

HEISSE WARE FÜR IHR UNTERNEHMEN

Individuelle Events und Kundengeschenke für
unvergessliche Einblicke in die Welt des Grillierens



STORE
ZÜRICH-SEE | BERN

www.vanoli.com

Thalwil | Lyssach | Baar



WER WIR SIND



3 Fachgeschäfte für Haushalt & Küche
in Thalwil, Lyssach und Baar



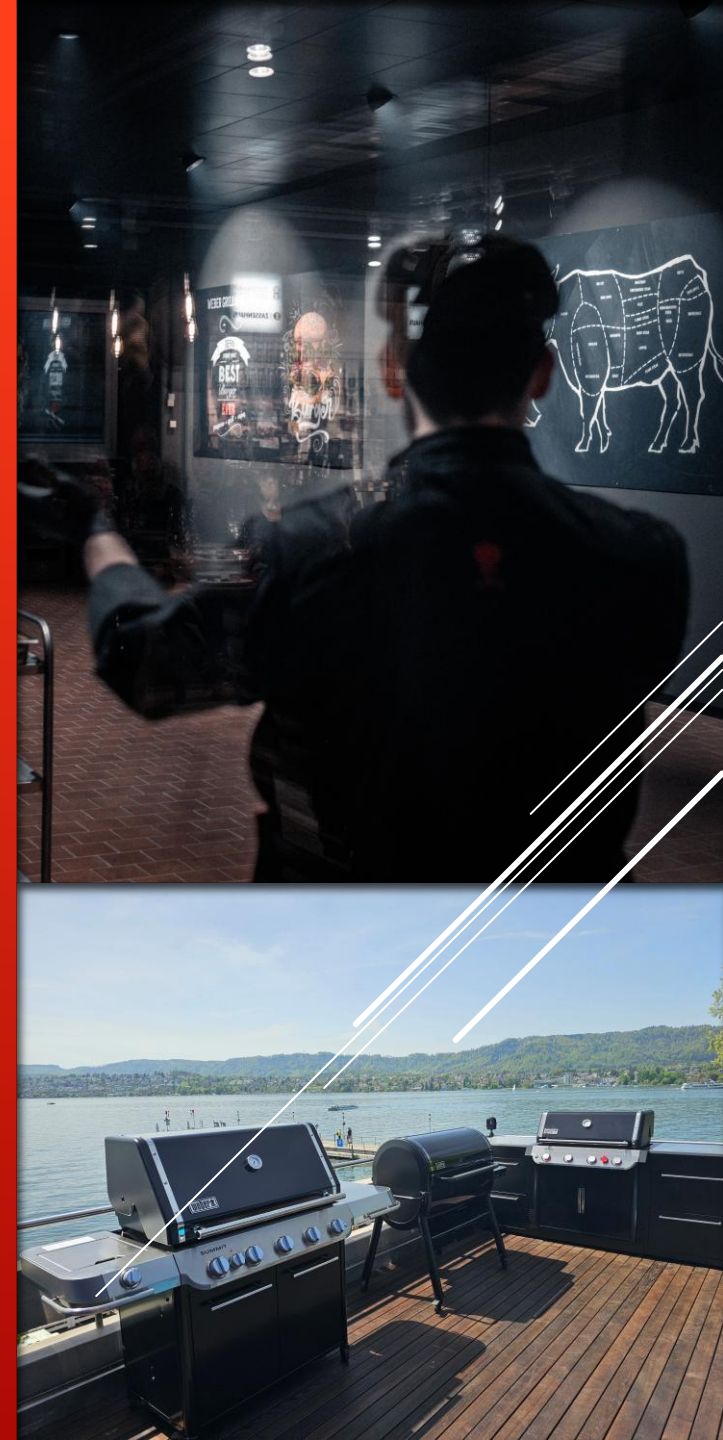
2 offizielle Weberstores mit integrierter
Grillakademie



1 Familienbetrieb und eine
Leidenschaft

UNSER ANGEBOT

- Grillkurse für Ihr Team
- Exklusive Events nach persönlichem Geschmack
- Markenartikel für hochwertige Kundengeschenke
- Eigenes Branding für personalisierte Artikel
- Individuell zusammenstellbare Geschenkboxen
- Professionelle Beratung und Coaching am Grill, bei Haushalt & Küche
- Persönlich konfigurierbare Outdoorküche für Ihre Firmenterrasse



DIE ZÜNDENDE IDEE FÜR IHREN TEAMANLASS

Haben Sie das Weihnachtsessen schon geplant? Fehlt die zündende Idee für einen Kundeanlass oder möchten Sie das Teambuilding bei einem exklusiven Event anfeuern? Was gibt es besseres als ein Abend mitten im Weberstore?

Denn eines ist klar: Am Grill finden wir alle zusammen!

