



Angebot BBQ Catering Speisen

Zur Auswahl 2 unterschiedliche garweisen an BBQ Menü Hauptgerichte - in Buffet-Form:

Frisch, punktgenau gegart und mit echter Leidenschaft zubereitet – das Herzstück unseres Caterings ist nicht nur ein Highlight für euren Gaumen, sondern auch ein Augenschmaus.

Grillen mit dem Churrasco Spiesse Griller - BBQ nach spanischer Art:

Picanha:

Ist ein typisch brasilianisches Gericht: Rinderteile faustgroß, vorwiegend wird dazu traditionell der Tafelspitz genommen. Diese Teile werden vorab lediglich mit groben Meersalz eingerieben und kommen danach auf die Spieße. Diese werden über der Glut gedreht und erhalten dadurch den tollen Grillgeschmack. Anschließend werden die Rinderteile dünn tranchiert und wenn gewünscht ganz leicht mit knusprigem Gewürzsalz bestreut. Fast Natur, so hebt man den sensationellen Rindfleisch Geschmack hervor, ohne ihn zu verfälschen.

Schwein am Spieß:

Kräftig marinierter Schweinenacken in faustgroßen Teilen brutzelt am Spieß vor sich hin und bekommt somit Röstaromen von allen Seiten.

Dazu gibt es die Smokin' BBQ Whiskey Sauce.

Maishendl-Filet:

Knuspriges Hendl vom Spieß. Die zarte Brust bleibt durch die schützende Haut saftig und erhält einen ganz besonderen Geschmack. Die Haut selbst wird über der offenen Glut appetitlich knusprig.



Beilagen:

Grillgemüse:

Frisch vor Ort zubereitet traditionelles Wurzelgemüse aus dem Feld trifft auf eine bunte, knackige Auswahl an frischen Gemüsesorten aus dem Garten. Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig – von daher variiert unser Grillgemüse nach Saison.

Grillkartoffel:

Herzhafte Kartoffeln mit Schale gegrillt, mit **feinem Kräuterdip**

Grillananas:

In einer Marinade aus Gewürzen, Zitronensaft und Honig verfeinert, über der Glut gegrillt und anschließend in Würfel geschnitten.

Meeresfrüchte oder Veggy Paella:

Hier zeigt sich der spanische Einfluss: Paella, das Nationalgericht der Region Valencia und der spanischen Ostküste, ist ein klassisches Reisgericht aus der Pfanne. Unsere Paella de Mariscos besteht aus leuchtend gelbem Reis, frischem Gemüse und Meeresfrüchten. Kurz vor dem Servieren bereiten wir sie direkt vor Ort auf unserem eigens gebauten Kohlegrill zu – ein farbenprächtiger Genuss, der sowohl den Gaumen als auch das Auge verwöhnt.

Dips:

hausgemachte Smokin' BBQ Whiskey Sauce mild mit „smoky flavour“

BBQ-Sauce SPICY, Ananas-Curcuma-Chutney & feiner Kräuterdip

Salate:

bunte Blattsalatmischung mit gerösteten Kürbiskernen Parmesanblättchen und einem abgestimmten Kernöl Dressing, Tomaten Salat mit einer samtigen Balsamico Marinade, Hausgemachter cremiger Kartoffelsalat, Mais-Bohnen-Salat mit Kräuter-Vinaigrette.

ODER



Smoken mit dem Watersmoker - BBQ nach amerikanischer Art:

Smoked Picanha vom Rind im Ganzen:

Low and slow, rosa und saftig! Unser Tafelspitz wird im Ganzen gegart, sodass jede Partie des Stückes ihre perfekte Garstufe erreicht: an der flachen Seite eher durch, am Hochstück schön medium rare. Langsam und schonend als Longjob auf eine Kerntemperatur von 61 °C gsmokt, darf das Fleisch anschließend in der Thermobox ruhen. Zum Buffet tranchieren wir es nach Wunsch eurer Gäste.

