

RAN AN EUER GRILL-EVENT!



**GRILLARDOR**
ERLEBNISWELT



HERZLICH WILLKOMMEN!



Ganz nach unserem Motto „Grillen aus Leidenschaft“ können Sie auf über 2000m² Gesamtfläche alle Facetten des Grillens erleben. Mit der Grillador Erlebniswelt vereinen wir Gastronomie und Einzelhandel zu einer großen Erlebniswelt, bei der das Thema Grillen im Mittelpunkt steht.

Sie planen eine **private Feier** oder ein **Firmenevent** und sind auf der Suche nach einem geeigneten Ort, der Ihren Gästen eine einzigartige Zeit ermöglicht? Dann sind Sie bei der Grillador Erlebniswelt genau richtig. Ganz egal was Sie planen. Wir unterstützen Sie in jeder Hinsicht, das für Sie perfekte Event bei uns umzusetzen.

Sollten Sie sich für ein Grill-Event in der Grillador Erlebniswelt entscheiden, erwartet Sie eine atemberaubende Location mit einem Rundum-sorglos-Paket.

Feiern Sie auf bis zu 500m² Fläche Ihr unvergessliches Grill-Event. Neben einem exklusiven Grill-Catering, genießen Ihr Gäste eine wundervolle Aussicht in die Natur des Bergischen Landes.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.



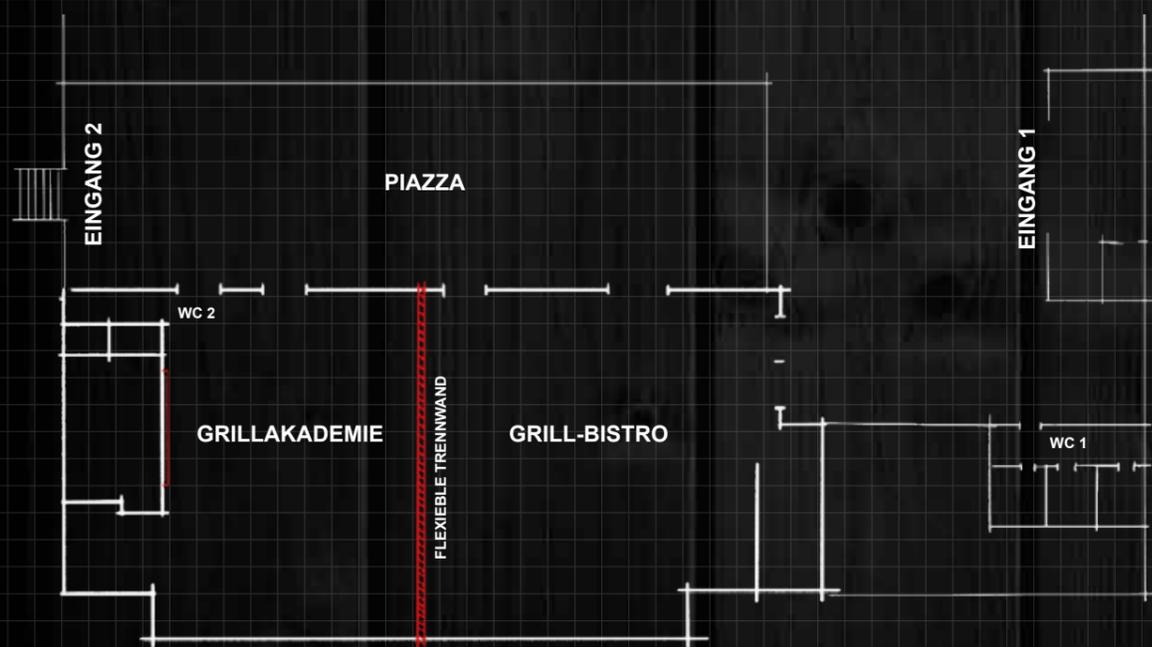
IHR GRILL-EVENT GANZ INDIVIDUELL!



Die Location – Insgesamt stehen Ihnen 500m² Grill-Eventfläche zur Verfügung, welche aus unserem Grill-Bistro, der Grillakademie und zusätzlich der 300m² Freiluft-Piazza mit wundervoller Aussicht ins Bergische Land besteht. Egal ob 30 oder 300 Gäste, unsere Räumlichkeiten sind durch eine bewegliche Trennwand teilbar und lassen sich somit flexibel auf die Anzahl Ihrer Gäste anpassen.

Aus all unseren Bereichen haben Sie einen direkten Zugang zur Piazza - dem Highlight in unserer Mitte. Die Grill-Eventfläche ist komplett ebenerdig und über einen Fahrstuhl mit dem Rollstuhl zu erreichen.