Lassen Sie von unseren Grillmeistern durch den Abend leiten, lernen Sie Tipps und Tricks über die Zubereitungen am Grill und geniessen Sie einen unvergesslichen Event mit erstklassigen Speisen und Getränken mitten in der Welt des Grillierens. Gerne stellen wir ein individuelles Paket zusammen, inklusive Raum für ein Seminar oder Kunden Apéro.



Anfragen an
academy@vanoli.com

TEAMEVENT MITTEN IM WEBERSTORE

- Auswahl aus über 10 originalen Webergrillkursen
- Teamevent individuell zusammenstellbar
- Spezialereignisse wie Riedel Weintasting, Gin & BBQ Night, Wagyu-, Wurst oder Pizzakurse
- Mitarbeiterschulungen für Metzger, Koch- oder Hotelfachschulen



Weber Grillacademy Zürich-See

Grillmeister: Stephan Scheidegger

Kapazität: 30-40 Plätze

Gotthardstrasse 49, 8800 Thalwil

scheidegger@vanoli.com



Weber Grillacademy Bern

Grillmeister: Christoph Lädach

Kapazität: 60 Plätze

Bernstrasse 5, 3421 Lyssach

laedach@vanoli.com

Anfragen an
academy@vanoli.com

STELLEN SIE IHR PROGRAMM ZUSAMMEN

Wählen Sie ihren Weber Grillkurs oder stellen Sie sich das eigene 6 Gänge Menü zusammen.

Alle Preise sind pauschal für einen Privatkurs. Alle weiteren Teilnehmer, die über die Mindestkonsumation hinausgehen werden pro Person verrechnet. Wein, Bier und Softgetränke sind in den Preisen inbegriffen. Jeder Teilnehmer und jede Teilnehmerin erhält eine Grillschürze, die Rezepte und eine Urkunde geschenkt.

Mindestkonsumation Hauptsaison (März – September): 3'000.- CHF

Mindestkonsumation Nebensaison (Oktober – Februar): 2'000.- CHF

Mindestkonsumation BBQ-PARTY-BUFFET (ab 20 Personen): 3'200.- CHF

Top Empfehlungen:

- WEBER MIX CLUB: 165.- CHF/Person
- BUSINESS BEEF CLUB: 195.- CHF/Person
- KLASSIKER VOM GRILL: 150.- CHF/Person
- MERRY X-MAS: 160.- CHF/Person
- WINE AND DINE: 190.- CHF/Person



Anfragen an
academy@vanoli.com

BBQ-PARTY BUFFET

160.- CHF/PERSON AB 20 PERSONEN

Buffet à Discretion

Apéro	Nüsse, Chips, Focaccia, frischgeschnittener Schinken
Buffet	Brisket, Pulled Pork, Chicken Wings, Spareribs, BBQ-Grillkartoffeln, Coleslaw, Grillgemüse
Dessert	Blechkuchen mit frischen Früchten oder Schokoladenkuchen

Inkludierte Leistungen:

- Süssgetränke: Cola, Fanta, Sprite, Schorle, Rivella, Mineral mit und ohne
- Bier: Glatgold (Brauerei Hardwald)
- Weine Rot und Weiss: Sassaia (Vinattieri)
- Rezepte
- Grillschürzen (auf Anfrage personalisierbar, ca. 25 CHF/Stück)
- Optional: Kaffeepauschale (5.- CHF/Person)





Beer Can
Chicken



Beef
Cheeseburger



XXL Schweins
Kotelet



Das Perfekte
Steak & gefüllte
Tomaten



Spareribs &
Grillkartoffeln



Schokokuchen,
Vanilleglace &
warme Beeren

KLASSIKER VOM GRILL (SPECIAL)

150.- CHF/PERSON

Kalb Version + 20.- CHF

Anfragen an
academy@vanoli.com



BBQ-Avocado
gefüllt mit
Gremolata



Toast vom Grill
mit Lachs,
Feigensenf &
Brie



Beefsteak mit
Knochen &
Grillkartoffeln



Gyros mit
Krautsalat



Lachs vom
Zedernholz mit
karamellisierter
Zitrone



Schokokuchen,
Vanilleglace &
warme Beeren

WEBER MIX CLUB

165.- CHF/PERSON

Anfragen an
academy@vanoli.com



BBQ Carpaccio
& Pizza -
Knoblauch Brot



Beef
Cheeseburger



Beefsteak mit
Knochen &
Grillkartoffeln



Beefsteak ohne
Knochen &
Tagliata



Beef-Ribs &
Coleslaw Salat



Schokokuchen,
Vanilleglace &
warme Beeren

BUSINESS BEEF CLUB

195.- CHF/PERSON

Anfragen an
academy@vanoli.com



Geräucherte
Selleriesuppe &
Schweinshals-
Spiess



Poulet Schenkel
Ho Ho Ho Style



Toast vom Grill
mit Lachs,
Feigensenf &
Brie



Beefsteak ohne
Knochen &
Chorizobohnen



Ganze Gans &
Servietten
Knödel



Bratapfel mit
knuspriger
Füllung

MERRY X-MAS
160.- CHF/PERSON

Anfragen an
academy@vanoli.com



Focaccia & 5J
Cinco Jotas
reinrassiger
Iberico de
Bellota Schinken



Ribeye gerollt
mit Knoblauchöl
& Rahmpilzen
aus dem Dutch-
Oven



Rauchlachs mit
Joghurt-
Waldbeeren
Glasur &
Grillkartoffeln



Baked Alaska
(Eis vom Grill)

