

SANTOS  
GRILL ★ SCHULE



# Unvergessliche Grillevents





**Grillen in  
geschlossener  
Gesellschaft**



# Wir machen Grillen zum Erlebnis

## Santos Grillschulen - Grillen und Schlemmen mit Profis

Grillen ist mehr als Essen. Grillen ist eine Passion, in der sich Leidenschaft, Genuss und das Gefühl für frische Zutaten miteinander verbinden. Diese Attribute treiben uns als wahre Liebhaber des Grillens nicht nur dazu an, regelmäßig an Rezeptideen zu feilen oder Neues am Grill auszuprobieren, sondern diese auch an Gleichgesinnte weiterzugeben und mit Ihnen zu teilen. In unseren Santos Grillschulen lassen sich theoretisches Know-how und praktischen Fähigkeiten intensiv und nachhaltig erleben. In charmanter Ambiente und entspannter Atmosphäre grillen lernen - das können Sie in einer unserer Santos Grillschulen direkt am Hafengelände von Köln Mülheim - einem Ort des beständigen Austausches unter wahren Grillfans.

## Santos Grillschulen – der ideale Ort für Ihr nächstes Event

Planen Sie Ihr nächstes Event „in geschlossener Gesellschaft“ bei uns und mit uns! Die Räumlichkeiten der Santos 800 und der Santos B3 sind ideal für Events mit 40 - 250 Gästen geeignet, der Santos Wintergarten ist perfekt für kleine Veranstaltungen mit bis zu 30 Personen. Wir bieten Ihnen die perfekten Grillevent-Locations für Geburtstage, Hochzeiten, Jubiläen oder Firmenveranstaltungen wie Mitarbeiter-Teambuilding, Kundenevents, Tagungen, Presseevents, Messeparties oder Sommerfest und Weihnachtsfeier! Auch Großevents mit bis zu 600 Personen können bei uns stattfinden. Wir machen Ihr Event zu einem unvergesslichen Erlebnis!

An outdoor dining area featuring long black tables and chairs. The tables are set with white napkins, glassware, and small floral arrangements. Large black umbrellas provide shade over the seating area. In the background, there is a brick building with arched windows and a paved walkway with some people and vehicles.

# Grillseminare



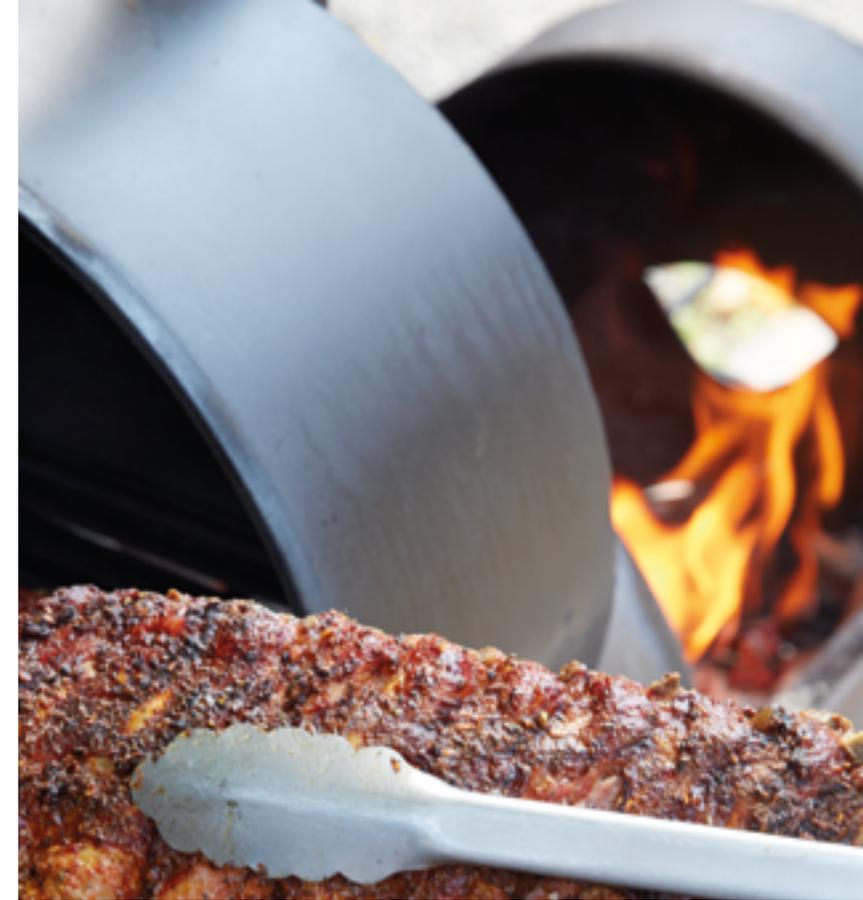
# Ihr Grillseminar perfekt organisiert ...