Wir möchten, dass Ihr Event-Erlebnis zu einer Erinnerung wird. Eigens zu diesem Zweck beraten wir Sie gerne individuell auf der Grundlage Ihrer Wünsche und ergänzen diese mit den neusten Barbecu-Trends aus aller Welt.



GRILL-BISTRO – Im Bistro finden bis zu 130 Personen bei voller Bestuhlung Platz. Ihnen steht eine freistehende Theke und Getränkeköhlchränke zur Verfügung. Unsere 30m lange Glasfront ist ein wunderschöner Blickfang. Von hier aus haben Sie die perfekte Sicht auf die schönsten Sonnenuntergänge im Bergischen Land. Im Bistro wird das Indoor-Grillen möglich gemacht und so wird die Zubereitung der Speisen für Ihre Gäste zu einem echten Highlight.

GRILLAKADEMIE – In dieser Räumlichkeit finden bis zu 70 Personen bei voller Bestuhlung Platz. Sie kann sowohl als Event-Raum, mit separatem Eingang über die Piazza genutzt werden, als auch als Seminar-Räumlichkeit. Die Grillakademie ist mit einer Leinwand, Soundsystem und einem Beamer ausgestattet. Auch bietet die Grillakademie einen separaten Sanitärbereich.

PIAZZA – Auf unserer 300m² Piazza stehen Ihnen bequeme Loungemöbel, Pavillions, Schirme und Stehtische zur Verfügung. Ein Highlight neben dem wundervollen Ausblick ins Bergische Land ist ein alter Olivenbaum, der das Ambiente hier zu etwas ganz besonderem macht. Die Piazza kann auch als Show-room genutzt werden, selbst ein PKW könnte hier platziert werden.

GRILLAKADEMIE & GRILL-BISTRO – Beide Räume in Kombination bieten insgesamt Platz für bis zu 300 Gäste (Teilbestuhlung).



Technik – Unsere Räumlichkeiten sind mit einem Beamer, einer vier Meter breiten Leinwand, so wie einer Soundanlage und Mikrofontechnik ausgestattet. Teilen Sie Ihre Präsentationen, Bilder und Videos mit Ihren Gästen in hervorragender Qualität.



Dekoration – Gerne unterstützen wir Sie auch in Sachen Dekoration. Egal was Sie planen, wir werden Ihre Wünsche zu unserem bestmöglichen Umsetzen. Gerne übernehmen wir auch die Gestaltung und Produktion der Einladungs- und Tischkarten und stimmen alles individuell aufeinander ab.



Planung – Sie haben bereits eigene Ideen für Ihr Event gesammelt und suchen nun nach einem Partner, der Sie bei der Umsetzung unterstützt? Super, dann freuen wir uns auf ein persönliches Gespräch.



Anfahrt & Parken – Mit direktem Anschluss zur Autobahn A1 und einer sehr guten Anbindung des ÖPNV (mehr Informationen zum genauen Standort finden Sie auf der Rückseite) hat die Grillador Erlebniswelt eine erstklassige Lage und ist optimal erreichbar. Der gebührenfreie Parkplatz direkt unter dem Gebäude verfügt über ausreichend Auto-Stellplätze für all Ihre Gäste.



KREIEREN SIE IHR GRILL-BUFFET!



Unsere Grill-Bufferets sind Alleskönner und machen Ihre Veranstaltung zu einem echten Highlight. Egal ob es sich um ein Firmen- oder Privat-Event handelt, wir helfen Ihnen dabei, das für Sie passende Grill-Bufferet zu finden.

Für die Zusammenstellung Ihres Bufferets habe Sie die Möglichkeit sich bei uns zwischen kalten und warmen Gerichten für Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise zu entscheiden. Der Fantasie sind hier keine Grenzen gesetzt. Gestalten Sie mit uns ein Buffet ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen oder lassen Sie sich von uns ein Buffet zusammenstellen.



Getränke – Die Grillardor Erlebniswelt bietet maßgeschneiderte Getränkepakete für Ihre Veranstaltung.

Ob Kalt- oder Heißgetränke, spritzige Aperitifs, ein kühles Bier oder einen unserer hauseigenen 800 Grad Weine – planen Sie ihr individuelles Getränkepaket gemeinsam mit uns und erfüllen Sie sich so Ihre ganz persönlichen Getränkewünsche für Ihre Veranstaltung.



