



---

# ECHTES BARBECUE AUS DER OBERLAUSITZ

---

SMOKED  
BARBECUE



# WIR FREUEN UNS ÜBER DEIN INTERESSE AN UNSEREM ECHTEN BARBECUE!

Vor Jahren sind wir auf einer Reise durch Texas selbst auf den Geschmack gekommen.

Tausende Menschen konnten wir seitdem mit unserem Eventcatering von dieser außergewöhnlichen Form des Genusses überzeugen. Die einzigartige Qualität unseres hochwertigen Caterings ist für uns eine Selbstverständlichkeit, die wir jederzeit garantieren.

Du erreichst uns bei Anliegen aller Art persönlich unter 0162-8235043.

Robert Grützner

Norman Grützner

# HOWDY Y'ALL



100%  
Holzfeuer

## ECHTES BARBECUE

Central Texas ist die Heimat des echten Barbecues. Dort ist diese Form des Kochens und Essens fast wie eine Religion.

Wir haben uns dieser kulinarischen Kultur verpflichtet und bereiten ausschließlich trocken-mariniertes Fleisch mit **100% HOLZFEUER** zu. Wir arbeiten mit traditionellen Rezepten und stellen alle Gewürzmischungen, Saucen und Beilagen aus ursprünglichen Zutaten selbst her.

Regionalität und Handwerksqualität liegen uns am Herzen

Deshalb beziehen wir unser Fleisch von der Fleischerei Augst in Leutwitz. In diesem Familienbetrieb mit eigener Schlachtung werden die Fleischstücke für unser echtes Barbecue nach unseren Vorgaben fachmännisch zugeschnitten. Die biozertifizierte Handwerksbäckerei Bleschke aus Bautzen beliefert uns mit erstklassigen Backwaren.





# GESCHMACKSERLEBNISSE



**Unser Speisenangebot beschränken wir bewusst auf Klassiker des echten Barbecues – denn weniger ist manchmal mehr.**

Völlig neue Geschmackserlebnisse sind deinen Gästen dabei garantiert. Alle Speisen sind so aufeinander abgestimmt, dass die kulinarische Vielfalt des echten Barbecues deutlich wird und für jeden deiner Gäste, vom Kind bis zum Senioren, etwas dabei ist – auch für Vegetarier und Veganer. Wir stellen alles aus natürlichen Zutaten ohne unnötige Zusatzstoffe und Allergene selbst her.

[www.smoked-barbecue.de](http://www.smoked-barbecue.de)

## **BBQ-BUFFET MIT LIVE-SMOKING**

**Erlebnisse für alle Sinne und absolute Frische garantiert!**

- Ankunft ca. 5 Stunden vor dem Event
- Zubereitung direkt vor Ort
- Servieren des Fleisches direkt aus dem XXL-Smoker
- fachmännisches Aufschneiden des Fleisches vor den Gästen\*
- individuelle Bedienung an der Servierstation\*

\*auch bei Lieferung des Caterings ohne Live-Smoking



# DU MUSST DICH FÜR DAS CATERING AUF DEINER VERANSTALTUNG UM NICHTS KÜMMERN!

Profi-Equipment haben wir in einheitlicher und anspruchsvoller Optik dabei und nehmen es am gleichen Tag wieder mit:

- ✓ Premium-Einweggeschirr\*
- ✓ Servietten & Erfrischungstücher
- ✓ Buffet-Tische
- ✓ Überdachung
- ✓ Müllbehälter
- ✓ Dekoration
- ✓ Beleuchtung und Kabel
- ✓ Reinigungsutensilien

*\*bruchfest und biologisch abbaubar*

# SORGENFREI FEIERN



100% Holzfeuer

SMOKED  
BARBECUE

SMOKED BARBECUE | Drebnitzer Weg 4 | 01877 Bischofswerda  
[facebook.com/smokedbarbecue](https://facebook.com/smokedbarbecue) | [instagram.com/smoked\\_barbecue](https://instagram.com/smoked_barbecue)





# TECHNISCHE ANFORDERUNGEN



Stellplatz für Pavillon (Buffet/Servierstation)	3x3 m
Stellplatz für XXL-Smoker	5x2,6 m*
Stromanschluss (< 50 Personen)	mind. Schuko, ideal 16A CEE-Dose*
Stromanschluss (> 50 Personen)	16A CEE-Dose*
Wasserentnahmestelle	z.B. Hahn, Waschbecken
Entsorgungsmöglichkeit	für gesammelte Abfälle

\* nur für Catering mit Live-Smoking, nicht für Lieferung



Schuko-Dose



16A CEE-Dose



DDR-Kraftstrom-Dose



32A CEE-Dose

## DEINE LOCATION

Unsere XXL-Smoker wiegen 2,5 Tonnen und sind nicht ohne Weiteres von Hand bewegbar. Die Zugfahrzeuge sind entsprechend groß und schwer.

- ✓ Location mit schweren Fahrzeugen befahrbar
- ✓ Untergrund möglichst fest
- ✓ ausreichend Platz zum Rangieren mit dem Gespann
- ✓ Zufahrtsbreite mind. 2,50 m



## DU BIST NICHT SICHER, OB DEINE LOCATION GEEIGNET IST?

Schicke uns vorab einige Fotos oder vereinbare einen Vor-Ort-Termin mit uns – Wir finden eine Lösung!

Sollte Live-Smoking an deiner Wunschlocation absolut nicht realisierbar sein, liefern wir die Speisen mit dem vollen Service und in garantierter Top-Qualität an.

! Im Winter und bei Schlechtwetter bauen wir Buffet und Servierstation nach Möglichkeit drinnen auf. Dafür benötigen wir mindestens Platz für drei Tische à 2,2 m x 0,5 m.



[www.smoked-barbecue.de/faq](http://www.smoked-barbecue.de/faq)

# ECHTES BARBECUE



## TESTESSEN

Du bist dir nicht sicher, ob wir der richtige Caterer für deine Veranstaltung sind?

Im **MEAT MARKET**, unserem echten Barbecue-Laden in Bischofswerda, gibt es regelmäßig BBQ-Spezialitäten direkt aus dem XXL-Smoker. Perfekt, um uns persönlich kennenzulernen, unser echtes Barbecue zu probieren und das Angebot im Detail zu besprechen. **Alle Infos auf [www.smoked-barbecue.de/meat-market](http://www.smoked-barbecue.de/meat-market)**



## — — **ÜBERZEUGT?** —

Sobald du dich für uns entschieden hast, schicken wir dir einen Cateringvertrag. Mit der Unterzeichnung sicherst du dir im ersten Schritt den Termin.

Alle Details zu Ablauf und Umfang vereinbaren wir dann etwa 14 Tage vor der Veranstaltung. **Eine Anzahlung oder Barzahlung vor Ort verlangen wir nicht.**

Einige Tage nach der Veranstaltung schicken wir dir per E-Mail die Rechnung zur Überweisung. Du bezahlst somit erst, nachdem wir unsere Leistung wie versprochen abgeliefert haben.

Wir freuen uns von dir zu hören!

BARBECUE  
CATERING



# ECHTES BARBECUE AUS DER OBERLAUSITZ

SMOKED  
BARBECUE