

# **Zünftig grillen auf einem gemieteten Grill**

Eine gelungene Gartenparty ohne Grill ist nicht vorstellbar. Es ist klar, dass er groß genug sein muss, um alle Gäste gleichzeitig mit Gegrilltem versorgen zu können. Neben vielen Spezialitäten gilt das Spanferkel seit vielen Jahren als besondere Delikatesse. Die fachgerechte Zubereitung sollte auf einem ausreichend großen Grill erfolgen. Nein, Sie müssen sich nicht für eine Gartenparty sofort die große Anlage zulegen. Es gibt Möglichkeiten, diesen Grill zu mieten.

## **Wer die Wahl hat, hat die Qual**

Bei der Befeuerng des Grills hat jeder Nutzer seine Vorlieben. Einige schwören auf Holzkohle und andere bevorzugen Gas oder Strom. Über die Vor- und Nachteile gibt es Diskussionen, die meistens ohne befriedigendes Ergebnis enden. Wir haben uns auf die Vermietung von Grills spezialisiert und bieten unterschiedliche Möglichkeiten der Befeuerng an, je nach Geschmack und Vorliebe. Einige können mit Holzkohle oder kleinen Scheiten beheizt werden und andere funktionieren mit einer Gasflasche. Bevorzugen Sie das Garen mit Strom, müssen Sie darauf achten, dass sich eine Steckdose in der Nähe des Aufstellortes befindet. Der Betrieb mit Verlängerungskabeln oder Mehrfachsteckdosen ist nicht geeignet. Bedenken Sie ebenfalls, dass der große Grill ein Stromfresser sein kann und Ihre Hausleitung schnell überlastet wird.

## **Darauf sollten Sie beim Mieten achten**

Bei aller Begeisterung über die Größe und die Funktionalität des Grills – bedenken Sie, dass er transportiert werden muss.

Einige Verleiher liefern ihn zwar an und holen ihn ab. Diese Kosten können Sie vermeiden, wenn Sie einen Grill mieten, der sich zusammenklappen lässt. Achten Sie darauf, dass er mit einer Drehstange ausgestattet ist. Teilweise wird der Verleih auch von Privatpersonen angeboten. Der Vorteil bei professionellen Vermietern von Grills liegt jedoch darin, dass Sie hier eine umfangreiche Beratung und Einführung in den Grill erhalten. Zudem können Sie bei uns auch Kohle, Holz und Grillgut kaufen. Wir bieten eine breite Auswahl an hochwertigen Fleischsorten für Ihr perfektes Grillevent. Alles aus einer Hand und in bester Qualität. Da kann nichts mehr schiefgehen.