BUFFETVORSCHLÄGE

ENTDECKEN SIE:

BUFFET I

BIGGI SMALLS „COLD“

- Bruschetta vom Grill
- Räucherfischplatte
- Anti-Pasti angemacht mit Theo-Fenchel-Essig

BIGGI SMALLS „HOT“

- Verschiedene Grillspieße
- Gefüllte Champignons von der Plancha

SALAD SIDES

- Original Ceasar Salad
- Gemischter grüner Salat mit Joghurdressing
- Kartoffel-Tixtorra-Salat mit baskischer gegrillter Txogitxu

VOM GRILLMEISTER

- Grillardor Hauswurst
- Flanksteak
- Rinderhüftsteak
- Rheinischer Grillbauch
- Hähnchen Grill-Steak à la Grillardor
- Gegrillter Lachs

HOT SIDES

- Rosmarinkartoffeln
- Regionales gedämpftes Gemüse

SWEETS

- Beerenkuchen aus dem Dutch-Oven
- Eisbombe von der regionalen Eisdiele

ENTDECKEN SIE:

BUFFET II

BIGGI SMALLS „COLD“

- Regionale Brotauswahl
- Mini Blinis au citron mit Sour-Creme
- Anti-Pasti angemacht mit Theo-Fenchel-Essig
- Lachs-Spinat-Röllchen

BIGGI SMALLS „HOT“:

- Mini-Burger
- Chicken-Wings im Grillardor-Rub
- Krustenbraten-Häppchen mit Kraut

SALAD SIDES

- Kartoffel-Tixtorra-Salat mit baskischer gegrillter Txogitxu
- Mediterraner Nudelsalat

VOM GRILLMEISTER

- Garnelen von der Feuerplatte
- T-Bone vom irischen Salzwiesen-Lamm
- Pulled-Pork vom Ibaiama Schwein
- Rinderfilet
- Txogitxu-Tomahawk surfed on the bone

HOT SIDES

- Rosmarinkartoffeln
- Maiskolben vom Grill
- Tortillas de Patata
- Regionales gedämpftes Gemüse

SWEETS

- Gegrillte Ananas mit Vanilleeis
- Burn-Cheese-Cake

BIGGI SMALLS

KALTE VORSPEISEN & FINGERFOOD

- Regionale Brotauswahl mit hausgemachten Dips
- Mini Blinis au citron mit Sour-Creme + AUSWAHL AN VERSCHIEDENEN DELIKATESSEN
- Mini Blinis au citron mit gegrilltem Pulpo
- Natur Blinis mit Schmand und Ibaiama-Schinken — GEHEIMTIPP: DER SCHINKEN WURDE ZWEI MONATE GEREIFT!
- Anti-Pasti angemacht mit Theo-Fenchel-Essig
- Räucherfischplatte
- Pastrami Sandwiches
- Tomate mit Büffelmozzarella
- Gefüllte Gemüsespieße mit Theo-Kältenhof-Essig
- Bruschetta vom Grill
- Lachs-Spinat-Röllchen

WARME VORSPEISEN & FINGERFOOD

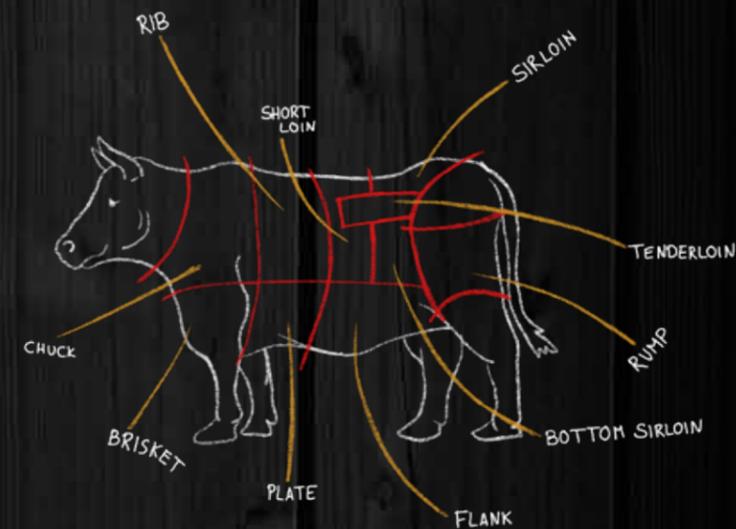
- Flammkuchenhäppchen vom Pizzastein
- Verschiedene Grillspieße MIT DELIKATESSEN DES HAUSES
- Chicken-Wings im Grillardor-Rub
- Kottenbutter-Special vom Grill
- Hackbällchen mit Bacon
- Gefüllte Champignons von der Plancha
- Grillardor Currywurst in hausgemachter Sauce
- Teigschiffchen „italienische Art“ BELEGT MIT EINER AUSWAHL AN DELIKATESSEN
- Mini-Burger
- Krustenbraten-Häppchen mit Kraut
- Gegrilltes Marshmallow mit Erdbeere
- Gegrillte Wassermelone am Spieß





