



Angebot BBQ Catering Teil 1 von 2

Speisen

Wenn aus einem Liebespaar ein Ehepaar wird,
geschieht das an einem besonderen Tag.

Dieser Tag, an dem ihr euch das Ja-Wort gebt, soll euch und euren Gästen nicht nur wunderschön, sondern auch kulinarisch in Erinnerung bleiben. Hierfür trumpfen wir mit regionalen Waren und frischer Zubereitung vor Ort. Wir mögen keine warmhalte Behälter und das zeigt sich in unserer Art von Buffet, da alles frisch vom Grill heruntergenommen wird, direkt bei uns, live gegrillt und das Fleisch frisch aufgeschnitten.

Und damit dieser Tag für euch und eure Gäste auch harmonisch abläuft, werden ich und mein BBQ-Team euch mit unserer jahrelangen Erfahrung im Hochzeitscatering mit Rat und Tat unterstützen.



Agape

Die Agape hat eine sehr lange Tradition und ist ein griechisches Wort für Liebe. Sie bezeichnet eine göttliche oder von Gott inspirierte uneigennützigste Liebe. Dieser Teil des Tages ist eine gesellige Gelegenheit, um in entspannter Atmosphäre mit allen Hochzeitsgästen und dem Brautpaar anzustoßen. Dazu gibt es von uns passende Häppchen.

Agape - Bruschetta mit gegrillten Rindfleischsteak- / Kräuterseitlinge Streifen:

Ciabatta scheiben auf dem Griller angeröstet, mit Kräuter-Öl beträufelt und mit gehacktem Grilltomatenfleisch sowie feine Frühlingszwiebel-Würfel belegt. Darauf kommt ein hauchfeines Käsetopping das mit Oberhitze angegrillt wird. Zum Schluss wird die Köstlichkeit mit einem tranchierten Streifen vom gegrillten Rinder Steak und auch welche mit Kräuterseitlinge Streifen und Basilikum garniert.

Insg. 2 Stk / Person mit á ca. 6cm DM Preis pro Person € 8,50

Agape Variante 2 - auf Stehleiter - Brötchen (Fleisch-Fisch-Vegan):

*Mit extra Küchencrew die die Brötchen frisch schmiert, anrichtet & das Leiterbuffet betreut.

- Bärlauch-Aufstrich garniert mit Speckwürfelchen auf Hausbrot
- Lachsaufstrich-Brötchen, garniert mit Lachsstreifen u. Dill auf Ciabatta
- Hummus -Aufstrich Brötchen pikant mit Ruccola u. Cherrytomaten auf Baguette

insg. 3 Stk / Person Preis pro Person € 12,70

Agape Variante 3 - auf Stehleiter - Fingerfood (IDEE oder als Flying Vorspeise):

*Mit extra Küchencrew die alles frisch vor Ort anrichtet, drapiert und das Leiterbuffet betreut.

- Falafel Bällchen mit roter Spitzpaprika oder Chorizo (span. Paprikawurst) bespickt
- Speckpflaumen-Käse-Spieß mit Brötchen
- Caprese Salat im Schälchen mit Rucola (Tomate Mozzarella)
- Mini-Kartoffelgratin-türmchen mit feinen Kräutern und Emmentaler

insg. 8 Häppchen / Person Preis pro Person € 14,80



Hochzeits-Menü

Das Fest geht jetzt zum gemütlichen Teil des Hochzeitstages über. Ihr als frischvermähltes Paar solltet nun viel und gut essen, damit ihr für den weiteren Abend gestärkt seid. Da helfen wir euch gerne mit folgenden Menüvarianten.

Vorspeisen:

Vorspeise Variante 1 - warm - serviert - Hochzeitssuppen

- zur freien Auswahl: eine klare Suppe mit Einlage und eine Cremesuppe

pro Portion € 7,10

Vorspeise Variante 2 - kalt - eingedeckt - 3erlei Aufstrich Variation von:

- Hirtenkäse-Paprika / Hummus Rote Beete / Aprikosen-Rosmarin-Frischkäse (jeweils auf dem eigenen Tellerchen), inkl. Brot beigelegt

pro Portion € 10,70

Vorspeise Variante 3 - kalt - eingedeckt - 3erlei Antipasti:

- Prosciutto-Parmesan-auf Rucola
- Glacierte Balsamico- Zucchini & Champion
- Tomaten-Mozzarella-Basilikum Spießchen

pro Portion € 14,90



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 mit einer sensationellen Marinade eingerieben und kommen anschließend auf die Spieße, die über der Glut gedreht werden und dadurch den tollen Grillgeschmack erhalten. Anschließend werden die Rinderteile dünn tranchiert und mit Meersalzflöckchen gewürzt.

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.

Fisch 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 Valenciana besteht aus Reis, der mit Safran leuchtend gelb gefärbt wird, Gemüse und hellem Fleisch. 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“
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 71°C** und lassen es anschließend eine halbe Stunde in der Thermobox rasten, wo die Kerntemperatur nochmals um 3°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.