Pulled Pork:

Der BBQ-Klassiker ist mit Sicherheit durch die schonende Garweise das zarteste Fleisch auf eurem BBQ-Bufferet. **Schweine-Schulter** und **Schweineschopf** werden langsam bei Niedrigtemperatur saftig gegart, anschließend gezupft und mit **knusprigem Bacon** sowie dem eigenen Bratensaft vermennt und mit typischen BBQ-Gewürzen im Smoker gegart.

Mediterrane Maishendlbrüste:

Das leichte BBQ-Gericht, gefüllt unter der knusprigen Haut mit **Feta-Kräuter-Semmelfülle** und in einem bunten Mantel aus Gewürzen, bleibt nach der „low and slow“-Garmethode zart und saftig. Mit der Feta-Kräuter-Semmelfülle habt ihr gleichzeitig eine leckere Beilage dazu.



Beilagen:

Grillgemüse:

Frisch vor Ort zubereitet traditionelles Wurzelgemüse aus dem Feld trifft auf eine bunte, knackige Auswahl an frischen Gemüsesorten aus dem Garten. Nachhaltigkeit ist uns sehr wichtig – von daher variiert unser Grillgemüse nach Saison.

Smoke-Kartoffel:

Die Knolle, die wir am liebsten verzehren, schmeckt nicht nur gekocht. Gesmokt entfaltet sie ihren vollen Eigengeschmack und erhält durch das langsame Garen im Rauch ein unverwechselbares Aroma. In Kombination mit unserem hausgemachten Kräuter dip entsteht ein Duft, dem man kaum widerstehen kann.

Veggy Reisgemüse:

Kleingeschnittenes Gartengemüse wie Tomaten, Karotten, Brokkoli und Paprika wird mit Knoblauch und Gewürzen wie Kurkuma angeröstet. Danach kommt der Reis dazu, mit Weißwein abgelöscht und in Gemüsefond gegart – ohne Umrühren. So entsteht oben eine kräftig rote, innen eine saftig-gelbe Schicht.

Dips:

hausgemachte Smokin' BBQ Whiskey Sauce mild mit „smoky flavour“
BBQ-Sauce SPICY, Ananas-Curcuma-Chutney & feiner Kräuter dip

Salatbuffet:

Cole Slaw – traditionell amerikanischer Krautsalat, bunte Blattsalatmischung mit gerösteten Kürbiskernen Parmesanblättchen und einem abgestimmten Kernöl Dressing, Tomaten Salat mit einer samtigen Balsamico Marinade, hausgemachter cremiger Kartoffelsalat, zitroniger Karottensalat mit Ingwer-Dressing.

Ab 80 Portionen:	Preis pro Person	€ 46,00
Ab 100 Portionen:	Preis pro Person	€ 44,50
Ab 130 Portionen:	Preis pro Person	€ 42,00

* Unter 80 Portionen: Preis auf Anfrage



Extras: Dessert & Eis geht immer

Bereits am Nachmittag mit Kaffee oder nach dem BBQ, haben wir hier noch etwas Süßes für euch anzubieten:

Sorbet aus dem Glas:

Hausgemacht im wiederverwendbarem Glas. Nachhaltig, vegan und einfach erfrischend. Vom Nachmittag bis nach dem Essen als Dessert stellen wir eine kleine Gefrierbox als Leihware bereit aus der das Sorbet entnommen oder vom Service serviert werden kann.

Ab 35 St.	à Portion	€ 4,50
Gefrierbox		€ 140,-

Das Dessert im Glas

Eine Variation aus verschiedenen Gläsern zum Durchnaschen. Kaiserschmarrn-Apfel-Vanille mousse, Schwarzwälder Kirsch mit Schoko, Tiramisu & Heidelbeer-Zitronenmousse

A Sorte ab 24 Stück:	à Glas	€ 8,20
----------------------	--------	--------

Alle angeführten Preise verstehen sich inkl. MwSt., Grillmeister/innen vor Ort, Grillgeräte, Küchenpersonal, Geschirr und Besteck.