## Der Ablauf

Ein Grillevent dauert in der Regel vier Stunden. Der Ablauf ist wie folgt: Wir starten mit der Begrüßung durch unseren Grillmeister, der auch das Service Team vorstellt und einen kleinen Ausblick auf den gemeinsamen Event gibt. Hierzu reichen wir einen Begrüßungssekt und einen Gruß aus unserer Grillküche. Danach werden Vorspeisen, Hauptspeisen und Dessert jeweils zusammen und nach Anleitung mit dem Grillmeister vorbereitet und am Grill zubereitet und gemeinsam verspeist. Zwischendurch ist immer Raum für Fragen an die Grillmeister. Es besteht keine Mitmachpflicht beim Grillkurs, d.h. Gäste, die nicht schnippeln & marinieren möchten, werden nicht „gezwungen“ und können sich ganz auf das Verköstigen der fertigen Speisen (oder das Feiern) konzentrieren. Getränke werden während des Events immer von unserem Servicepersonal gereicht (und nicht separat berechnet).

## Das Programm

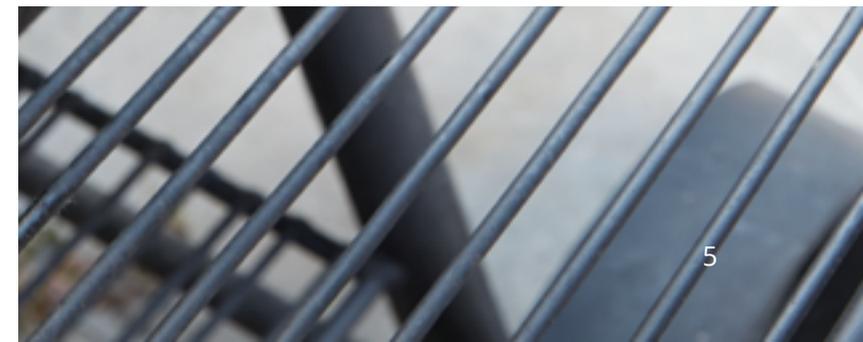
Das Privat-Grillevent-Thema (wie z.B. Basis, Steak Pure Beef, Burger, Wild&Wald, usw.) kann frei gewählt werden, ohne Änderungen am Preis. Es ist natürlich möglich, individuelle Abweichungen von unseren Standardseminaren zu vereinbaren oder aus den verschiedenen Menüs einzelne Gerichte als persönliche Favoriten auszuwählen und so ein eigenes Menü zusammen zu stellen. Dazu wird, nach erfolgter Buchung, aber spätestens 2-3 Wochen vor dem Event- der Grillmeister, der das Seminar durchführt, Kontakt mit Ihnen aufnehmen und das individuelle Menü mit Ihnen abstimmen.



## Das Thema bzw. das Menü bestimmen Sie!

Unsere Grillthemen und die Menüs finden Sie online einsehbar unter:

<http://www.santosgrills.de/seminar-und-rezepthefte>





# Grillevents

# ... oder gleich ein komplettes Grillevent?

## Das individuelle Grillevent

Selbstverständlich besteht die Möglichkeit, das „Seminar“ weglassen und das ganze als Grillevent mit einem Grillbuffet durchführen. Ab einer Personenzahl von 80 Teilnehmern empfehlen wir dies, weil ein Seminar dann nur noch schwer durchführbar ist.

Wenn gewünscht, können wir in dem Fall gern ein Showgrillen einbauen bzw. die ein- oder andere Mitmachstation aufbauen. In jedem Fall ist immer Platz für etwas Warenkunde, Grilltipps von und Fragen an unsere Live-Grillmeister, so dass durchaus für die Interessierten noch ein „Lerneffekt“ gewährleistet werden kann (wenn das gewünscht ist - ein Muss ist das selbstverständlich nicht).

