush-Eis und vieles mehr
- der Event-Auflieger ist mobil und überall einsetzbar.



Incentive-Reisen

Exklusive Firmenreisen

Unsere Incentive-Reisen bieten Ihrem Unternehmen die perfekte Möglichkeit, Mitarbeiter zu belohnen und zu motivieren.

Ob eine exklusive Golfreise auf Mallorca oder ein luxuriöser Wellness-Aufenthalt in den Alpen: wir haben für jeden Geschmack das passende Angebot. Incentive-Reisen sind eine großartige Möglichkeit, Mitarbeiterbindung zu stärken und Teamgeist zu fördern.

Individuelle Reisen, maßgeschneidert auf die Bedürfnisse jedes Einzelnen, sind heutzutage besonders gefragt. Unternehmen, die ihren Mitarbeitern Incentive-Reisen anbieten, haben erkannt, dass individuelle Reisen eine effektive Möglichkeit sind, Motivation und Teamgeist zu stärken. So wird jeder Mitarbeiter auf seine ganz persönliche Art belohnt und gefördert.

Lassen Sie sich von uns beraten und planen Sie schon heute Ihre nächste Incentive-Reise!



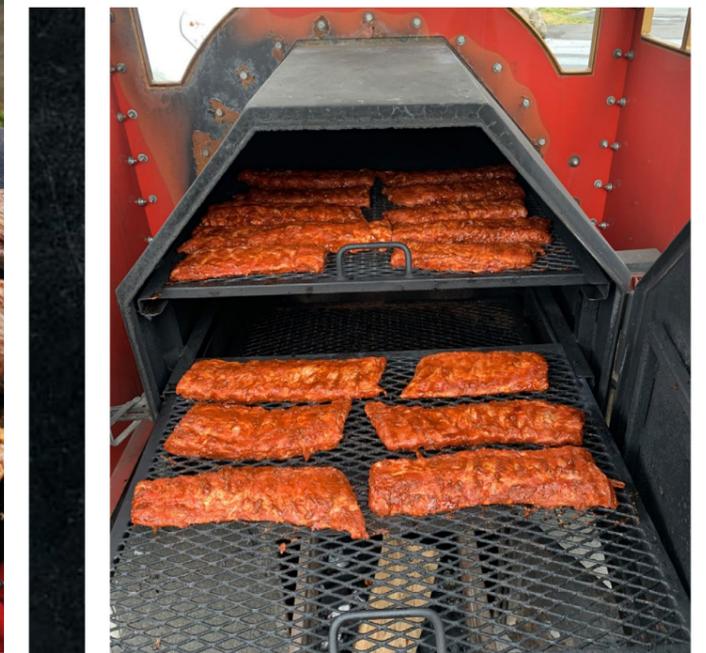
Grillen mit dem Smoker

Ihr BBQ-Spektakel

Ein BBQ mit dem Smoker ist ein wahres Fest für alle Grill-Liebhaber. Die Kombination aus rauchigen Aromen und zartem Fleisch schafft ein Geschmackserlebnis, das man nicht so schnell vergisst.

Bei dieser original BBQ Methode arbeitet man mit relativ niedrigen Temperaturen (ca. 90 C bis 120 C). Im Gegensatz zum Grillen wird das Gargut beim Smoken nicht direkt über der Glut in der Feuerbox zubereitet, sondern in der danebenliegenden Hauptkammer.

Die Vorteile: kein Austrocknen und kein Fettbrand. Das Fleisch bleibt somit zart, saftig und sorgt beim Essen für eine wahre Geschmacksexplosion.



