Wie alle meine Griller ist auch der Chrurrasco Griller selbst entworfen. Mit diesem Gerät wollte ich wieder zurück zum Ursprung. Dem „animalischen grillen“ – Fleisch und Feuer – mehr braucht es nicht. Es sollte jedoch wieder einmal ein Griller werden, der bei uns hierzulande nicht so bekannt ist, da ich es liebe, mit außergewöhnlichen Grillgeräten zu unterhalten.

Seit 7 Jahren nun catern meine „Mendscha“ (wie ich liebevoll meine Damentruppe nenne) und ich mit den unterschiedlichen Smoker- und Grillgeräte durch ganz Oberösterreich. Gerne zeigen wir auch euch unsere Leidenschaft das grillen. Dabei könnt ihr uns über die Schulter sehen und euch mit uns über das Grillen und die Grillgeräte unterhalten.

SCHMACKHAFTES ERLEBNIS

FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Der Water Smoker Namens „Harry“ ist eine umfunktionierte Mülltonne, Funktion: warme Luft steigt auf, nimmt dabei den Rauch und den Wasserdampf mit. Von unten eingeheizt schotten die 3 Wasserbecken das Feuer / die Glut mit der dadurch entstehenden Hitze ab. In diesem Container gart das BBQ-Gut schonend in einem geschlossenen System.

AUF ANFRAGE

Weiters besteht die Möglichkeit, euch Getränke, Servicepersonal und eine Vielfalt an Leihartikeln zur Verfügung zu stellen. Gerne bieten wir euch das auf Anfrage an.

AUFWANDSPAUSCHALE

Diese Pauschale beinhaltet alle Aufwendungen, die ein Catering mit sich ziehen, wie z.B.: Hin- und Heimfahrt, Benützung und Reinigung aller zur Menüausführung benötigten Gerätschaften, Verbrauchsartikel zum Grillen und Entsorgung und Trennung des Bio-Mülls.

Oberösterreichweit € 280,00 exkl. MwSt.

Alle Preise dieses Angebotes verstehen sich inkl. Geschirr und Besteck, exkl. MwSt.

Wir freuen uns auf eure Anfrage!

- EUER SMOKIN‘ BBQ-TEAM -

smokin‘ BBQ

weil’s um den Genuss geht...

Smokin‘ BBQ, Tanja Gabriel
Am Bach 7/1, A- 4170 Haslach a. d. Mühl
+43 680 / 202 39 35, tanja@smoking-bbq.at
www.smoking-bbq.at

Texte: smokin‘ BBQ, Layout: www.diseinerei.at

Unsere AGB findet ihr auf unserer Webseite (www.smoking-bbq.at). Druckfehler vorbehalten.
Dieser Folder ist kein verbindliches Angebot. Ausgewiesene Preise Stand Jänner 2019.

smokin‘ BBQ

weil’s um den Genuss geht...

Für euer Firmenfest ist ein Barbecue mit dem Team, mit Firmenkunden und -freunden eine genussvolle Art, den Zusammenhalt im Betrieb zu zeigen und zu stärken.

Mein Team und ich unterstützen euch tatkräftig dabei und verwöhnen euch mit einem vielfältigen BBQ-Catering. So können alle gemeinsam das Fest genießen.

FIRMENFEST

MENÜ 1
ALS BUFFET

GRILLEN MIT DEM
CHURRASCO SPIESSE GRILLER

BBQ NACH SPANISCHER ART

– Picanha –
Rinderteile faustgroß, vorwiegend traditionell der Tafelspitz. Die köstlich marinierten Teile kommen auf die Spieße, die über der Glut gedreht werden und dadurch den tollen Grillgeschmack erhalten. Anschließend werden die Teile hauchdünn tranchiert und mit Meersalzflocken gewürzt.

– Schwein am Spieß –
Kräftig marinierter Schweinenacken in faustgroßen Teilen brutzelt am Spieß vor sich hin und bekommt Röstaromen von allen Seiten. Dazu: Smokin' BBQ Whiskey Sauce.

– Maishendl-Filet –
Knuspriges Hendl vom Spieß. Die zarte Brust bleibt dank der schützenden Haut saftig und erhält einen besonderen Geschmack. Die Haut wird über der Glut schön knusprig.