Wenn Sie über die 4 Stunden hinaus bei uns verweilen möchten, um zu feiern, zu netzwerken o.ä. berechnen wir das mit einer Verlängerungspauschale pro Stunde und Teilnehmer (für die Getränke, Servicepersonal, Raummiete, etc.). Die Räumlichkeiten der Santos 800 sind mit Soundanlage, Diskokugel, Bar auf jeden Fall für eine anschließende Party bestens geeignet. DJ, Fotobox und Cocktailmixer bieten wir gern optional mit an.

Auch im Vorfeld zu einem Grillevent können Sie Ihre Tagung, Mitarbeiterschulung, Produkt- bzw. Kundenpräsentation oder Führungskreismeeting gern bei uns planen. Wir bieten die komplette Veranstaltungstechnik, verschiedene Bestuhlungsformen sowie Mittagssnacks und das Catering für Ihre Kaffeepausen an.

## Santos-Grillschürzen inklusive

Jeder Teilnehmer erhält eine Santos-Grillschürze zum Anziehen im Grillseminar und Mitnehmen. Die Grillschürzen können gern im Vorfeld entsprechend der gebuchten Teil-

## Geschenke für Ihre Gäste

Sie sind noch auf der Suche nach einem passenden Geschenk bzw. Goodie Bag für Ihre Mitarbeiter, Kunden bzw. Gäste?! Etwas mit Bezug zum Grillen?! Wir bieten Ihnen gern Geschenksets (z.B. unser Santos Grillbuch oder ein Santos Edelstahl Grillbesteck mit einem Gewürz oder das Testsieger Santos BBQ Funkthermometer mit einem Santos Grillhandschuh) in jeder Preisklasse ab 15 EUR an. Wir verpacken es direkt ansprechend für Ihre Gäste, so dass Sie sich um nichts kümmern müssen.