- Alle Gänge werden mit passenden Weinen begleitet
- Sie trinken die Weine aus dem richtigen und rebsortenspezifischen Riedelglas
- Erhalten Sie spannende Einblicke in die Welt der Weine und Sommelier-Tipps

WINE AND DINE (SPECIAL)

190.- CHF/PERSON



Anfragen an
academy@vanoli.com

MÖGLICHE EXTRALEISTUNGEN

Ergänzen Sie den Grillkurs zum perfekten Abend mit einem Paket nach ihrem Geschmack:

- Kaffeepauschale: 5.- CHF pro Person
- Cüpli / Prosecco / Apéro: 10.- CHF pro Person
- Zusätzlicher Gang aus vorherigen Tabellen: 15.- CHF pro Person

Vor dem Grillvergnügen noch ein Teammeeting? Natürlich im Weberstore!

Raummiete bis 2h: 30.- pro Person
Inkl. Mineralwasser / Bildschirm / Flipchart

Mögliche Zusätze:

- + 10.- pro Person für Salzgebäcke, Softdrinks, Kaffee
- + 15.- pro Person inkl. Bier / Wein
- + 20.- pro Person inkl. Häppchen vom Grill



Anfragen an
academy@vanoli.com

KULINARISCHE UPGRADES

Lieber einen anderen Wein oder exklusiveres Fleisch? Nie ein Problem, kontaktieren Sie unsere Grillmeister.

Unsere Meat Specials	
World Steak Award Winner (2025)	20.- CHF/Person
Swiss Dry Aged (ZH/BE)	10.- CHF/Person
Swiss Wagyu (BE)	25.- CHF/Person
Japan Wagyu (JAP)	45.- CHF/Person

Unsere Weissweine	
Terlaner Cuvée (Terlan)	5.- CHF/Person
Pouilly-Fuissé (Burgund)	15.- CHF/Person
José Pariente Finca las Comas (Rueda)	20.- CHF/Person
Terlaner Primo Grande Cuvée (Terlan)	95.- CHF/Person

Unsere Rotweine	
Rimerlot (Vinattieri)	5.- CHF/Person
Aalto (Ribera del Duero)	20.- CHF/Person
Mauro (Ribera del Duero):	20.- CHF/Person
Vinattieri Rosso Ticino DOC 2019	70.- CHF/Person

Anfragen an
academy@vanoli.com

IHR PERSÖNLICHES GESCHENK

Gerne stellen wir ein Geschenkpaket zusammen als Mitgabe nach den Grillkursen oder für Kunden- und Mitarbeitergeschenke

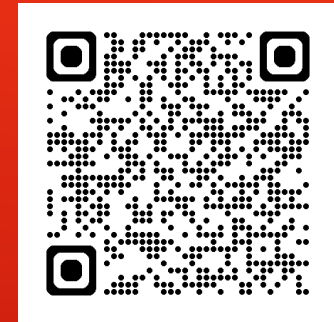
Grillsaucen, Kochbücher, Schneidebretter, Messer, Grillaccessoires, und vieles mehr...

Fast alle unsere Artikel sind mit Gravuren oder einem persönlichen Aufdruck personalisierbar.

TOP IDEE – Track My Meat: Verschenken Sie das perfekte Steak!

Das Stück wird gekauft und wir dryagen das Fleisch über 8 Wochen. Danach wird das Fleisch von unseren Grillmeistern grillfertig zugeschnitten.

Das Beste: Verfolgen Sie den Reifeprozess ihres persönlichen Fleisches im 24h Youtube-Livestream!



KEEP THE HEAT ON

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme und begrüßen Sie gerne in einer unserer Filialen

Weberstore Zürich-See
Gotthardstrasse 49
8800 Thalwil
+41 44 720 05 85
info@vanoli.com

Weberstore Bern
Bernstrasse 5, 1. OG
3421 Lyssach
+41 34 445 01 37
bern@vanoli.com

Vanoli Casa
Dorfstrasse 17
6340 Baar
+41 41 760 83 65
baar@vanoli.com



STORE
ZÜRICH-SEE | BERN

UF WIDERLUEGE

DEIN WEBER STORE BERN TEAM