



Angebot BBQ Catering

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

Das Herzstück des ganzen Caterings wird mit viel Leidenschaft und Einsatz zu einem köstlichen und ausgiebigen Hauptgang zubereitet und ist nicht nur ein 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:

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.

Meeresfrüchte oder Veggy Paella:

Hier kommt der spanische Einfluss, Paella ist ein spanisches Reisgericht aus der Pfanne und das Nationalgericht der Region Valencia und der spanischen Ostküste. Die Paella de mariscos besteht aus Reis, der mit Safran leuchtend gelb gefärbt wird, Gemüse und Meeresfrüchten. Diese wird bei uns kurz vor dem Servieren vor Ort am selbst gebauten Kohlegrill zubereitet und ergibt durch die farbenprächtigen Zutaten nicht nur einen Gaumen, sondern auch einen Augenschmaus.

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-Feta-Salat mit Kräuter-Vinaigrette.

ODER



Smoken mit dem Watersmoker - BBQ nach amerikanischer Art:

Picanha vom Rind im Ganzen:

Low and slow, rosa und saftig! Der Tafelspitz im Ganzen bietet durch seine Form jede Garstufe. An der Flachen stelle, ist das Rind eher mehr durch und am Hochstück schön medium rare. Frisch tranchiert, je nach Wunsch des Gastes. **Wir smoken diesen Gaumenschmaus langsam und schonend auf eine Kerntemperatur von 61°C** und lassen es anschließend eine halbe Stunde in der Thermobox rasten, wo die Kerntemperatur nochmals um 5°C ansteigt und somit in medium ihren vollen Geschmack entfaltet. Rein nur mit mediterranen Kräutern, Pfeffer, Meersalz und vom Rauch des BBQ-Smokers umhüllt ist dies ein kulinarisches Highlight auf eurer Hochzeit.

Pulled Pork:

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

Mediterrane Maishendlbrüste:

Das leichte BBQ Gericht, gefüllt unter der knusprigen Haut mit **Feta-Kräuter-Semmelfülle**, in einem bunten Mantel aus Gewürzen, erfreut die Diätbewussten unter euch. Nach der Garweise „low and slow“ bleibt das Maishendl zart und saftig, und mit der Feta-Kräuter-Semmelfülle habt ihr gleichzeitig eine 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.

Grillkartoffel:

Die Knolle, die wir am liebsten verzehren schmeckt nicht nur gekocht. Gegrillt entfaltet sie ihren Eigengeschmack und verbreitet durch die Röstaromen und dem hausgemachten Kräuterdip einen unverkennbaren Duft.

Reisgemüse:

Kleingeschnittenes Gartengemüse an Tomaten, Knoblauch, Karotten, Brokkoli und Paprika wird hierfür auf eigens konstruierte Griller mit Safran angeröstet und weiteren Gewürzen wie Curcuma angebraten, dazu kommt der Reis, der ebenfalls auf die Grillplatte gestreut wird. Dies wird anschließend mit Weißwein abgelöscht und mit Gemüsefond zum Köcheln gebracht, bis er gar ist. Nicht einmal wird umgerührt, so entsteht eine kräftig rote Schicht von oben und im inneren bleibt der leuchtend gelbe Gemüsereis schön saftig.

Dips:

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

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 | € 43,10 |
| Ab 100 Portionen: | Preis pro Person | € 41,60 |
| Ab 130 Portionen: | Preis pro Person | € 38,60 |

* Unter 80 Portionen: Preis auf Anfrage



Käsetorte - als Dessert

Warum nicht einmal eine saure Variante einer Torte?

Hierfür werden verschiedene Käsesorten zu einer Torte geschichtet mit allerlei Leckerem rundherum wie Weintrauben, Beeren, Nüsse, Marmelade, Kekse, duftendem Gebäck usw. Auch verschiedene Hartkäse, Weichkäse, Feta und Frischkäse sind zu finden.

Ab 50 Portionen:

à Portion

€ 18,50

Extras: Dessert & Eis geht immer

Im Falle das die Hochzeitstorte bereits am Nachmittag mit Kaffee und weiteren Kuchen genossen wurde, haben wir hier noch etwas Süßes für euch anzubieten:

BIO-Eis aus dem Becher:

4 Eissorten aus dem Becker 120ml mit Löffel. Zur Auswahl stehen Milcheis & Sorbet (Vegan). Vom Nachmittag bis nach dem Essen als Dessert stellen wir eine kleine Gefrierbox zur Verfügung aus der das Eis entnommen oder vom Service serviert werden kann.

Ab 35 St.

à Portion

€ 3,50

Gefrierbox

€ 140,-

Das kühle Dessert im Glas

Und damit auch diejenigen die Eis nicht so bevorzugen und doch zum kühlen süßen Genuss kommen, gibt es als Ergänzung Kaiserschmarrn-Apfel-Vanillemousse, Schwarzwälder Kirsch mit Schoko, Tiramisu & Heidelbeer-Zitronenmousse

A Sorte ab 24 Stück:

à Glas

€ 7,20

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



Fixe Aufwandspauschale:

Diese Pauschale beinhaltet alle Aufwendungen, die ein Catering mitsichziehen, wie z.B.: Angebotslegung, Hin und Heimfahrten am Veranstaltungstag. Benützung und Reinigung aller zur Menüausführung benötigten Gerätschaften/Griller, 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- & Abholtage sowie Uhrzeiten für die Waren-, Getränke- und Ausstattungs-Lieferanten fixiert.

- Das Fleisch ist bei uns ausschließlich in AMA-Qualität und wo es uns möglich ist, beziehen wir unsere Produkte von regionalen Lieferanten.
- Der Fleischanteil unserer Hauptgerichte wird auf 270 g pro Portion gerechnet.
- Bei Kindern ab 8 Jahren kann man mit einer vollwertigen Portion rechnen. Portionen für Kinder unter 8 Jahren werden bei der Bestellmenge nicht berücksichtigt und sind somit kostenlos. Es sei denn, es ist eine erhebliche Anzahl unter 8 Jahren.
- Nicht zu vergessen sind: Photograph, Musiker, Servicepersonal, sowie alle anderen Personen die den gesamten Tag eine Rolle spielen.
- Die Portionsangabe ist 10 Werktage vor der Veranstaltung zu fixieren und mir schriftlich per Email bekannt zu geben, andernfalls kalkulieren wir mit der Angebotsmenge.
- Rechnungen, die seitens der Festlocation an uns gestellt werden, verrechnen wir 1zu1 weiter.



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.

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

Wir sind sehr flexibel was die Speisen und das Menü anbelangt und gehen gerne auf eure Wünsche ein. Einzig sind wir nicht flexibel, was Fremd-Speisen am Veranstaltungstag anbelangt. Mit Ausnahme der Hochzeitstorte und dem 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 begeistern und freuen uns auf eine baldige positive Antwort.

Liebe Grüße!

Tanja Gabriel und das BBQ-Team!