Auszug aus unserer Speisekarte

Krustenbraten

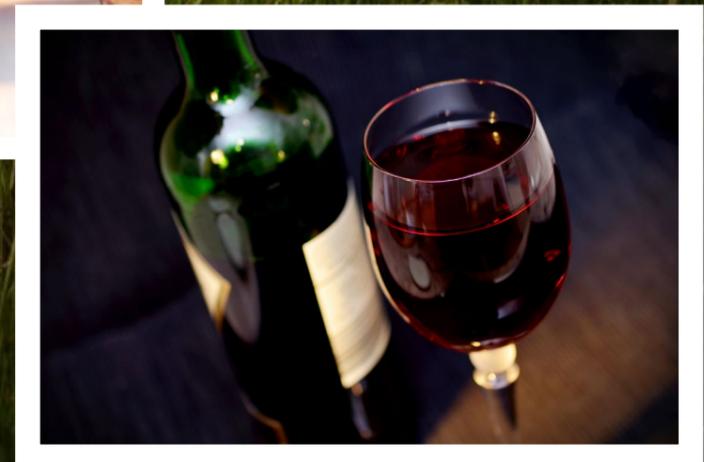
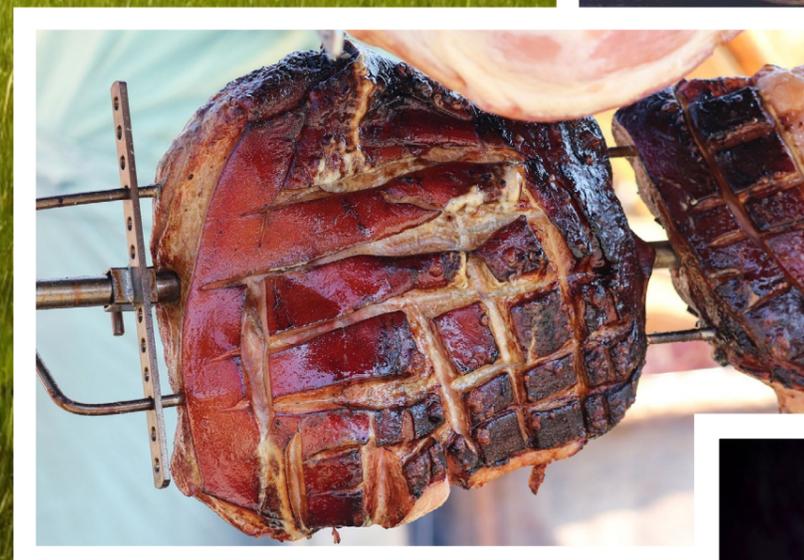
Ein Krustenbraten ist immer etwas Leckeres! Wenn er auch noch vom Spanferkel stammt, ist er kaum zu überbieten.

Moinkballs

Der Name dieses in den USA beliebten Finger Foods setzt sich aus Rind (muh) + Schwein (oink) = Moink zusammen, da die Hackfleischbällchen aus Rinder- und Schweinemett gemacht und später mit leckerem Bacon umwickelt und mit verschiedenen Füllungen zubereitet werden. Seien Sie bereit für ein besonders würziges Geschmackserlebnis.

Hamburger

Das Burger Grillen bietet für jeden Grillfreund eine echte Gaumenfreude. Sie sind eine vorzügliche Alternative zu Steaks und Würstchen und sorgen für Abwechslung auf dem Rost.



Auszug aus unserer Speisekarte

Pulled Pork

Dieses besonders zarte Fleisch vom Schwein ist der Klassiker beim Smoken. Es wird gewöhnlich mit Coleslaw (Krautsalat) auf Brot oder im Brötchen serviert.

Schmackhafte Spareribs

Spareribs in den wildesten Variationen gehören zu den beliebtesten BBQ-Menüs überhaupt, was nicht verwunderlich ist! Zartestes Fleisch und dazu die herzhafte Smoker-Note sprechen für sich.

Fleischspieße

Herzhaft marinierte Fleischspieße sind immer ein willkommenes Angebot auf BBQ-Events. Egal ob vom Rind, Schwein, Huhn oder Lamm: hier findet jeder etwas! Und zusammen mit Gemüse der verschiedensten Sorten wird dieses Street-Food salonfähig und zu einem Hochgenuss!

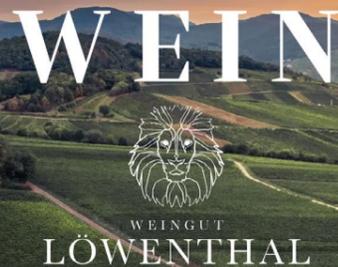


Unsere Partner



Für die Genießer unter Ihren Gästen können wir auf Ihrer Veranstaltung auch einen Weinstand zur Verfügung stellen. Natürlich mit freundlicher Unterstützung der Weinhäuser Münzenberger, Löwenthal und Zehnthof Kruger, dessen erlesenes und vielfältiges Sortiment jeden Weinliebhaber begeistert!