# Locations

SANTOS  
WINTER ★ GARTEN

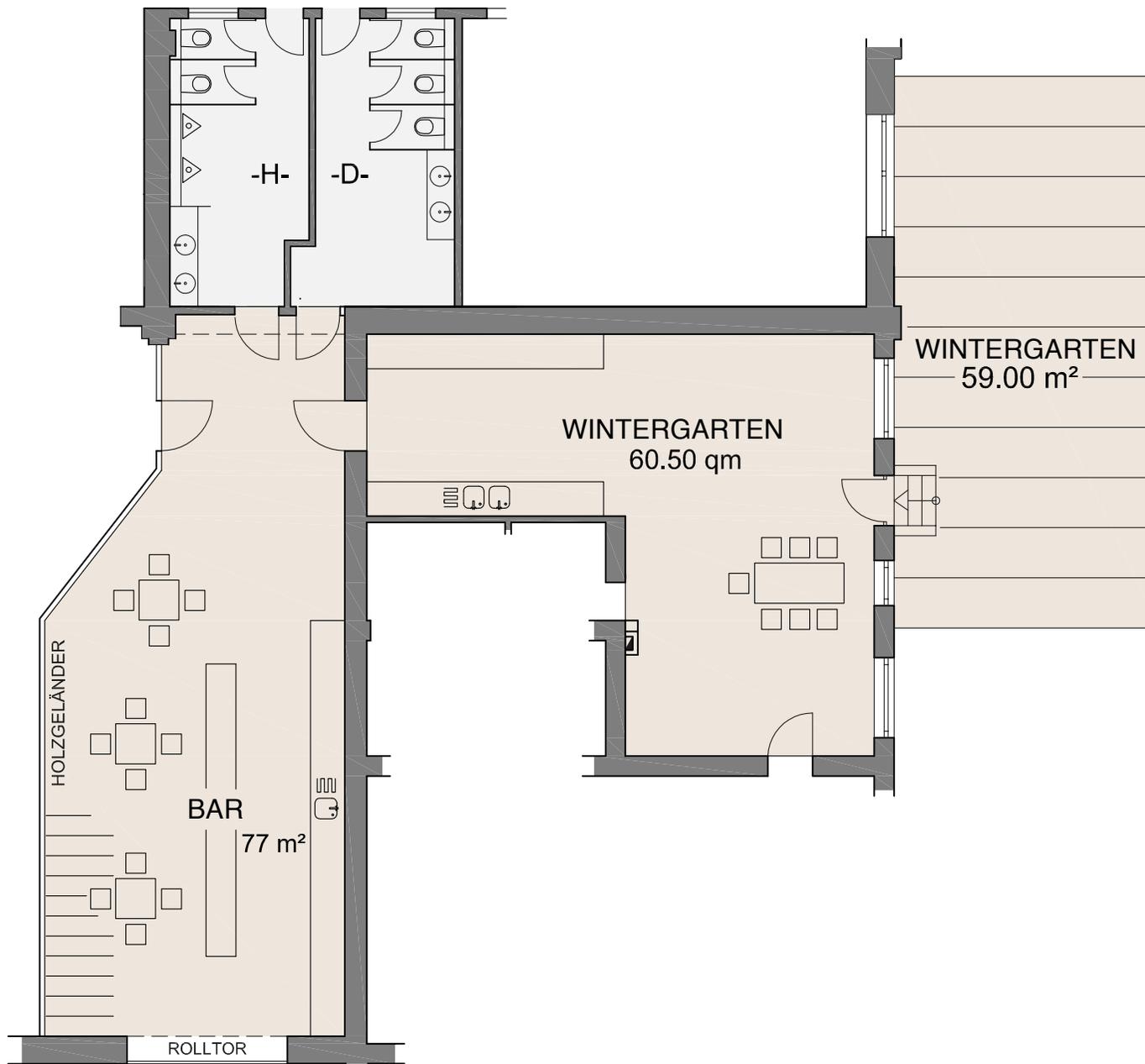






## SANTOS WINTERGARTEN

Klein, aber fein und gemütlich exibel - das ist unser Santos Wintergarten. Während die rundum Fensterfront und das Dach im Sommer komplett geöffnet und die Location somit als Terrasse genutzt werden kann, können Sie auch im Winter in lauschiger, warmer Atmosphäre feiern, grillen und schlemmen. Nur drei Stufen trennen den Wintergarten von der dazugehörigen Küche, in der bei unseren exklusiven Firmen-Grillseminaren „in geschlossener Gesellschaft“ geschnippelt & mariniert wird. Ein weiteres Highlight unseres Wintergartens ist der optional zubuchbare Barbereich, inklusive Kicker für gesellige Abende und unterhaltsame Duelle unter Freunden und Kollegen.



### Preise

Startpreis (20 Personen)

alles inklusive 2.450 € netto zzgl. MwSt.

Barbereich (optional) 400 € netto zzgl. MwSt.