STEAKS UND CUTS

- Roastbeef
- Rumpsteak
- Rib-Eye Steak
- Flanksteak
- Bavette
- Terres Major
- Bürgermeisterstück
- T-Bone (VOM KALB ODER RIND)
- Porterhouse
- Rinderhüftsteak
- Tomahawk
- Rinderfilet
- Kalbsfilet
- Txo-Tomahawk (SURFED ON THE BONE)
- Vegas Strip-Steak
- Flat Iron



WILD THINGS

- T-Bone vom Reh
 - Hirschnacken → ZUBEREITET A LA PULLED-BEEF
 - Spare-Ribs vom Wildschwein
 - Nackensteak
 - Spare-Ribs
 - Brisket
 - Tomahawk
 - Reh-Bauch
 - T-Bone vom irischen Salzwiesen-Lamm
- } VOM HIRSCH

ENTDECKEN SIE:

TXOGITXU DEUTSCHLAND

Bei TXOGITXU wird großen Wert auf die Auswahl von rotem Fleisch gelegt, dieses kombiniert die besten Eigenschaften: hohe Fetteinlagerung und die damit typische Marmorierung.

Unter dem rotem Fleisch versteht man im Baskenland das Fleisch älterer Rinder. Durch die längere Haltung, die hohe Fetteinlagerung, welche selektiert wird kommt im Gegensatz zu Standard-Rindfleisch ein sehr eigener starker Geschmack hervor.

Optimal zubereitet wird TXOGITXU auf einem sehr heißen Grill mit viel Salz.

TXOGITXU



MEHR INFOS!



BUTCHERS FINEST

- Schinken- & Salami-Auswahl

EINE AUSWAHL AN FEINEN BRATWÜSTCHEN

- Wildschwein-Wurst
- Grillardor Hauswurst
- Italienische Fenchel-Bratwurst

TXO-DELIKATESSEN

- Zunge
- Haxe
- Schwanz
- Rib
- Backe

RIBS, RIBS, RIBS!

- Txo-Beef-Shortribs
- Harakai Kalb-Ribs
- Ribs vom Freilandschwein (ST. LOUIS)
- Wildschwein-Ribs ^{*SAISONAL*}
- Hirsch-Spare-Ribs

FIRE & ROASTED

- Txo Picanha ^{IM GANZEN ZUBEREITET}
- Txo Picanha ^{RODIZZIO-STYLE}
- Luma Gorri ^{RODIZZIO-STYLE}
- Krustenbraten vom baskischen Freilandschwein
- Rheinischer Grillbauch+BBQ-WESTERN-BOHNEN ^{IN EINER GRILLARDOR-BIERKRUSTE}
- Sauer eingelegte Semerrolle (VOM BASKISCHEN FREILANDSCHWEIN)

SMOKE & BONES

- Txo Beef-Brisket <sup>WÄHLEN SIE IHRE SAUCE!
- MARIA LA SALSA HOT
- MIX DE TRAPPER MIT SCHWARZEM KNOBLAUCH
- BBQ-STYLE GRILLARDOR</sup>
- Txo Pulled-Beef
- Pulled-Pork vom labaiama Schwein
- Millionairs Bacon <sup>SCHWEINEBAUCH
12 STUNDEN GESMOKED!</sup>
- Smoked-Chicken
- Kalbs-Rollbraten Blond-Yakitin mit Salzkruste
- Pulled-Kalb ^{IM KOMPLETTEN ZUBEREITET}
- Bacon Explosion ^{VOM BASKISCHEN-FREILANDKALB}



CHICKEN-RUN

- Hähnchen Rodizzio vom Flügel und Drum-Stick
- Hähnchen im Ganzen gegrillt
- Hähnchen Grill-Steak (A LA GRILLARDOR)
- Hähnchenbrust gefüllt mit Idiazábal-Käse
- Cherry-Valley-Ente "SAISONAL"

WÄHLEN SIE IHREN STYLE!

- UMAMI-SESA-KRUSTE
- MARIA LA SALSA HOT
- SWEET US-BBQ
- ASIA STYLE
- GRILLARDOR RUB STYLE

LIVE VOR IHREN AUGEN TRÄNCHEIERT!

BURGER

- Txo Beef- Burger
- Hunting Wild- Burger
- Luma Gorri Chicken- Burger
- Harakai Kalbs-Burger
- Grillardor Burger

AUS DEN BESTEN CUTS!

