

blue
smoke

bbq

CA
TER
ING
2025

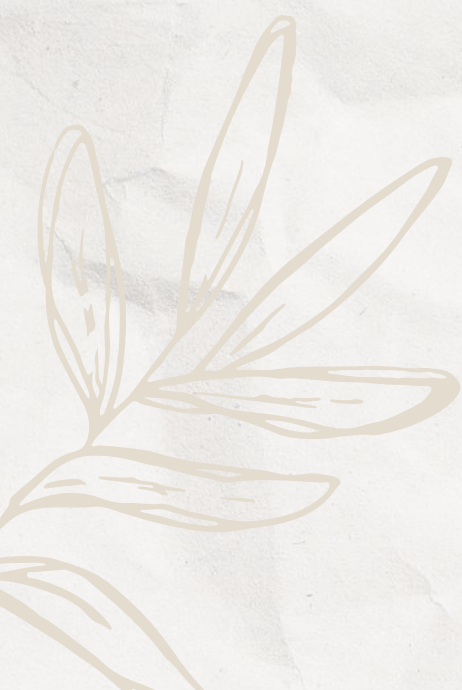




LIVE BUFFET

MIT DEM AMTIERENDEN

**WORLD BBQ
CHAMPION**



LET'S DO BBQ

Das ist unser Motto! Denn BBQ liegt uns im Blut. Sie wünschen sich ein etwas anderes Buffet? Warum nicht ein LIVE BBQ-Buffet?

Zum Aperitif bieten wir Ihnen mit einer frisch gebackenen Pinsa - mit Fior di Latte und Parmaschinken oder einem knusprigen Flammkuchen direkt vom Grill - schon einen kleinen Einstieg in das Thema Grillen.

Als Vorspeisen erwarten Sie und Ihre Gäste verschiedene mediterrane Köstlichkeiten, Wildkräutersalate und gesmoktes Pastrami - perfekt, um das Buffet gemütlich zu starten und sich den ersten Appetit zu stillen.

Währenddessen zünden wir die Grills an und heizen ordentlich ein. Wenn die Flammen aus der Feuerplatte lodern, die Grills heiß sind und die Smoker ihren feinen Duft verströmen, stehen wir bereit, um Sie mit frisch gegrillten Spezialitäten zu verwöhnen. Freut euch auf perfekt gegrillte Flanksteaks - medium zubereitet, Zitronenhähnchen aus der Feuerpfanne, Lachsfilet vom Zedernholzbrett oder Ribs und Pulled Pork aus dem Smoker. Aber auch kreative Beilagen und vielfältiges Gemüse ergänzen unser BBQ, das selbstverständlich auch leckere vegetarische Optionen bereithält.

Auch der süße Nachtischpart lässt sich wunderbar vom Grill aus zubereiten. Loaded Brownies, New York Cheesecake, karamelisierter Obstsalat - und noch vieles mehr.

Und zu später Stunde, wenn die Party steigt und Ihre Gäste ausgelassen mit Ihnen zu den Beats der Musik feiern, stehen wir für euch mit einem Mitternachtssnack bereit: Mit Smashed-Burgern, BBQ-Style Currywurst, kreative Käseplatte und Pinsa aus dem Grill - perfekt, um den Hunger nach der Tanznacht zu stillen und die Feier am Laufen zu halten.

Alle Informationen zu den Speisen finden Sie auf den folgenden Seiten.

Unser Können stellen wir jedes Jahr nicht nur bei unseren Gästen unter Beweis, sondern nehmen auch an nationalen und internationalen Wettkämpfen teil.

Ganz besonders stolz sind wir auf unseren Titel als amtierender Weltmeister im BBQ, aber auch auf unseren Titel zum Deutschen und Baden-Württembergischen Meister.

LIVE BBQ – EIN UNVERGESSLICHES ERLEBNIS DIREKT VOR DEN AUGEN IHRER GÄSTE!

