



BARBECUECOMPANY . DE

★ ★ ★ FINE FOOD VOM GRILL ★ ★ ★

GRILLCATERING • GRILLAGENTUR • EVENT-MANAGEMENT

Barbecuecompany  
Harald Hölzer



0800 0005524

Chief 0170 9907049  
chief@barbecuecompany.de  
www.barbecuecompany.de



Finde us/Like us on facebook

Unsere Heimat ist das Rhein-  
Main-Gebiet und der Main-Kinzig  
Kreis. Wir arbeiten aber  
bundesweit und darüber hinaus.

Bilder: Fotolia, Harald Hölzer  
und Volker Schneider.

© Barbecuecompany



# GRILLEN IST (S)EINE KUNST!



Unter dem Motto **FINE FOOD VOM GRILL** bietet Ihnen Chief Harald Hölzer und die **BARBECUECOMPANY** exklusive Grill-erlebnisse für Ihren Event!

**Erleben Sie vom Buffet bis zum Mehrgänge-Menü feinste Spezialitäten vom Grill.**

Chief Harald Hölzer beherrscht die Kunst des Grillens in Perfektion. Ausgezeichnet als Deutscher Grill und BBQ-König 2014, mehrfacher Sieger bei Deutschen Grillmeisterschaften, blickt er auf über 25 Jahre Erfahrung im Profi-Grillbereich zurück und nutzt dieses Wissen für die Organisation und Ausrichtung von Grill- und Catering-Events aller Art.

**Das Team der BARBECUECOMPANY lässt Ihre Grill-Träume wahr werden!**

Fordern Sie die **BARBECUECOMPANY** heraus und erfahren Sie mehr über Cateringkonzepte, individuelle Grill-Events und Erlebnisse der besonderen Art.

Ob private Feier, Hochzeit, Firmen-event, Jubiläum bis hin zur Grillmeisterschaft, Team-building- oder Incentiv-Event.

## GRILL-EQUIPMENT

Grillgeräte aller Art bis hin zum (Riesen-)BBQ-Smoker auf einem Anhänger stehen dafür zur Verfügung.

## QUALITÄT UND FRISCHE

Großen Wert legt die **BARBECUECOMPANY** auf Qualität, Frische und Nachhaltigkeit. Die Rezepturen sind selbst entwickelt, getestet und erprobt. Das Fleisch kommt aus der eigenen Metzgerei. Bei einem Barbecue der **BARBECUECOMPANY** kommt nahezu alles vom Grill: Fleisch, Fisch, Gemüse und sogar das Dessert.

## EVENT-MANAGEMENT

Gerne übernimmt die **BARBECUECOMPANY** die komplette Organisation Ihrer Events – von 40 bis 1000 Personen ist alles machbar! Der Service reicht von der Vermittlung von Zelten, Locations und Künstlern über die Ausstattung mit Stühlen und Tischen bis hin zum Geschirr und dem Servicepersonal.

## SPECIALS

Special-Barbecues, wie z. B. Winter-Barbecue, Spezial-Tastings, Schweden-Events und unser Service-Plus.

**Wir freuen uns auf Sie!**



**THE CHIEF**



COMPANY  
GMBH