



GRILL HEAVEN
EST. 2015

SCHOOL OF BARBECUE

EVENTS IM *Grill Heaven*



IHR EVENT IM GRILL HEAVEN

Mehr als eine Veranstaltung - ein Erlebnis, das verbindet.

Sie suchen eine Location, die Erlebnis, Genuss und Professionalität vereint?

Willkommen im Grill Heaven!

Ob Firmenevent, Kundenevent, Teambuilding, Weihnachtsfeier oder private Feier: Wir schaffen exklusive Grillerlebnisse, die begeistern, verbinden und nachhaltig wirken.

WARUM GRILL HEAVEN? - IHRE VORTEILE AUF EINEN BLICK

- ✓ Exklusive Grillschule mit professioneller Ausstattung
- ✓ Individuelle Eventkonzepte statt Standardlösungen
- ✓ Kulinarisches Erlebnis & Entertainment in einem
- ✓ Alles aus einer Hand - Planung, Durchführung & Genuss
- ✓ Ideal für Firmen, Agenturen & Privatpersonen



DIE LOCATION – EIN RAHMEN, DER BEGEISTERT

Unsere Grillschule ist weit mehr als nur eine Eventlocation – sie ist eine voll ausgestattete Event- und Schulungsumgebung, konzipiert für höchste Ansprüche von Firmen, Agenturen und Privatpersonen.

Im Mittelpunkt steht ein moderner, klimatisierter Innenraum, kombiniert mit einer großzügigen, überdachten Grillterrasse, die in den Wintermonaten mit Heizstrahlern ausgestattet ist.

Diese Kombination ermöglicht Veranstaltungen bei nahezu jeder Wetterlage – komfortabel, sicher und professionell.

Technik & Infrastruktur

- Klimatisierter Innenbereich für ganzjährigen Eventbetrieb
- 2 große Flatscreens mit HDMI-Anschluss – ideal für Präsentationen, Schulungen oder Produktvorstellungen
- WLAN für Vorträge, Meetings und Agenturevents
- Bluetooth Soundbox für Musik
- Flexible Bestuhlung für Workshops, Kurse oder Feiern



DIE LOCATION – EIN RAHMEN, DER BEGEISTERT



Grill- & Küchenausstattung

- Hochwertige Premium Griller
- Bar-Bereich auf der Grillterrasse mit Fassbier und Soda zum Selberzapfen
- Moderne, große Arbeitsflächen für aktives Mitmachen
- Perfekte Kombination aus Workshop, Showgrillen & Mitmach-Erlebnis
- Ausgelegt für Grillkurse, Buffets und Live-Cooking-Formate



Raum & Komfort

- 34 Sitzplätze im Innenbereich, erweiterbar mit Stehtischen
- Zusätzliche Kapazitäten für Stehtische auf der überdachten Terrasse
- Angenehme Atmosphäre mit ausreichend Platz für Networking oder Feiern

EVENTFORMATE

FIRMENEVENTS

- Teambuilding mit echtem Erlebnischarakter
- Kundenevents & Produktpräsentationen
- Weihnachtsfeiern & Sommerfeste
- Schulungen & Tagungen (buchbar ab 10:00 Uhr)

Ihr Mehrwert:

Gemeinsames Grillen schafft Nähe, Motivation und nachhaltige Teamerlebnisse.



GRILLKURS ODER GRILLBUFFET?

Grillkurse

- Empfohlen bis 25 Personen
- Aktive Einbindung Ihrer Gäste
- Perfekt für Teambuilding & Genussmenschen

Grillbuffet & Showgrillen

- Ideal ab 25+ Personen
- 3 Gerichte live gegrillt
- Entspanntes Event mit Showeffekt
- Menüs & Grillthemen laut Website - individuelle Wünsche gerne nach Absprache.

Weinbegleitung mit Sommelier möglich!

(Ausgenommen Grillkurse von unserem Gastgrillmeister Tom Heinzle)

PRIVATEVENTS

- Geburtstage & Jubiläen
- Jungesellenabschiede
- Feiern im Freundes- & Familienkreis

Ihr Vorteil:

Keine klassische Feier - sondern ein besonderes Erlebnis mit köstlichem Essen.

PREISE & LEISTUNGEN

Mindestpauschale: EUR 2.400,- inkl. MwSt.

✓ Gültig bis 15 Personen

Ab der 16. Person wird der gewählte Kurs pro Person verrechnet.