BEILAGEN

– Grillkartoffel –
Herzhafte Kartoffeln mit Schale gegrillt, mit feiner Kräuterbutter

– Grillananas –
Mit einer Marinade aus verschiedenen Gewürzen und Ölen sowie Essig und Honig, geschält und am Spieß über der Glut gegrillt und anschließend in Würfel geschnitten.

– Paella –
Sie wird mit Safran leuchtend gelb gefärbt, dazu kommt gebratenes Gemüse wie Tomaten, Knoblauch, Paprika, Zwiebeln. Diese wird bei uns kurz vor dem Buffet Start vor Ort am selbst gebauten Kohlegrill zubereitet und ergibt durch die farbenprächtigen Zutaten nicht nur einen Gaumen, sondern auch einen Augenschmaus.

SALATBUFFET

Bunte Blattsalatmischung abgestimmten Kernöl- Dressing, Tomaten-Salat mit einer samtigen Balsamico- Marinade, Hausgemachter cremiger Kartoffelsalat, Mais-Bohnen-Salat mit lockerem Vogerlsalat und Kräuter-Vinaigrette.

MENÜ 2
ALS BUFFET

SMOKEN MIT DEM
WATERSMOKER

BBQ NACH AMERIKANISCHER ART

– Brisket vom Rind im Ganzen –
Wir smoken diesen Gaumenschmaus langsam und schonend auf eine Kerntemperatur von 61°C und lassen es anschließend eine halbe Stunde rasten, wo die Kerntemperatur nochmals um 3°C ansteigt und somit in medium ihren vollen Geschmack entfaltet.

– Pulled Pork –
Schweine-Nacken, langsam und bei Niedrig-Temperatur saftig gegart, anschließend gezupft und mit knusprigem Bacon und dem eigenen Bratensaft vermengt, mit typischen BBQ-Gewürzen im Smoker gegart.

– Mediterrane Putenbrust –
Das leichte BBQ Gericht, gefüllt mit Feta-Kräuter-Semmelfülle, in einem bunten Mantel aus Gewürzen, erfreut die Diätbewussten unter euch. Nach der Garweise „low and slow" bleibt die Pute zart und saftig.

BEILAGEN UND
SELBSTGEMACHTER DIP

– Zum Dippen –
Smokin' BBQ Whiskey Sauce, Bier-Bratensaft, Krustenbrot

– BBQ-Grillgemüse –
Frisch vor Ort zubereitet: traditionelles Wurzelgemüse aus dem Garten und eine bunte, knackige Auswahl an frischen Gemüsesorten.

– Grillkartoffel –
Herzhafte Kartoffeln mit Schale gegrillt, mit feiner Kräuterbutter.

SALATBUFFET

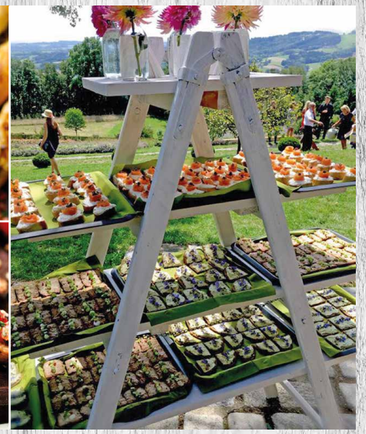
Bunte Blattsalatmischung mit Kernöl-Dressing, Tomaten-Salat mit einer samtigen Balsamico-Marinade, hausgemachter cremiger Kartoffelsalat, Mais-Bohnen-Salat mit lockerem Vogerlsalat und Kräuter-Vinaigrette.

AUF WUNSCH SÜSSES

Fluffiger Kaiserschmarren vom Grill mit Apfelkompott und Schlagsahne als Dessert

FINGERFOOD

ZUR BEGRÜSSUNG FÜR EURE GÄSTE. ALS VORSPEISE ODER ZU MITTERNACHT



PREISE „MENÜ 1" + „MENÜ 2": ab 180 Portionen: € 23,- / Portion
ab 280 Portionen: € 20,- / Portion // ab 380 Portionen: € 18,- / Portion
ab 480 Portionen: € 17,- / Portion // ab 580 Portionen: € 16,- / Portion