Fixe Aufwandspauschale:

Diese Pauschale beinhaltet alle Aufwendungen, die ein Catering mitsichziehen, wie z.B.: Angebotslegung, Hin- und Heimfahrt am Veranstaltungstag vom Küchenteam. Benützung und Reinigung aller zur Menüausführung benötigten Gerätschaften, alle Verbrauchsartikel die zum Grillen benötigt werden sowie Entsorgung und Trennung unseres Mülls & Bio. Nicht inbegriffen: Müllentsorgung von Festmüll der nicht durch unser Catering entstanden ist.

Oberösterreichweit	€ 420,00 inkl. MwSt.
Ab der oberösterreichischen Grenze gilt für jede Fahrt zusätzlich € 1,00/km.	



Location Check, vor Ort oder virtuell:

Bei Bedarf und wenn gewünscht, werden wir uns außerhalb der Aufwandspauschale vorab einen Termin vereinbaren, um Details abzuklären. Wie der Ablauf der Feierlichkeit sein wird. Wo und wann welcher Rahmenpunkt stattfindet. Ein weiterer wichtiger Punkt wird sein, einen Plan für Schön- aber auch für Regenwetter zu machen, damit an eurem besonderen Tag alles reibungslos abläuft.

Was ist vor Ort, was benötigen wir, was möchtet, ihr besorgen was sollten wir besorgen. Zudem werden die Anlieferungs- & Abholzeit sowie Uhrzeiten für die Waren-, Getränke- und Ausstattungs-Lieferanten fixiert.

Portionen- & Personenangebote

- Die Portionsangabe ist 10 Werktage vor der Veranstaltung schriftlich per E-Mail mitzuteilen, andernfalls rechnen wir mit der Angebotsmenge.
- **Minimale Abweichungen nach unten** werden nicht berücksichtigt. Bei **mehr als 5% Abweichung** der Angebotsmenge wird ein neues Preisangebot erstellt.
- **Kinder ab 8 Jahren** werden voll berechnet, **Kinder unter 8 Jahren** sind kostenlos, außer es handelt sich um eine erhebliche Anzahl unter 8 Jahren.
- Auch eure Dienstleister wie **Fotograf/in, Videograf/in, Musiker, Trauredner/in** und ihr **zwei** sind mitzuzählen.
- **Das Servicepersonal** ist bei der Hauptspeise mitzurechnen, für Jausen zwischendurch und Getränke kümmern wir uns.
- **Info:** Ich bereite mehr als die bestellten BBQ-Portionen zu, diese dienen der Verköstigung meines Grillteams und werden nicht weiterverrechnet.

Unsere Angebotspreise sind zum Stichtag der Angebotslegung gültig und richten sich nach unseren Einkaufspreisen.

Dieses Angebot erfolgt ausschließlich auf Grundlage und unter Einbeziehung unserer Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB). Ihr findet die AGB unter folgendem Link: <https://www.smoking-bbq.at/agb/>. Bitte lest unsere AGB sorgfältig durch. Mit der Annahme dieses Angebots erkennt ihr unsere AGB als verbindlichen Bestandteil des Vertrages an.

Auszug aus unseren AGB: Rechnungen, die seitens der Eventlocation an uns gestellt werden, verrechnen wir 1zu1 weiter.



Der Auftrag sowie der vereinbarte Termin werden mit dem Eingang eurer schriftlichen Zusage und unserer darauffolgenden schriftlichen Bestätigung verbindlich. Im Anschluss stellen wir eine Anrechnungsrechnung in Höhe von € 2.500,00 inkl. 10 % MwSt. aus.

Wir sind flexibel bei Speisen und Menü und gehen gerne auf eure Wünsche ein. Bitte beachtet, dass am Veranstaltungstag Fremdspeisen nur in Ausnahmefällen erlaubt sind, **wie z. B. Hochzeitstorte oder Kuchenbuffet.**

Getränke, Servicepersonal und Leihartikel findet ihr im Angebot Teil 2

Gerne bin ich für ein persönliches Gespräch für euch da.

Wir vom Team Smokin' BBQ würden uns sehr freuen, euch und eure Gäste mit unserem BBQ zu verwöhnen und hoffen auf eine baldige positive Rückmeldung.

Liebe Grüße!

Tanja Gabriel und das BBQ-Team!

Summe Teil 1