Entdecken Sie die edelsten Tropfen aus der Pfalz, Rhein nahe Guldental und Rheinhessen. Freuen Sie sich z.B. auf Riesling, Blanc de Noir, Gewürztraminer sowie den Portugieser Weißherbst, deren Trauben gesund und vollreif geerntet wurden. Von trocken bis edelsüß hält dieses Weingut für jeden Gusto den passenden Tropfen parat.



FÜR FREUNDE GEBRAUT.

UNSER BRAUSTÜB'L



Die Braustüb'l Brauerei

Wie wäre es mit einem Ausschankwagen für Ihr Event? Diverse Biersorten kühl und frisch gezapft! Da schlägt das Herz jedes Bier-Fans etwas schneller.

Auch bei der Brauerei Braustübl handelt es sich um einen Partner mit Tradition und das seit mehr als 150 Jahren! Wir schätzen vor allem die Qualität und Gemütlichkeit, die man mit dem Darmstädter Unternehmen in Verbindung bringt und das werden Ihre Gäste sicherlich ebenfalls, denn dort braut man noch heute nach Familienrezept und mit ganz viel Leidenschaft. Versuchen Sie dieses Bier, welches aus den besten Rohstoffen der Region gewonnen wird!

Egal ob ganz klassisch das Braustübl Pilsner oder doch etwas ausgefallener wie z. B. das Braustübl Vollmondbier oder Märzen: hier kommt jeder auf seine Kosten.

Grill- und Smoker-Kurse für Ihre Gäste

Sie wissen nicht, wie Sie für die Unterhaltung Ihrer Gäste oder Kollegen im Laufe der Veranstaltung sorgen sollen? Wie wäre es z.B. mit BBQ-Seminaren, die während des Events stattfinden? Gekonnt werden hierbei Theorie und Praxis verbunden. Und das bei einer Tätigkeit, die ganz nach dem mehrheitlichen Geschmack ist: dem Grillen!

Ein positiver Nebeneffekt dieses Angebots: die Gäste erinnern sich gerne an Ihre Veranstaltung, da Sie bei Ihrer eigenen BBQ-Party mit dem neu erworbenen Wissen glänzen können. Wir beraten Sie auch in dieser Angelegenheit gerne und helfen, das perfekte Seminar für Sie zu finden oder zu entwerfen, denn die Möglichkeiten sind groß und die Produktpalette vielfältig.

Sie sind aber auch willkommen, sich schon einmal vorab auf der Website unserer Grill-Schule zu informieren oder sich an unseren Standorten in die Kunst des BBQs einweisen zu lassen. Egal ob alleine, in Gruppen oder vielleicht sogar mit der gesamten Firma?

Wir freuen uns!





Equipment

Geschirr, Dekoration und mehr...

- Mit viel Liebe zum Detail kümmern wir uns darum, dass Ihre Feier das passende Ambiente erhält! Egal, ob es um kreative Dekoration, eine Bühne mit Soundanlage oder eine Candy-Bar geht. Ihren Wünschen und Vorstellungen sind bei uns keine Grenzen gesetzt.



Neben Ausgefallenem beherrschen wir selbstverständlich auch die Grundlagen professionellen Caterings wie z.B. das Engagement geeigneten Servicepersonals und das Bereitstellen von Tischen, Stühlen, Hussen, Besteck etc. Dabei ist es egal, ob Ihnen ein zünftiges Oktoberfest oder eine brasilianische Party vorschwebt - wir liefern die erforderliche Ausrüstung für jeden Anlass!



Grill- und Smoker-Kurse • Incentive Reisen • Firmenevents • Private Events • Vermietung • Catering • Getränkeservice • Dekoration

Sie suchen nach einem
besonderem Event?
Wir helfen Ihnen, Ihr Fest
unvergesslich zu gestalten!

**Gastro-Event Management
GmbH & Co. KG**

Eifaerstraße 40
36323 Grebenau

Tel.: +49 (0) 172 694 297 0

E-Mail: d.marx@gastro-event-management.de

Web: www.gastro-event-management.de



 GASTRO-EVENT
MANAGEMENT