Veggy 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“
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	€ 38,90



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:

Das EISRADL mit vielen Extras:

4 Eissorten serviert aus einem nostalgischen Retro Radl. Ihr bekommt 20L Eis (ca. 260 Kugeln) serviert. Dazu gibt es Zuckertüten und Becher mit Löffel. Zudem steht euch ein persönlicher Eismann bis zu 4 Stunden zur Verfügung mit seinem Radl als absoluten Hingucker!

Pauschal 4 Sorten / 20L / 260 Kugeln
inkl. Becher u Löffel u Eismann für 3-4h
€ auf Anfrage + km Geld für den Eismann



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 Crème Brûlée-Waldbeeren, Schwarzwälder Kirsch, Tiramisu

Ab 30/60/90 Portionen eine Sorte: à Glas € 6,20

Fluffiger gegrillter Kaiserschmarren

mit Apfel- oder Zwetschgenkompott

Ab 70 Portionen: à Portion € 8,90



Fixe Aufwandspauschale:

Diese Pauschale beinhaltet alle Aufwendungen, die ein Catering mitsichziehen, wie z.B.: Angebotslegung, Hin und Heimfahrten max. 3x inkl. Location Check Fahrt, sonst gilt Amtl. Km Geld. Benützung und Reinigung aller zur Menüausführung benötigten Gerätschaften, Verbrauchsartikel zum Grillen sowie Entsorgung und Trennung des Bio-Mülls. Nicht inbegriffen: Müllentsorgung von Festmüll der nicht durch unser Catering entstanden ist.

inkl. Location Check, vor Ort oder virtuell:

Bei Bedarf, werden wir uns einen Termin vereinbaren, um restliche 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 Schlechtwetter 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- & Abholtag sowie Uhrzeiten für die Waren-, Getränke- und Ausstattungs-Lieferanten fixiert.

Oberösterreichweit € 420,00 inkl. MwSt.

Ab der oberösterreichischen Grenze gilt für jede Fahrt zusätzlich € 0,80/km.

* für die extra Küchencrew bei Agape Variante 2 & 3 sowie dem Pizzakoch wird € 0,80/km verrechnet

- 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, Pfarrer und Ministranten (wenn diese an dem Mahl teilnehmen) sowie alle anderen Personen die den gesamten Tag eine Rolle spielen und natürlich ihr zwei.
- Die Portionsangabe ist 10 Werktage vor der Veranstaltung zu fixieren und mir schriftlich per Email bekannt zu geben, andernfalls kalkulieren wir mit der Angebotsmenge.
- Minimale Abweichungen nach unten von der Angebotenen Menge bis zu 5 % werden nicht berücksichtigt. Bei mehr als 5% Abweichung der Angebotsmenge wird ein Mindermengenzuschlag von 10% auf den Portionspreis verrechnet, sofern es zu keinem neuen Preisangebot kommt.
- Das Servicepersonal ist bei der Hauptspeise miteinzurechnen, für die restliche Verpflegung wie Jause zwischendurch & Getränke kümmern wir uns.



- Information: Ich bereite mehr als die bestellten BBQ Portionen zu, diese sind zur Verköstigung meines Küchen Personals und werden nicht an euch weiterverrechnet.
- 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. Wir sind berechtigt, mögliche Preiserhöhungen der Hersteller, Lieferanten und Lohnerhöhungen an unsere Auftraggeber weiterzugeben. Aus Kundenfreundlichkeit versuchen wir Preiserhöhungen abzufedern, solange es uns möglich ist.

Unsere AGB's sind Teil unserer Verträge und werden auf Wunsch ausgehändigt oder stehen auf unserer Website (www.smoking-bbq.at/agb/) zur Verfügung.

Der Auftrag und der Termin gelten mit Eingang einer schriftlichen Zusage als verbindlich. Ab diesem Zeitpunkt ist unabhängig der Rechnungsstellung eine Anzahlung in der Höhe von € 2.500,00 fällig. Bei einer Absage/Stornierung nach der schriftlichen Zusage wird diese Anzahlung sofort fällig oder wenn bereits überweisen nicht mehr zurückerstattet. Wenn sich zu diesem Termin ein gleichwertiger Ersatz-Catering-Auftrag findet, erstatten wir 50% des Anzahlungs-Betrages retour.

Wir sind sehr flexibel was die Speisen und das Menü anbelangt und gehen gerne euren Wünschen nach. Einzig sind wir nicht flexibel was Fremd-Speisen am Veranstaltungstag anbelangt. Mit Ausnahme der Hochzeitstorte und dem Kuchenbuffet.

FIX mit zubuchen sind Getränke & Servicepersonal sofern diese nicht von der Location gestellt werden. Und im besonderen Einzelfall kann dies besprochen werden. Leihartikel sind optional, je nachdem ob sie benötigt werden. Siehe Angebot (2 von 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 freuen uns auf eine baldige positive Antwort.

Liebe Grüße!

Tanja Gabriel und das BBQ-Team!