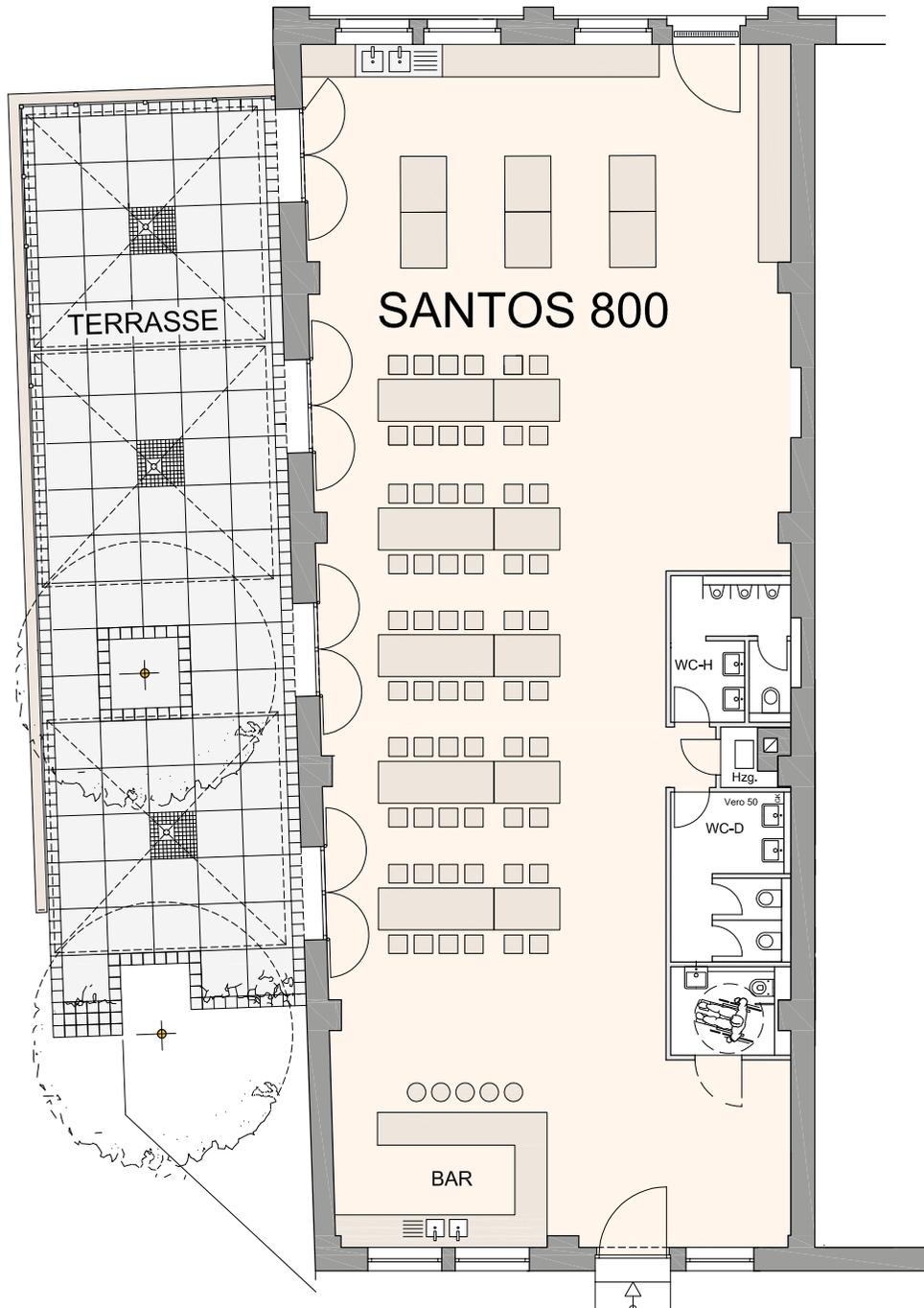
Jede weitere Person 100 € netto zzgl. MwSt.

Weitere Details entnehmen Sie bitte unserer Seite mit Preisen am Ende der Broschüre.





# SANTOS 800



In der Santos 800 grillen, feiern und genießen Sie auf 260m<sup>2</sup> in beeindruckender Umgebung. Das große Backsteingebäude im Industrie-Loft-Charme mit hohen Decken und harmonischer Innenarchitektur im urbanen Stil und die rund 100m<sup>2</sup> große Außenterrasse mit Blick auf das Santos Areal und den Köln-Mülheimer Hafen sind der ideale Ort für Ihr nächstes Firmen Grillevent. Drei große mobile Kochinseln bieten auch größeren Gruppen ausreichend Platz für das Vorbereiten bei den Grillseminaren mit größeren Gruppen, z.B. als Teambuilding-Maßnahme - oder für ein ausgiebiges Grillbuffet mit oder ohne Mitmachstationen - ganz nach Ihrem Geschmack. Der Barbereich lädt dazu ein, vom Alltag abzuschalten, anregende Unterhaltungen zu führen und sich auf exklusive Köstlichkeiten vom Grill zu freuen. Die Santos 800 Location ist mit kompletter Veranstaltungstechnik (Musik, Leinwand, Beamer, Lichteffekte) ausgestattet.

Für Großveranstaltungen lassen sich die Räumlichkeiten der Santos 800 und Santos B3 über die Außenterrassen verbinden, so dass noch mehr Raum für Ihre Events entsteht.

Egal ob Sie Grillevents, Tagungen, Schulungen, Hausmesse, Produktpräsentation, Kundenevents, Pressekonferenzen oder Blogger-/Influencerveranstaltungen abhalten möchten, in Kombination oder einzeln - wir bieten auch für Ihr Event das passende Ambiente!

## Preise

**Startpreis (40 Personen)**

alles inklusive 4.400 € netto zzgl. MwSt.  
Jede weitere Person 100 € netto zzgl. MwSt.

Weitere Details entnehmen Sie bitte unserer Seite mit Preisen am Ende der Broschüre.



