



Leckerer vom

Schwenkgrill

Gegrilltes

Steaks, Thüringer Rostbratwurst,
Grobe Bratwurst, Käsewurst,
Krakauer, Paprikawurst,
Rindswurst und natürlich
unsere leckeren
Pommes frites

Reichert Marktbetrieb

Marktbetrieb seit 1990.
Wir verfügen über ausgeprägte
Erfahrungen und geschultes
Personal für einen
professionellen Betrieb.

Varianten

Neben unserem Verkaufswagen
bieten wir alternativ auch unsere
rustikale Holzhütte als
Verkaufsstätte an, die Ihrem
Event einen ganz
besonderen Charme verleiht.

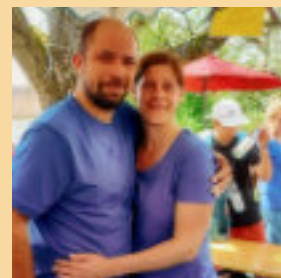


Willkommen

in der Welt der traditionellen Grillspezialitäten.

Als langjähriger Betreiber von Marktständen, insbesondere mit unserem Holzkohleschwenkgrill freuen wir uns, Ihnen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis anzubieten, das sich durch Qualität, Tradition und regionale Vielfalt auszeichnet.

Wir verstehen es ein attraktives Angebot für Ihre Veranstaltungen und Feste zu erstellen. Dabei ist es für uns eine Selbstverständlichkeit, dass der Aufwand für Sie - als Veranstalter - möglichst gering bleibt.



Herzlichst Ihre

Familie Reichert





Ein Geschmackserlebnis, das begeistert!

Grill Feeling

Kennen Sie das? Wenn der Duft von saftigem Grillfleisch, knusprigen Pommes und würziger Marinade in der Luft liegt.

Ein Schwenkgrill, der langsam über der Glut schaukelt und dabei goldbraune Köstlichkeiten zaubert.

Das ist "Reichert's Schwenkgrill" – Ihr Garant für ein unvergessliches Geschmackserlebnis für Ihre Besucher und Gäste und damit ein Gewinn für Ihre Veranstaltung.

- **Teamwork** eingespiel & professionell



Unser Angebot

- Saftige Steaks
- Thüringer Rostbratwurst
- Grobe Bratwurst
- Käsewurst
- Paprikawurst
- Rindswurst
- Krakauer

... und dazu Pommes frites

Ausgewählte Metzgerware!

Fleischliebhaber aufgepasst! Bei uns kommen nur die besten Stücke auf den Grill. Saftige Steaks vom Schwein, zart und aromatisch, lassen das Herz eines jeden Grillfans höherschlagen. Die Thüringer Rostbratwurst, eine wahre Spezialität, überzeugt mit ihrer einzigartigen Gewürzmischung und knackiger Konsistenz.

Aber das ist noch nicht alles! Unsere Auswahl an Bratwürsten, ob klassisch, mit Käse verfeinert oder feurig gewürzt, lässt keine Wünsche offen. Dazu reichen wir knusprige Pommes frites oder frische Backwaren – die perfekte Ergänzung für ein unvergessliches Grillvergnügen.



Leckerer, auch aus Thüringen

Die Thüringer Rostbratwurst ist ein kulinarisches Wahrzeichen Deutschlands, das seit über 600 Jahren nach überliefertem Rezept hergestellt wird. Ihre einzigartige Gewürzmischung verleiht ihr den unverwechselbaren Geschmack. Als geschützte geografische Angabe darf sie nur in Thüringen und nach strengen Qualitätsstandards produziert werden.

Marktstand mit Schwenkgrill

Der Schwenkgrill ist das Herzstück unseres Standes und zieht die Besucher magisch an.

Unser freundliches und kompetentes Team sorgt dafür, dass unser Stand, gemäß örtlicher Vorgaben, sicher und schnell auf- und wieder abgebaut wird.



