

**GRILLCATERING**  
**vor den Augen**  
**der Gäste**



**GRILL & BBQ CATERING**  
**Mit unserem GAUCHO GRILL**

Ihr Partner für ein unvergessliches Event

**GRILLCULINARIUM**

**MASTERS OF BBQ - CATERING**

**WWW.CHIMIGRILLT.DE**

*Don Gaucha*





# Grillspeisearten

- Premiumfleisch
- Geflügel Freilandhaltung
- Fisch & Meeresfrüchte
- Vegan & Vegetarisches
- Ananas, Folienkartoffeln, Mais,  
Direkt und indirekt, am Spieß

Wir sind zertifizierte Grillmeister baskischen Steaks der Alten Kuh und landestypische Schmorgerichte (auf Anfrage)



Wir planen, übernehmen und Sie sind für Ihre Gäste da



# Glut & Feuer sind Passion

Wir planen, übernehmen und Sie sind für Ihre Gäste da

# GRILLCATERING: DEFINITION & BESONDERHEITEN

## Was es ist

Spezialisiertes Catering mit frischer Zubereitung vor Ort über verschiedene Grilltechniken in unserem Gauchogrill und anderen

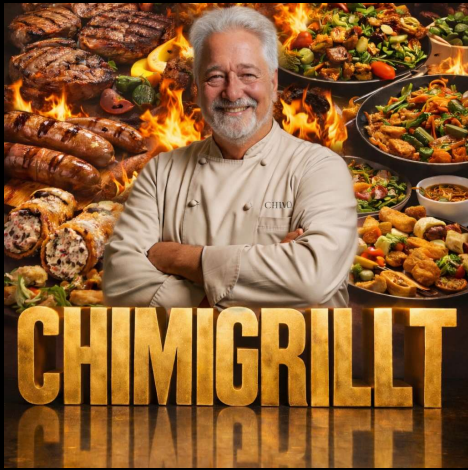
## Besonderheiten

Gemeinschaftliches Erlebnis am Grill, betonte Frische und Rauch-Aromen, flexible Menüs.

## Abgrenzung

Offene, erlebbare Zubereitung prägt die Atmosphäre - ideal für private Feiern und Firmenevents.





**Vielfältig wie niemand anders - alles frisch und live zubereitet.**



IHR PARTNER FÜR EIN GELUNGENES EVENT

# AUSWAHL MENÜ & GRILLGERICHTE



## ARGENTINA ESPECIAL



## ESPAÑA ESPECIAL



## Pizza & Pastalavista

### Flexibilität & Personalisierung

Anpassbare Menüs berücksichtigen Wünsche, Ernährungsformen und steigern Zufriedenheit. Unsere [CATERINGMAPPE](#) dient als Ideengeber. Bewährtes und Ausgefallenes.

### Beilagen & Saucen

Vielfältige Salate, Brotauswahl sowie Dips und Saucen für jeden Geschmack.



*Don Gaucho*



# **KULINARISCHE VIELFALT BEIM GRILLCATERING**

# Fleisch & Veggie

## Klassische Fleischgerichte

Steaks, Würstchen, Burger und Hähnchen bleiben beliebte Grillklassiker und bilden das traditionelle Sortiment.

## Exotische Fleischsorten

Lamm, Seafood und internationale Spezialitäten erweitern das Angebot und sprechen experimentierfreudige Gäste an.

## Vegetarische Alternativen

Gegrilltes, knackiges frisches Asia Gemüse Gerichte bieten abwechslungsreiche fleischlose Optionen. Austern- u. Enoki Pilze im BBQ Style u.v.a.m.

## Vegane Optionen

Veganer Burger, pflanzenbasierte Würstchen und innovative Proteinquellen fördern Nachhaltigkeit und Inklusivität Redefine NoMeat, gegrillte Pilze (Austernpilze, Enoki und Champignon Kreationen)

## Strategische Positionierung

Vegetarische und vegane Gerichte werden bewusst als gleichwertige Sortimentselemente platziert.

## Markttrend & Nachfrage

Über 40 % der Events bieten vegetarische Grillgerichte an – ein Zeichen für den Wandel zu bewusster Ernährung und Nachhaltigkeit.

Wir gestalten die Speisenfolge auch gerne Ihren individuellen Wünschen im Beratungsgespräch an.

**Unverträglichkeiten lt. Ihren Vorgaben berücksichtigen wir**



# BEILAGEN, SALATE & SAUCEN-DESSERTS

## Vielfalt & Frische

Gegrilltes Gemüse, Kartoffelsalate, traditionelle Kartoffel-u.Nudelsalate als auch Blattsalate ergänzen jedes Grillmenü.

## Saucen & Dips

Hausgemachte BBQ-Saucen, Kräuterfrischkäse vollenden das Geschmackserlebnis.

## Saisonal & Lokal

Zutaten der Saison und regionale Spezialitäten steigern Attraktivität und Frische.

## Wahrgenommene Qualität

Abwechslungsreiche Beilagen erhöhen Zufriedenheit und Qualitätswahrnehmung signifikant.