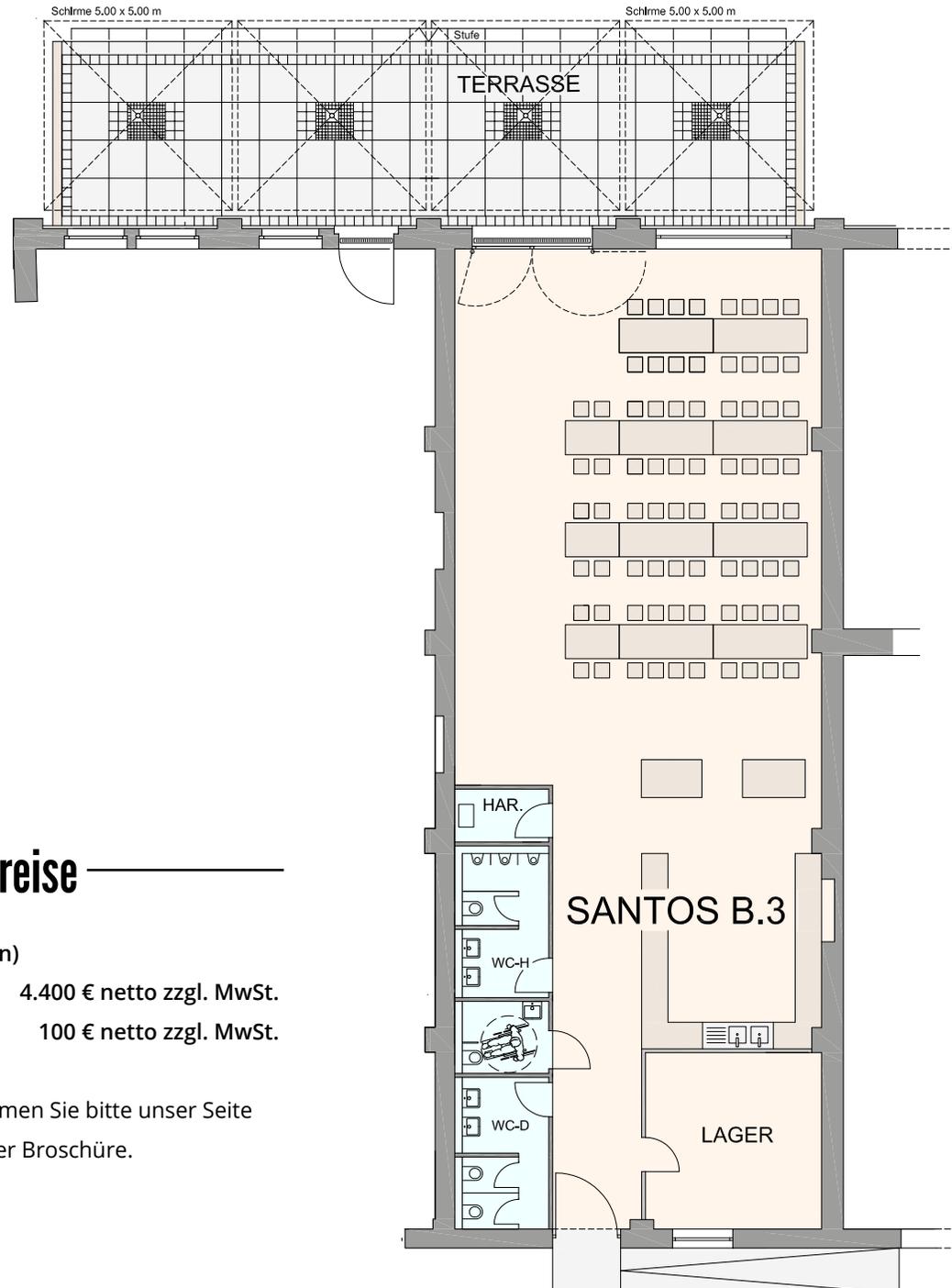


# SANTOS B3

Bis zu 10m hohe Decken, der Industrie-Loftcharakter und eine stillvolle Einrichtung imponieren in der Santos B3. Der Innenraum der Location bietet auf 260m<sup>2</sup> reichlich Platz für Ihr nächstes Grillevent. Großflächige mobile Kochinseln laden zu interaktiven Grillveranstaltungen inklusive Networking ein. Abgerundet wird der beeindruckende Innenraum mit Loungebereich durch die anliegende rund 100m<sup>2</sup> große Außenterrasse mit direktem Blick auf den Köln-Mülheimer Rheinhafen.