TOPPEN SIE IHREN BURGER:

- IBAIAMA BACON
- SALÁT
- GAUDA
- TXO-RINDERSCHINKEN
- CHEDDAR
- MOZZARELLA
- VULKANHOF GRILLKÄSE
- IDIAZÁBAL-KÄSE

TEIGWAREN

VOM PIZZASTEIN !!!

- Schiffchen aus Weizen- oder Dinkelmehl
- Pizza-Stücken
- Flammkuchen

TOPPEN SIE:

- KRÄUTER-ZITRONEN-SCHMANG
- VERSCHIEDENE TXO-DELIKATESSEN
- PULPO (KRACKEN)
- IBAIAMA-SCHINKEN
- SCHINKEN (HUNTIG-WILD)
- BACALOA (FISCH)
- ANGEMACHTER RUCOLA MIT THEO-ESSIG
- IBAIAMA-BACON
- LACHS
- FIOR DI LATTE (ORIGINAL PIZZAKÄSE)
- ANCHOVIS



FISCH

- Garnelen VON DER FEUERPLATTE
- Gegrillter Lachs
- Flammhachs
- Kabeljau
- Jakobsmuscheln
- Paella

VEGETARISCH

- Vegetarischer Burger MIT SPANISCHEM OLIVENÖL
- Gegrillter Feta
- Grillgemüse mit Theo-Fenchel-Essig + SOUR-CREAM
- Gemüse-Grillspieße
- Tofu-Bratwurst
- Gefüllte Grilltomaten
- Mango-Halloumi-Spieße

"ALLE VEGETARISCHEN VORSPEISEN
AUCH ALS HAUPTGANG WÄHLBAR."

SIDES

HOT SIDES

- Earl of Potato - Grillkartoffel mit Theo-Essig Sour Creme
- Rosmarinkartoffeln
- Selbstgemachte Wedges mit Grillardor Rub und Dip
- Gegrillter Grüner-Spargel
- Maiskolben vom Grill
- Kartoffelgratin
- Tortillas de Patata

SALAD SIDES

- Mediterraner Nudelsalat MIT GETROKNETEN, IDIAZÁBAL-KÄSE + RUCOLA
- Kartoffel-Tixtorra-Salat mit baskischer gegrillter Txogitxu ANGEMACHT MIT THEO-APFELESSIG AUS REINEM DEUTSCHEN STREUOBST!
- Cous-Cous-Salat mit Grillkäse vom Vulkanhof und Gemüse
- Ceasar Salad → ORIGINAL
- Tomate-Mozzarella Salat
- Frischer Krautsalat
- Coleslaw (AMERIKANISCHE ART)
- Gemischter grüner Salat MIT JOGHURTDRESSING

ZUBEREITET MIT
"RAZ EL-HANOUT"
GEWÜRZMISCHUNG.



AFTER BBQ & APPARATIVE

- Beerenkuchen aus dem Dutch-Oven
 - Buchweizen-Pan-Cake
 - Buchweizen Pan-Cake PREMIUM
 - Creme im Glas
 - Eisbombe
- MIT VANILLEEIS UND FRUCHTIGEM THEO-ESSIG
- MIT AHORNSIRUP, VANILLE-ESSIG AUS FRUCHTIGEM THEO-ESSIG + GEGRILTEM ANNAMAS-SPIEß!
- AUS DER REGIONALEN EISDIELE

ENTDECKEN SIE:

IHR BUSINESS IN BESONDERER UMGEBUNG

Sie benötigen einen geeigneten Seminarraum für Ihr Meeting oder Weiterbildung?
Dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse.

Kontaktieren Sie uns gerne für mehr Informationen.
Ihr Grillardor Team

Meeting
gefällig?

GRILLARDOR
ERLEBNISWELT



ANFAHRT

Grillardor Erlebniswelt Remscheid

Lüttringhauser Str. 77
42897 Remscheid

Anfahrt mit dem Auto

Autobahn A1

Abfahrt 95a Remscheid-Lennep

Anfahrt mit dem Zug

Bahnhof Remscheid-Lennep,

Fußweg ca. 10 Minuten

S7, Abellio

Anfahrt mit dem Bus

Bushaltestelle Platanenallee

Linie 654



GRILLARDOR
ERLEBNISWELT

FOLLOW US!



@grillardor

Grillardor Erlebniswelt Remscheid-Lennep

Lüttringhauser Str. 77, 42897 Remscheid

www.grillardor.de | kontakt@grillardor.de | Tel. 02191 / 99 99 – 0