Stellen Sie sich vor: Ein Buffet, das alles andere als gewöhnlich ist. Keine langen Reihen von Warmhaltebehältern, aus denen sich Ihre Gäste ihr Essen selbst nehmen. Stattdessen erwartet Sie eine großzügig und einladend dekorierte Buffetfläche, die als Highlight auch die Grills mit einschließt! Hier geht es nicht nur um gutes Essen, sondern um ein echtes Erlebnis. Die lodernden Flammen, der verführerische Duft von frisch gegrilltem Fleisch und Gemüse in der Luft, die spannende Atmosphäre – all das lässt Ihre Gäste sofort eintauchen und mit allen Sinnen genießen.

Unsere Griller bereiten jede Speise direkt vor den Augen der Gäste zu und sorgen so für ein einzigartiges Showcooking. Es wird kein Gericht aus der Ferne serviert – es kommt heiß, frisch und duftend direkt vom Grill! Sie und Ihre Gäste können sich nicht nur zurücklehnen, sondern hautnah erleben, wie das Essen entsteht.

Gerichte mit den folgenden Symbolen sind



vegetarisch oder



vegan – oder können auf

Wunsch entsprechend zubereitet werden



Was ist
**LIVE
BBQ**

Snacks OFFER

Exquisite Aperitif-Snacks - Der perfekte Auftakt für jede Feier

Kleine, aber raffinierte Snacks, die den Beginn jeder Feier unvergesslich machen - sie sollten bei keinem Event fehlen. Mit unseren handverlesenen Aperitif-Snacks bieten wir nicht nur einen köstlichen Genuss, sondern auch den idealen Begleiter für einen erfrischenden Aperitif oder ein Glas prickelnden Crémants. Denn wer kennt es nicht: Der erste Drink steigt schnell zu Kopf, wenn der Magen noch leer ist. Unsere Snacks schaffen Abhilfe und sorgen dafür, dass Ihre Gäste perfekt vorbereitet in den Abend starten.

Das Besondere: Unsere Snacks werden frisch und direkt vor den Augen Ihrer Gäste zubereitet, sodass sie nicht nur den Genuss der Speisen erleben, sondern auch ein kleines Showcooking-Event am Grill - perfekt, um die Stimmung für den weiteren Verlauf des Events zu setzen.

Wir empfehlen zwei Gerichte mit einer kleinen Auswahl der Variationen.



Pinsa

Genießt herzhaft knusprig gebackene Pinsa-Stücke, direkt vom Grill! Belegt ganz nach eurem Geschmack

Parmaschinken | Fior di Latte | Tomatensugo
Basilikum | Fior di Latte | Tomatensugo
Ziegenfrischkäse | Honig | Feigen
Tomato-Garlic Sugo | Cheddar | Spicy Salami

Elsässer Flammkuchen

Der Klassiker: Ein hauchdünner, knuspriger Boden, belegt mit cremigem Schmand, herzhaft-salzigen Speckwürfeln und aromatischem Frühlingslauch. Einfach, traditionell und unglaublich lecker!

Flammkuchen Variationen

Statt des klassischen Flammkuchens bieten wir euch auch folgende kreative Variationen an

Ziegenkäse | Honig | Feige | Schmand
Lachs | Kräuter | Zitrus | Schmand
Gorgonzola | Apfel | Walnuss | Schmand

Fingerfood Cones

Kleine, knusprig gebackene Waffel-Hörnchen. Jede dieser kleinen Waffeln ist liebevoll gefüllt mit köstlichen, frischen Zutaten, die wunderbar harmonieren - ob herzhaft oder süß Perfekt, um in einem Bissen alles zu entdecken!

Parmaschinken | Tomate | Basilikum
Ziegenkäse | Honig | Feige
Lachs | Frischkäse | Kresse
Pulled Pork | BBQ Sauce
Kräuterfrischkäse | knuspriger Bacon
Quacamole | Mais | Schmand
Mascarpone | Pfirsich | Mandel

STARTERS

Unsere verschiedenen Starter sind der ideale Auftakt für ein genussvolles Live BBQ. Wir servieren eine vielfältige Auswahl in Schalen, Bowls und Platten.

Für ein rundum gelungenes Geschmackserlebnis empfehlen wir eine Auswahl von drei bis vier verschiedenen Gerichten, ergänzt durch eine köstliche Aufstrich-Variante. Dazu passen hervorragend unsere BBQ-Breads – die ideale Begleitung für einen genussvollen Start!