Gegrillt werden kann innen (auf exklusiven FireMagic Grills) und im Aussenbereich (im Winter überdacht und geheizt). Die Santos B3 Location ist mit kompletter Veranstaltungstechnik (Musik, Leinwand, Beamer, Lichteffekte) ausgestattet.

Für Großveranstaltungen lassen sich die Räumlichkeiten der Santos 800 und Santos B3 über die Außenterrassen verbinden, so dass noch mehr Raum für Ihre Events entsteht. Egal ob Sie Grillevents, Tagungen, Schulungen, Hausmesse, Produktpräsentation, Kundenevents, Pressekonferenzen oder Blogger-/Influencerveranstaltungen abhalten möchten, in Kombination oder einzeln - wir bieten auch für Ihr Event das passende Ambiente!



## Preise

Startpreis (40 Personen)	
alles inklusive	4.400 € netto zzgl. MwSt.
Jede weitere Person	100 € netto zzgl. MwSt.

Weitere Details entnehmen Sie bitte unserer Seite mit Preisen am Ende der Broschüre.

A close-up photograph of several thick, round salmon steaks with a decorative diagonal cut pattern on their sides. They are resting on a light-colored wooden cutting board. The steaks are charred on top and have a moist, pinkish-orange interior. A semi-transparent dark rectangle is overlaid in the center, containing white text.

# Menüvorschlag

Gratinierte Jakobsmuschel vom Grillan Avocado-creme

Forelle im Bananenblatt vom Grill an glasierten Babymöhren

Pulled Chicken Burger vom Grill mit grüner Currysauce

Clubsteak mit Pommes Duchesse und Ratatouille vom Grill

Apple-Rose Pie vom Grill

SANTOS GRILLSCHULE



# Ganz nach Ihrem Geschmack

Sie haben die Wahl. Wählen Sie Menüs aus unserem Standard-Grillseminar-Programm. Es ist natürlich möglich, individuelle Abweichungen von unseren Standardmenüs zu vereinbaren oder aus den verschiedenen Gerichten „die Rosinen raus zu picken“ und ein eigenes Menü zusammen zu stellen. Dazu wird, nach erfolgter Buchung aber spätestens 2-3 Wochen vor dem Event, der Grillmeister, der das Seminar durchführt, Kontakt aufnehmen und das individuelle Menü mit Ihnen abstimmen.

Unsere Grillthemen und die Menüs finden Sie online einsehbar unter:

<http://www.santosgrills.de/seminar-und-rezepthefte>



# Preise

SANTOS  
GRILL • SHOP  
WEITERE PARKPLÄTZE

b 3



# Preise

## SANTOS WINTERGARTEN

Startpreis alles inklusive für 20 Personen 2.450 € netto zzgl. MwSt.\*

## SANTOS 800

Startpreis alles inklusive für 40 Personen 4.400 € netto zzgl. MwSt.\*

## SANTOS B3

Startpreis alles inklusive für 40 Personen 4.400 € netto zzgl. MwSt.\*

\* Der Startpreis beinhaltet die Raummiete für die Location, das 4-stündige Grillevent/ Essen, die Grillmeister, die nur für Sie da sind, das Servicepersonal und alle Getränke (Softdrinks, Sekt, Weine, Biere, Kaffee, Tee).

## Für alle Locations gilt

Wenn Sie mit weniger Personen kommen, können wir leider keinen Rabatt anbieten. Jede weitere, über die im Startpreis inkludierten Teilnehmer hinausgehende, Person berechnen wir mit 100€ netto zzgl. 19% MwSt. Sollte Ihre Veranstaltung über die vier Stunden hinausgehen, kommt unsere Verlängerungspauschale zum Tragen. Die Pauschale für eine Verlängerung liegt bei 15,00 € netto / je angefangene Stunde und Person und bezieht sich auf die gesamte Teilnehmerzahl des Seminars!

## Stornierung

Sollten Sie den gebuchten Termin nicht wahrnehmen können, bitten wir Sie um eine frühzeitige Rückmeldung, da wir sonst folgende Stornogebühren erheben müssen:

- Bis zu 10 Wochen vor dem Event - kostenfrei
- 10 - 4 Wochen vor dem Event - 33%
- Ab 4 Wochen vor dem Event - 50%
- Ab 2 Wochen vor dem Event - 100%

Die Rechnung erhalten Sie nach dem Event  
(zahlbar innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt)

A nighttime photograph of the Aachener Cathedral and the Steel Bridge over the Aachen Canal. The cathedral's spires are illuminated with green lights, and the bridge's steel structure is lit with warm orange lights. The canal reflects the lights, and a small boat is visible in the water. The text "In der Nähe" is overlaid in the center.