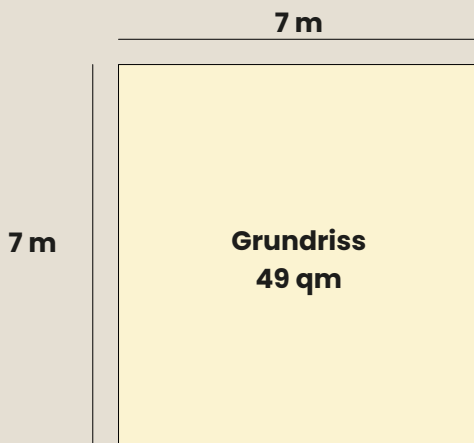
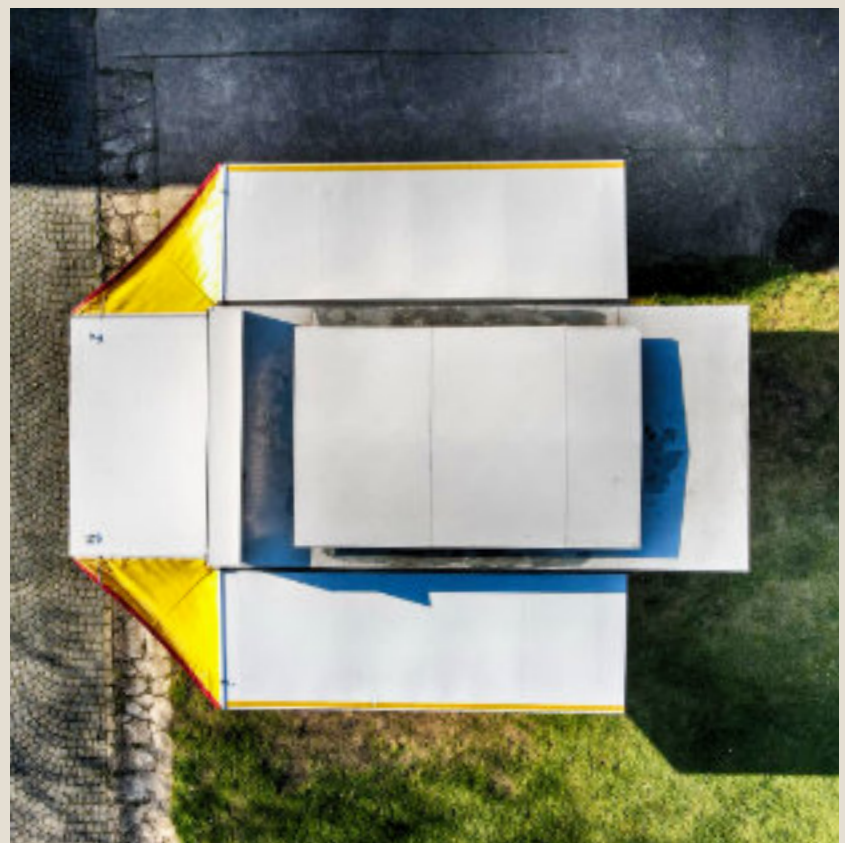
Unser Marktstand ist ein Blickfang.

Technische Daten:

Front: 7 m
Tiefe: 7 m
Höhe: 3 m

Platzbedarf (Stand) ca: 49 qm

Aufbauzeit: ca. 3 Stunden
Strombedarf: 1 x 32 A bis 2 x 32 A
Beleuchtung: LED / Halogen





Flexibel & Zuverlässig

Wir sind flexibel und passen uns gerne Ihren individuellen Wünschen an. Ob kleines Straßenfest oder großes Stadtfest – wir sind für jeden Anlass gerüstet.

Unser professionelles Equipment und unsere langjährige Erfahrung garantieren einen reibungslosen Ablauf sowie glückliche Eventbesucher.



Varianten

Für ein noch authentischeres Erlebnis bieten wir unseren Schwenkgrill auf Wunsch auch in einer uralten Holzhütte an. Dieses besondere "Budenfeeling" verzaubert Ihre Gäste auf Weihnachtsmärkten, Weinfesten und anderen Veranstaltungen, indem es den traditionellen Charakter des Events unterstreicht und für eine gemütliche Atmosphäre sorgt.

Gerne informieren wir Sie über die verschiedenen Standabmessungen und Gestaltungsmöglichkeiten unserer Grillbude, um Ihren individuellen Anforderungen und Vorstellungen gerecht zu werden.

Wo wir sind, ist was los!



Das Erlebnis, den Grillmeistern bei der Zubereitung der Speisen über dem offenen Feuer zuzusehen, schafft eine einzigartige Verbindung zwischen Gast und Grillmeister, die zum Erfolg Ihres Events beiträgt.



*Wir brennen für guten
Geschmack!*

Kontakt:

Marian Reichert GmbH & Co. KG
Baumwieserhof 5
63505 Langenselbold

Umsatzsteuer ID: DE174543031; AG Hanau HRA 94122
Komplementärin: Reichert Verwaltung GmbH,
AG Hanau HRB 99093, Geschäftsführerin Lara Reichert

Email

info@reicherts-schwenkgrill.de

Website

www.reicherts-schwenkgrill.de

Phone

+49 177 4610143