Wildkräutersalat

Aromatische Salate, verfeinert mit unserem hausgemachten Balsamico-Dressing und knusprig gerösteten Kernen



Cous Cous Salat

Couscous-Salat mit zarten Frühlingszwiebeln, frischer Petersilie, würzigem Harissa und einer erfrischenden Zitrus-Joghurt-Sauce



Gegrillte Antipasti

Gegrillte Zucchiniwürfel, Balsamico-Karotten, zart geschmorte Kirschtomaten, würzig eingelegte Zwiebeln, getrocknete Tomaten und gebratene Champignons



Griechischer Bauernsalat

Frisch gewürfelte Strauchtomaten, knackige Gurken und Rote Zwiebeln, verfeinert mit einem zarten Olivenöldressing, ergänzt durch würzige Kalamata-Oliven, pikante Peperoni und einem Schafskäse-Crumble



Rote Beete Bowl

gegrillte Rote-Bete Stücke, verfeinert mit unserer hausgemachten Gewürzmischung, serviert mit cremigem Schafskäse, knusprigen gerösteten Haselnussplittern und zarten Rote-Beete-Sprossen



Bruschetta Bowl

Frisch gewürfelte Strauchtomaten, kombiniert mit Zwiebeln, aromatischem Basilikum und hochwertigem Olivenöl, serviert mit knusprigen Knoblauchbrot-Crostinis



STARTERS

Panzanella



Italienischer Brotsalat aus knusprig gerösteten Ciabatta-Stücken, frisch knackigem Gemüse und duftendem Basilikum, verfeinert mit hochwertigem Olivenöl

Smoked Pastrami

Zarte Scheiben geräucherter Pastrami, begleitet von einer cremigen Senfsoße und frischer, würziger Kresse“

Beef Steak Salad

Zart gegrilltes Rindfleisch, kalt in feine Streifen geschnitten und mit einer erfrischenden Vinaigrette sowie aromatischem Frühlingslauch verfeinert

Garnelen Bowl

gegrillte Garnelen, umhüllt von einer würzigen Sauce, kombiniert mit cremiger Avocado und einem frischen Tomaten-Kräuter-Topping

Mediterraner Nudelsalat



Frische Kirschtomaten, knusprige Cashewkerne, zarte Parmesanspäne und al dente Nudeln, verfeinert mit hochwertigem Olivenöl, frischem Zitronensaft und aromatischen getrockneten Tomatenstücken

Burrata Bowl



Cremige Burrata auf aromatisch marinierten Kirschtomaten, veredelt mit frischem Basilikum und hochwertigem Olivenöl

Alblinsensalat



Feine Alblinsen, verfeinert mit einem Balsamico-Dressing, knusprigen gerösteten Mandeln und süß karamellisierten Ziegenkäsetalern

Büffelmozzarella



Cremige Büffelmozzarella, verfeinert mit aromatischem Basilikumöl, frischen Kirschtomaten und würzigem Rucola

Ceasar Salad



Frischer Romanasalat, verfeinert mit cremigem Caesar-Dressing, würzigem Parmesan und knusprig gerösteten Croutons

BBQ Breads



Ausgewählte Baguettes und frisch gebackene Stangenbrote von unserem Hausbäcker, perfekt abgestimmt auf unsere Vorspeisen oder das Live BBQ Buffet

Dreierlei regionale Aufstriche



cremige Camembertcreme | aromatischer Kräuterfrischkäse | herzhaftes Griebenschmalz

Dreierlei mediterrane Aufstriche



würzige Oliventapenade | cremiger Humus | aromatische Knoblauchcreme

LIVE BARBEQUE

ist weit mehr als nur ein Buffet – es ist ein Erlebnis für alle Sinne!

Wir servieren nicht einfach nur fertige Gerichte, sondern pure Emotionen, echtes Grill-Know-how, verführerische Aromen und die einzigartige Faszination des offenen Feuers.

