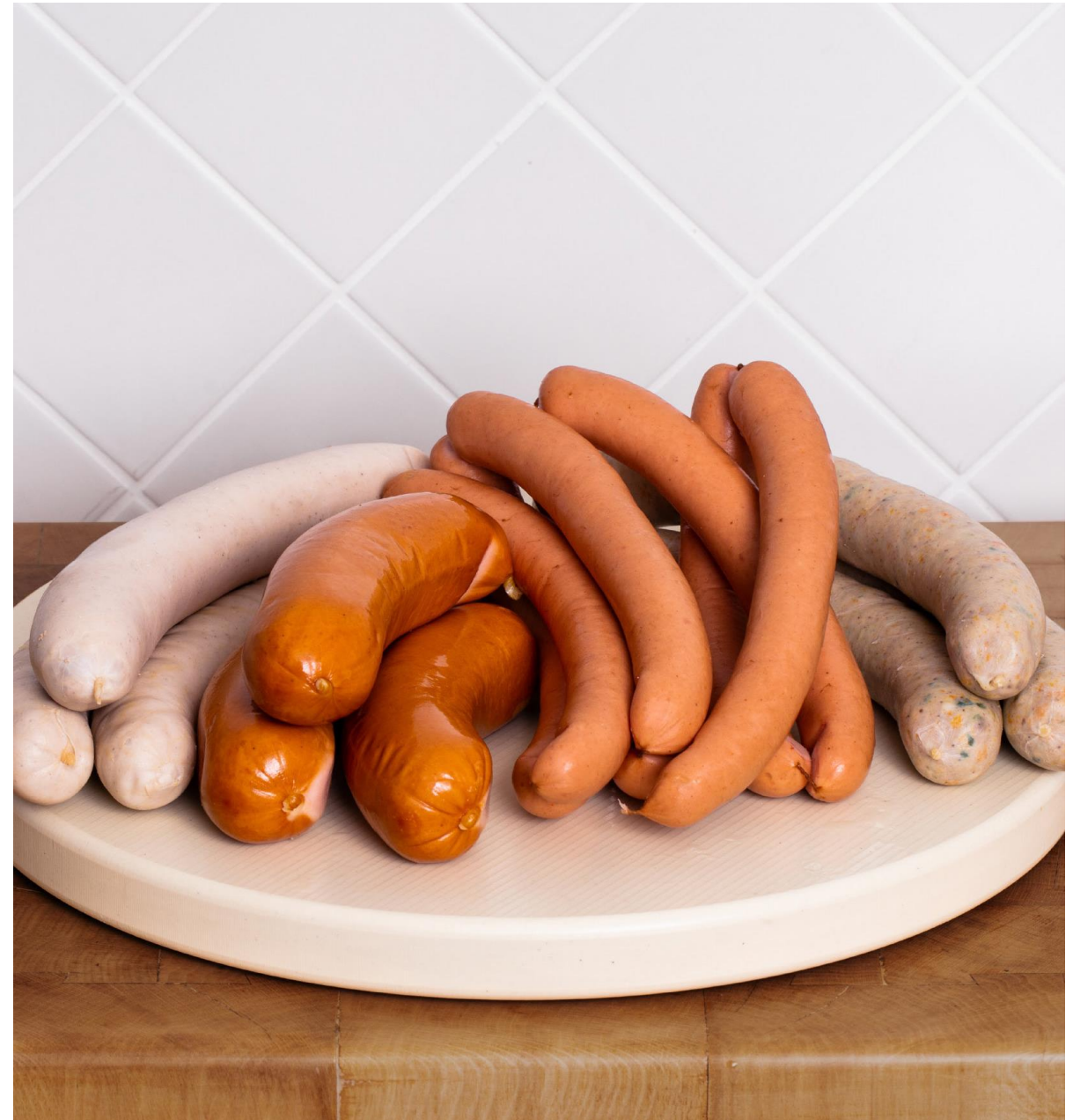


GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Grauwiler vereint Handwerk und Innovation. Als älteste Metzgerei der Stadt Basel ist es unser Anspruch, die Region mit den besten Produkten zu beliefern – zugeschnitten auf die aktuellen Bedürfnisse unserer Kundschaft.



Unsere Produkte



Fleisch

Unser Sortiment aus Schweizer Fleisch wird punktuell ergänzt durch internationale Spezialitäten. Unabhängig der Herkunft, erfüllen alle Produkte höchste Qualitätsstandards.



Fisch

Garantiert fangfrisch: In Zusammenarbeit mit handverlesenen Lieferanten bietet Grauwiler eine ansprechende Auswahl zertifizierter Spezialitäten aus dem Wasser an.



Spezialitäten

Neben würziger Fleisch- und Wurstware stellt unser versiertes Küchenteam auch köstliche Beilagen, Saucen und komplette Gerichte her.

Unsere Dienstleistungen

Für Veranstaltungen

- Messen
- Grossanlässe
- Quartier-, Dorffeste

Unsere Services

- Lieferung auf Abruf
- Lieferung an allen Wochentagen
- Vermietung von Grill-Infrastruktur



Hafenfest 2023

Kundeninformationen

Erstbestellung bis spätestens 26.05.2023

Wir akzeptieren keine Warenretouren

Pikettdienst unter 0041 79 775 50 58 (Tonband)
Auslieferungen sind nur morgens vor Festbeginn

Kundennummer bitte angeben bei der Bestellung

Ursprungszertifikate auf Anfrage sehr gerne



GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Sämtliche Fleischprodukte sind aus
SCHWEIZER FLEISCH und werden in
BASEL produziert!



GRAUWILER

METZGERHANDWERK SEIT 1821

Deklaration der Poulet Brust Herkunft:
UNGARN und werden in BASEL
verarbeitet !

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!



Günter Betz

VERKAUFSLEITER GASTRONOMIE

g.betz@grauwiler.ch

+41 79 821 71 22

+41 61 385 10 00



Thomas Schär

VERKAUFSLEITER GROSSKUNDEN

t.schaer@grauwiler.ch

+41 76 459 18 93

+41 61 385 10 00



Oliver Wespi

VERKAUF INNENDIENST

o.wespi@grauwiler.ch

+41 61 385 10 80