

## **Spiessli-Grill**

**Ideal für eine kleine Party im eigenen Garten**



### **Was ist ein Spiessli-Grill**

Unser Spiessli-Grill ist ca. 1.5 Meter lang und aus robustem Chromstahl gefertigt. Dank den abnehmbaren Füßen ist er problemlos transportierbar und kann auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden. Der Kännel wird mit Holzkohle aufgefüllt und angezündet. Sobald Sie eine schöne Glut haben, kann der Grillspass beginnen.

Ein Grillelement ist für ca. 25 Personen ausreichend. Es können beliebig weitere Elemente zusammengestellt werden, je nach Anzahl Gäste.

### **Wie funktioniert der Spiessli-Grill**

Es braucht keine speziellen Vorkenntnisse. Der Spiessli-Grill kann bei uns auf Bestellung abgeholt oder auch durch uns geliefert und installiert werden.

Sie benötigen einen geeigneten Platz, auf dem der Grill aufgestellt werden kann. Dabei ist zu beachten, dass Sie genügend Platz einrechnen, damit Ihre Gäste um den Grill zirkulieren und Ihre selbstgesteckten Spiessli auf den Grill legen können. Der Kännel wird dann mit der Holzkohle aufgefüllt und angezündet. Um eine schöne Glut zu erreichen, benötigen Sie ca. 30 Minuten Vorbereitungszeit.

Die Gäste können an einem bereitgestellten Buffet das Fleisch und Gemüse selber auf ihren Spiess stecken und anschliessend grillieren.

Wenn Sie mit der Verpflegung fertig sind, können Sie den Grill stehen lassen bis er fertig ausgekühlt ist. Je nach dem können Sie uns am nächsten Tag den Grill selber zurück bringen oder wir holen ihn wieder ab. Sie brauchen den Grill nicht zu reinigen. Die Reinigung ist im Preis inbegriffen.

### **Was kann auf dem Grill zubereitet werden**

Nachdem Sie eine schöne Glut im Kännel haben, können Ihre Gäste ihre Spiessli selber zusammenstellen.

Verschiedene Fleischsorten (Rind, Schwein, Lamm, Poulet, Speck und Cipollata) stehen zur Auswahl sowie verschiedene Gemüsesorten, die sich zum Grillieren eignen (Zucchini, Cherry-Tomaten, Peperoni und Champions). Noch einige verschiedene Salate und leckere Grillsaucen runden das Angebot ab.

### **Mit welchen Kosten muss gerechnet werden**

Ein Grillelement kostet 80.00 CHF pro Stück inklusive Kohle und Reinigung.

Wir bieten Ihnen Spiessli-Grillfleisch gemischt mit Rind, Lamm, Schwein, Poulet, Speck und Cipollata an. Pro Person rechnen wir 300gr Fleisch zu 16.50 CHF.

Auch das Grillgemüse (Cherry-Tomaten, Peperoni, Zucchini und Champions) kann bei uns bezogen werden. Hier rechnen wir ca. 150gr pro Person wofür wir 3.00 CHF verrechnen.

Bei Fragen zögern Sie nicht mit uns Kontakt aufzunehmen. Gerne erstellen wir Ihnen eine individuelle Offerte.

Herzliche Grüsse

Ihre Metzgerei Schenk und Team