Saftige Rindersteaks brutzeln auf den heißen Grillrosten, während frisches Gemüse über loderndem Buchenholz auf der Feuerplatte gekonnt geröstet wird. Die Smoker verströmen ihren unwiderstehlichen Duft und versprechen ein Geschmackserlebnis der Extraklasse. Unsere erfahrenen Grillmeister zelebrieren das BBQ mit Leidenschaft – sie grillen, tranchieren und servieren direkt vor den Augen der Gäste.

Für ein erstklassiges Live BBQ empfehlen wir eine Auswahl von zwei bis drei verschiedenen Hauptgerichten sowie zwei bis drei Sides bei bis zu sieben Gästen. Bei bis zu einhundertzwanzig Gästen empfehlen wir drei bis vier Hauptgerichte und drei bis vier Sides. Bei größeren Gesellschaften sind bis zu sechs Gerichte möglich und auch vier Sides.

Ebenfalls empfehlen wir zwei bis vier Dips zum Live BBQ, unabhängig der Gästeanzahl.

PORK

Real Pulled Pork

21 Stunden lang im aromatischen Hickory-Rauch gegartes Schweinefleisch, umhüllt von einer würzigen BBQ-Kruste und verfeinert mit BBQ-Sauce. Zart gezupft und in saftigen Fasern serviert.

Herbal Pig

Das edelste Stück vom Schwein – Kachelfleisch, das in seiner Aromatik an Nacken erinnert und in seiner Zartheit mit einem Filet konkurriert. Mariniert in einer verfeinerten Kräutermischung.

Virginia Country Ham

Saftiger Schinken, umhüllt von einer typischen „Virginia Style“ Gewürzmischung. Mit einer aromatischen Kruste und einem zarten, saftigen Kern.

Pork Roast

Saftiges, würziges Schweinefleisch, im Ganzen zubereitet und mit unserem hausgemachten BBQ-Rub verfeinert.

Bacon-Wrapped Pork Roll

Gewürztes, aufgerolltes Schweinefleisch, umhüllt von knusprigem Bacon und perfekt gegrillt.

Baby Back Ribs

Saftige Spare Ribs, verfeinert mit unserem würzigen BBQ-Rub und einer süß-fruchtigen Blueberry-Glace

MAIN C O U R S



BEEF

Pepper-FLanksteak

Exklusiver Special Cut vom Simmentaler Weiderind, perfekt kurzgebraten für einen unvergleichlich intensiven Geschmack. Abgerundet mit unserem aromatischen Steakpfeffer.

Picanha "Churrasco Style"

Ein Traum für Steakliebhaber! Langsam über offenem Feuer gedreht, entfaltet diese Rindfleisch sein unverwechselbares Aroma – zart, saftig und perfekt mit einer feinen Salznote abgestimmt.

Craft Beer Glaced Beef

Zart rosa gebratenes Rindfleisch, verfeinert mit einer einzigartigen Glasur aus Craft Beer und einer aromatischen texanischen BBQ-Gewürzmischung.

Beef Roast

Saftiges, würziges Rindfleisch, im Ganzen langsam gegart und mit unserem hausgemachten BBQ-Rub perfekt gewürzt.

Tri Tip Spit

Das Bürgermeisterstück, in zarten Stücken am Spieß gegrillt, mit einer delikaten Kräuternote und perfekt gegart für einen unvergleichlichen Genuss.

CHICKEN

Lemon Chicken

Pollo Fino, mariniert in einer erfrischenden Zitronen-Kräutermischung, langsam über offenem Feuer gegart und mit gegrillten Zitronen veredelt.

Herbal Chicken

Saftiges Hühnchen, mit einem aromatischen Kräuter-Rub verfeinert und perfekt auf der Feuerplatte gegrillt.

Honey Chicken

Zartes Hühnchen, veredelt mit einer süßen Honig-Sesam-Glasur – unverschämt lecker und unglaublich saftig.

BBQ Chicken mit Baconcrumble

Zartes Hähnchenbrustfilet, perfekt aromatisiert mit unserem Magic Dust und getoppt von knusprigem Baconcrumble.

Chorizzo Chicken

Saftiges Hühnchen, gewürzt mit unserer hauseigenen Gewürzmischung und kombiniert mit würziger spanischer Chorizo. Über offenem Feuer gegrillt, mit geröstetem Knoblauch und frischem Rosmarin für ein intensives Aroma.