**In der Nähe**



# Attraktionen in Köln

Verbinden Sie Ihren Besuch bei uns mit anderen Attraktionen im wunderschönen Köln.  
Hier ein paar Ideen, was Sie mit einem Besuch bei uns gut verbinden können:

Claudius Therme (<http://www.claudius-therme.de>) 0,9 km

Lanxess Arena (<http://www.lanxess-arena.de>) 2,0 km

Köln Arcaden, Shopping Mall (<http://www.koeln-arcaden.de>) 2,0 km

Music Store, Musik Fachgeschäft ([www.musicstore.de](http://www.musicstore.de)) 2,0 km

Phantasia Land (<http://www.phantasialand.de>)

Neumarkt, Schildergasse, Hohe Straße und Heumarkt

(Einkaufsmeile/Fußgängerzone und Altstadt) 3,9 km

Rheinpark (Rheinufer, Tanzbrunnen, Seilbahn) 1,3 km

Schokoladenmuseum ( <http://www.schokoladenmuseum.de>) 4,5 km

Museum Ludwig (<http://www.museum-ludwig.de>) 5,0 km

# Hotels in der Nähe

Wenn Sie in Köln übernachten möchten finden Sie hier  
eine Liste mit Hotels bei uns in der Nähe:

New Yorker (<http://www.thenewyorker.de/go/start>) 0,2 km

Ayun Hotel (<http://www.ayunhotelkoeln.com/>) 0,4 km

Ibis Hotel (<http://www.ibis.com/de/hotel-3744-ibis-koeln-messe/index.shtml>) 1,4 km

Radisson Blu Hotel (<http://www.radissonblu.de/hotel-koeln>) 1,4 km

Prodomo Hotel (<http://www.prodomo-hotel.de/>) 0,4 km

Hyatt Regency (<https://cologne.regency.hyatt.com>) 2,6 km



# Referenzen



# Referenzen

Für zahlreiche bekannte Firmen durften wir bereits große und kleine Grillevents durchführen.

Eine Liste unserer Referenzen finden Sie unter: <https://www.santosgrills.de/events/referenzen/>

# Kundenstimmen

” Für Kundenevents genau das Richtige! Man kommt beim gemeinsamen Grillen prima ins Gespräch und kann perfekt netzwerken. Das Grillmeister- und Serviceteam von Santos ist auf alle unsere Wünsche eingegangen und der Ablauf war perfekt.

Sehr gute Stimmung, eine einzigartige Location, tolle Produkte - es war kurzweilig, lehrreich und lecker. Wir kommen bestimmt wieder!

**Manfred Schwarz, Vertriebsdirektor Deutsche Post AG**

” Mein Team und ich hatten ein fantastisches Team-Event bei Santos. Eine außergewöhnliche und vor allem coole Location mit Industrie-Flair, offene und lockere Atmosphäre, richtig gutes Essen, begeisternde und sehr erfahrene Grillmeister, ein sehr aufmerksamer Service, der auch gern unsere Sonderwünsche erfüllt hat.

Wirklich etwas Besonderes - für Team-Building jederzeit sehr zu empfehlen!

**Kai Thielen, Head of Marketing LG Deutschland**

# Noch Fragen?

Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Kontaktiert Sie uns per Telefon, E-Mail oder lassen Sie sich direkt vor Ort in Köln von unserem kompetenten Team beraten.

Santos Grills GmbH

Hafenstraße 1, 51063 Köln

Telefon Grillschule 0221 / 630 722-146

E-Mail [grillschule@santosgrills.de](mailto:grillschule@santosgrills.de)

[www.santosgrills.de](http://www.santosgrills.de)

Informationen über unsere Öffnungszeiten und eine Wegbeschreibung finden Sie unter:

<https://www.santosgrills.de/showroom/oeffnungszeiten-anfahrt/>

# SANTOS

GRILL ★ SCHULE

SANTOS  
800



Santos Grills GmbH  
Hafenstraße 1, 51063 Köln  
Telefon Grillschule 0221 / 630 722-146  
grillschule@santosgrills.de

[www.santosgrills.de](http://www.santosgrills.de)