Im Preis inkludiert:

- Grillkurs oder Grillbuffet
- Bier vom Fass, Wein & alkoholfreie Getränke
- Raummiete
- Endreinigung

ABLAUF & DAUER

- Dauer: 4-4,5 Stunden
- Startzeiten:
 - Mo-Fr bis 17:30 Uhr
 - Sa bis 16:30 Uhr
- Verlängerung ab 22:00 Uhr bis max. 23:30 Uhr möglich (kostenpflichtig)

PLANUNGSSICHER & PROFESSIONELL

Damit Ihr Event perfekt wird, benötigen wir vorab:

- Teilnehmeranzahl
 - Wunschdatum bzw. Terminvorschläge
 - Vegetarier / Veganer
 - Unverträglichkeiten
 - Wunsch nach aktiver Mitarbeit
- ✓ Finale Teilnehmerzahl: 1 Woche vor Event
✓ Diese Anzahl wird auch mindestens verrechnet

PREISE & LEISTUNGEN

BUCHUNG - EINFACH & VERBINDLICH

Zur Fixierung Ihres Termins:

- EUR 1.000,- Anzahlung inkl. MwSt.
- Fällig innerhalb von 7 Tagen
- Termin bleibt exklusiv für Sie reserviert

Restbetrag nach dem Event, zahlbar innerhalb von 7 Tagen.

STORNOBEDINGUNGEN

- Kostenfrei bis 4 Wochen vor Event
- 50 % bis 2 Wochen
- 80 % ab 2 Wochen
- 100 % ab 1 Woche vor Event

Kursprogramm 2026



BASIC & TECHNIK

In unseren Basics- & Technik-Kursen vermitteln wir euch das grundlegende Grill-Know-how von Anfang an. Ihr lernt den richtigen Umgang mit verschiedenen Grillarten, direkte und indirekte Grillmethoden, die richtige Temperaturkontrolle sowie wichtige Grundlagen zu Fleisch, Fisch und Beilagen.

Perfekt für Einsteiger und alle, die ihre Grilltechnik verbessern und mehr Sicherheit am Grill gewinnen möchten.



FLEISCH & BBQ

In unseren Fleisch- & BBQ-Kursen dreht sich alles um beste Cuts, perfekte Garstufen und echtes BBQ-Handwerk. Ihr lernt alles über die unterschiedlichsten Fleischsorten, Low-&Slow-Techniken, Smoken sowie das Grillen von saftigen Steaks und klassischen BBQ-Spezialitäten – für maximalen Geschmack und echte Grillmomente.

Geeignet für Anfänger, als auch für Profis.

BASIC & TECHNIK Kurse:

- Basic Grillkurs
- Gasgrillkurs
- Big Green Egg
- Plancha Party

FLEISCH & BBQ Kurse:

- Steak, Steak, Steak
- Steak Advanced
- Beef Ritual
- American BBQ
- Burger Mania
- Smoke & Spark

Kursprogramm 2026



SPEZIALKURSE

Unsere Spezialgrillkurse richten sich an alle, die ihr Grillwissen vertiefen und besondere Themenwelten entdecken möchten.

Von außergewöhnlichen Zutaten über spezielle Grilltechniken bis hin zu exklusiven Menü-Konzepten erlebt ihr Grillen auf einem neuen Niveau. Kreativ, genussvoll und praxisnah – für alle, die mehr als nur Standardgrillen wollen.



TOM HEINZLE

Der Vorarlberger Grillprofi und Grillbuchautor Tom Heinzle ist für seine kreative und aromenreiche Feuerküche bekannt.

In seinen Kursen verbindet er traditionelle Grillkunst mit modernen Ideen. Wir bieten euch ein exklusives Grillerlebnis mit Tom, bei dem ihr nicht nur Techniken und Rezepte lernt, sondern auch Inspiration und Leidenschaft für das Grillen auf Profi-Niveau mitnehmt.

SPEZIALKURSE:

- Surf & Turf
- Fischgrillkurs
- Pizza Experience
- Fingerfood & more
- Fire Kids

GRILLKURSE mit Tom Heinzle:

- Vegetarisch rockt!
- Spanische Tapas vom Grill
- Feuerküche
- Chef's Table

Grill Heaven Vösendorf

Auf fast 2.500 m² finden Sie in exklusiver Atmosphäre eine Riesenauswahl an weltweit besten und aktuellsten Grillgeräten, die es derzeit am Markt gibt - alle an einem Ort, zum Anschauen, Angreifen, Erleben.

Vom kleinen Kugelgrill über Kult-Smoker BBQ und hochwertige Holzkohle- und Gasgriller bis zur kompletten Outdoorküche - die Vielfalt der Grillgeräte kennt kaum Grenzen.

Dazu präsentieren wir Ihnen praktisches und edles Zubehör sowie perfektes Geschirr und jede Menge himmlische Accessoires, köstliche Saucen und exotische Gewürze.

In unserer hauseigenen Grillschule können Sie fast jedes Gerät selbst testen. Unsere Grillprofis stehen Ihnen dabei gerne mit Rat und Hilfe zur Seite.

Grillkursprogramm:



**JETZT ANFRAGEN &
TERMIN SICHERN:**

Kathrin Janak
k.janak@grillheaven.at

**GRILL HEAVEN
Europaring 18
2334 Vösendorf**

www.grillheaven.at
grillschule@grillheaven.at