MAIN COURSES

FISH

Honey Glaced Salmon

Zartes Lachsfilet, mit einer goldenen Honigglasur veredelt und sanft auf einem Holzbrett gegart.

Planked BBQ Salmon

Auf Zedernholz gegarte Lachsseite, verfeinert mit unserem aromatischen BBQ-Rub

Caipy Style Salmon

Zartes Lachsfilet, verfeinert mit den erfrischenden Aromen eines Caipirinha - Limette, brauner Zucker und feinstes Meersalz.

Crusty Fishfilet

Zartes Seelachsfilet, umhüllt von einer knusprigen Kräuterkruste und veredelt mit einer frischen Zitronencreme

Herbal Fish

Zartes Köhlerfilet, verfeinert mit einer gerösteten Rosmarin-Zitronenbutter

VEGI

Vegi Wings



Blumenkohl, umhüllt von einer herzhaften, leicht süßen BBQ-Sauce, verfeinert mit unserem aromatischen Magic Dust und knusprigem Bread Crunch

Roasted Carrots



Zarte geschmorte Karotten, verfeinert mit einer würzigen Honigglasur und gekrönt von knusprig gerösteten Mandeln

Oriental Eggplant



Gegrillte Auberginenstücke, verfeinert mit einem herzhaften Bulgur-Kichererbsen-Topping, gekrönt von würzigem Fetacrumble und frischer Petersilie.

Roasted Beet Root



Gegrillte Rote Beete, verfeinert mit gerösteten Walnüssen, frischem Frühlingslauch und einem cremigen Frischkäsetopping

Gratinated Tomatoes



Saftig gefüllte Grilltomate, gefüllt mit aromatischem Kräuter-Couscous und überbacken mit geschmolzenem Parmesan

MAIN COURSES

SIDES

Roasted Vegetables



Mediterranes Grillgemüse von der Feuerplatte mit aromatischem Würzöl auf der Feuerplatte über Buchenholz gegrillt

Cornfingers



Maiskolbenstücke mit einer würzigen Marinade, perfekt gegrillt. So portioniert das man einfach genießen kann

BBQ Potatoes



Kleine geröstete Drillinge mit einer aromatischen Pfeffer-Kräuterwürzung

Rosemary Potatoes



Kleine geröstete Drillingskartoffeln, mit gegrilltem Knoblauch und frischem Rosamrinöl

Crispy Pilav Rice



Gebratener Butterreis mit Fadennudeln, Kurkuma und gerösteten Mandeln

Roasted Gnocchi



Knusprig gebratene Gnocchi aus der Feuerpfanne mit Kräuteröl

Creamy Pasta



Orecchiette mit cremiger Parmesansauce aus dem Gusswok frisch vom Grill

Tomato Pasta



Orecchiette mit fruchtigem Tomaten Sugo aus dem Gusswok frisch vom Grill

Leave Spinach Pan



Gebratener Blattspinat mit geröstetem Knoblauch, Balsamico Zwiebeln und Kichererbsen

SIDES

DIPS

Home Style BBQ Sauce



Süß, würzig, aromatisch - so wie wir sie am liebsten mögen. Nicht scharf!

Perfect BBQ Butter



Luftig ausgeschlagene Kräuterbutter kombiniert mit unserem BBQ Rub und der Power von Umami

Classic Butter



Klasische Kräuterbutter aus luftig aufgeschlagener Butter, frischen Kräutern und einer leichten Salz und Knoblauchnote

Sour Creme



Original Soure Creme mit feinen Zwiebelwürfeln und Knoblauch

Mild Chipotle BBQ Creme



BBQ Schmand mit der schärfe der geräucherten Jalapeño. Merkbar scharf, aber nicht zu arg

Humus



Kichererbsen, Sesampaste und Gewür zu einer leckeren Creme vereint

Chimichurri



Argentinische Kräutersoße mit frischer Zitrusnote

KIDS

Auch die kleinen Gäste sollen bei uns nicht zu kurz kommen! Obwohl sich viele Kinder - zur Überraschung ihrer Eltern - gerne am Live-BBQ bedienen, bieten wir natürlich auch spezielle Gerichte, die perfekt auf unsere jungen Gäste abgestimmt sind.