IHR PARTNER FÜR EIN GELUNGENES EVENT



## Desserts

Portugiesische Pasteis, gegrillte Ananas Honig Thymian, Speiseeis aus Premium Manufaktur, frischer Obstsalat, Käseplatte, Baskischer Cheesecake, Cannoli live uvam



# COCKTAILS & DRINKS

Auf Wunsch Full Service

Separate Cocktail Station

Original argentinisches Bier und Weine



IHR PARTNER FÜR EIN GELUNGENES EVENT



# ERLEBNIS UND MEHRWERT



Beispiel für einen Fußzeilentext

# SHOWGRILLEN UND LIVE- COOKING

## Engagement & Transparenz

Direkter Kontakt zu Köchen stärkt Dialog, Vertrauen und Einblick in die Zubereitung.

## Frische & Qualität

Live-Zubereitung steigert Wahrnehmung von Frische, Handwerk und Premium-Anspruch.

## Höhere Zufriedenheit

Events mit Live-Cooking erzielen messbar bessere Bewertungen und Empfehlungen.

## Innovative Techniken

Offene Flammen, Räuchern und Spezialgrills steigern den Unterhaltungswert. Wir arbeiten ausschließlich mit Profi Geräten

IHR PARTNER FÜR EIN GELUNGENES EVENT



# Unsere Grills



## Holzkohle Don Gaucho

Holzkohlebefeuerung 140cm breit, diverse Grillroste, optional mit Flammlachs, Steckerlfisch, Plancha, Asado Korb, Plancha, V-Profil

## Feuerplatte

60 und 100cm Durchmesser, Holzkohlebefeuerung, Plancha Grill für alle Art von Grillgütern

## Paellapfanne

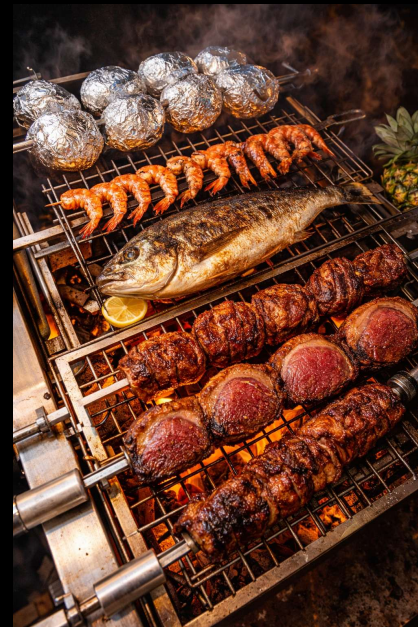
In diversen Größen bis zu 70cm Durchmesser, mehrfach vorhanden, Risotto, Paella, Socarrat

## Feuerschale

Ideal für Folienkartoffel aus der Glut und Grillaufsätze wie Flammlachs, Sardinen am Spieß, Spare Ribs uvam

## Rodizio Brazil

Diverse Größen von 25-2500 Portionen Kapazität. Original brasilianisches Churrasco Picanha, Ananas, Hähnchenfleisch uvam Natürlich aus unseren Profigeräten



# FAZIT: GRILLCATERING ALS SCHLÜSSEL

## Qualität

Hochwertige Zutaten und professionelle Zubereitung sorgen für kulinarische Spitzenmomente.

## Organisation

Durchdachte Planung vom Konzept bis zum Ablauf schafft nahtlose Events.



## Vielfalt & Erlebnis

Breite Menüauswahl und stimmige Atmosphäre begeistern Gäste nachhaltig.

## Ihr Mehrwert

Setzen Sie diese Erkenntnisse ein, um Veranstaltungen kulinarisch erfolgreich zu gestalten.

## Nur einige von vielen Speisen

Hähnchenfackeln, argentinische Gaucho Grillwurst, saftige argentinische Steaks, Riesengarnelen, Folienkartoffeln, Fisch, Pinsa, Tapas, Frischkäsedips, Mac n Cheese, Salate, Lamm Koteletts, Empanadas, Paellas Risotto, Bratwürste, Gourmet Burger, Desserts Cannoli, frischer Obstsalat, Pasteis aus Portugal, Cocktails, Live Cooking Station, Full Service auf Wunsch uvam

**CHIMIGRILLT**



Silber Gold Platin  
BOG Frankreich

# LOGISTISCHER ABLAUF, ANFORDERUNGEN UND AUSSTATTUNG



## 01

### Vorbereitung

Tagesfrische  
Warenbeschaffung,  
Vorladen

## 02

### Transport

Sicherer Transport von  
Grill, Lebensmitteln  
und Equipment zum  
Standort.

## 03

### Aufbau

Professioneller Aufbau mit  
Brandschutz- und  
Hygienevorgaben.

Ca 3 Std. vor  
Speisenausgabe

## 04

### Eventbetrieb

Grillbetrieb mit Hygiene,  
Stromversorgung und Betreuung  
durch Personal.

Ca 2 Stunden Livegrill  
plus 1 Std.  
Überschusszubereitung  
f. Late Night Snack

## 05

### Abbau

Sicherer Abbau und  
Verpackung des  
Equipments nach dem  
Event.

## 06

### Lagerung

Reinigung und  
fachgerechte  
Lagerung für  
zukünftige Einsätze.

# KONTAKT & INFO

## Email

[MAIL US](#)

## 2 MINUTEN FORMULAR

Dann können wir Ihnen ein individuelles Angebot unterbreiten

[FORMULAR](#)

## PHONE-WHATSAPP



CHIMIGRILLT.DE  
RODIZIOEVENTS.DE  
MASTERS OF BBQ & GRILL