Cheeseburger

Kleine Burger mit hausgemachten Burgerpatty, Cheddar und Ketchup

Nürnberger Würstchen

Kleine fränkische Bratwürstchen, knusprig Braun gegrillt

Chicken Spit

Saftiges Hühnerbrustfilet am Spieß, mit Kräuterbuttermarinade

DIPS & KIDS

GRILLED SWEETS

Grilled Apple Crisp



Gegrillte Apfelstücke von der Feuerplatte mit Zimtbutter und karamellisierten Haferflocken

Mini Raspberry Roll



Luftiger Teig mit Himbeerfüllung, mit Frischkäse Frosting, weißer Schokolade und Himbeercrunch

Grilled Fruit Salad



Obstsalat aus Früchten der Saison auf der Feuerplatte karamellisiert. Mit Joghurt-Zitrussoße

Biscoff Cheesecake



Cremiger New York Cheesecake mit Biscoffcrunch und Beerensauce

Flamed Pineapple



Gegrillte Ananaswürfel mit braunem Rum flambiert und mit süßer Crème fraîche serviert

Loaded Brownie



Brownies mit einem Topping aus Schlagsahne, Schoko-Knusper-Crunch und dunkler Schokoladensauce

Fruit Crumble



Früchte der Saison mit einem Vanillecrumble überbacken.

SWEETS

Nur bei ausreichender Kühlmöglichkeit vor Ort möglich

Mousse au Chocolat



Cremige Mousse au Chocolat, serviert in kleinen Gläsern. Getoppt mit knusprigem Schokocrunch für den ultimativen Genussmoment. Ein Traum für alle Schokoladenliebhaber!

Tonkabohnen Panna Cotta



Feinste Panna Cotta in kleinen Gläsern, veredelt mit dem feinen Aroma der Tonkabohne. Dazu ein frisches Fruchtpüree der Saison

Mascarpone-Tiramisu



Der italienische Klassiker, luftig und cremig serviert. Feine Mascarpone-Creme trifft auf zartes Biskuit, verfeinert mit aromatischem Espresso und einem Hauch Amaretto



SWEETS

MIDNIGHT SNACK

Smashed Cheeseburger



smashed Beef, fluffiger Bun, hausgemachte BBQ-Sauce und zart schmelzender Cheddar - einfach immer ein Genuss!

Pinsa



Genießt herzhaft knusprig gebackene Pinsa-Stücke, direkt vom Grill! Belegt ganz nach eurem Geschmack

Parmaschinken | Fior di Latte | Tomatensugo
Basilikum | Fior di Latte | Tomatensugo
Ziegenfrischkäse | Honig | Feigen
Tomato-Garlic Sugo | Cheddar | Spicy Salami

BBQ Currywurst



Gegrillte Oberländer mit aromatischer, hausgemachter BBQ-Style Currysauce.

Cheese Platter



cremiger Weichkäse, würziger Bergkäse, aromatischer Ziegenkäse und charaktervoller Rohmilchkäse, begleitet von saftigen Trauben, knusprigen Crackern und feinem Feigensenf. Dazu servieren wir ein köstliches Salzbutter-Board mit rustikalem Holzofenbrot

Elsässer Flammkuchen



Der Klassiker: Ein hauchdünner, knuspriger Boden, belegt mit cremigem Schmand, herzhaft-salzigen Speckwürfeln und aromatischem Frühlingslauch. Einfach, traditionell und unglaublich lecker!





KEEP
THE
FIRE
BURNING

KEYFACTS

Hier können Sie uns alle Ihre Wünsche und Informationen zu Ihrer aktuellen Planung mitteilen. Auf dieser Basis erstellen wir Ihnen gerne ein erstes Angebot und verschaffen Ihnen einen Überblick über die Möglichkeiten.

Kontakt

Vorname | Nachname

Straße | Hausnummer

Firma

PLZ | Ort

Email

Mobilnummer

Key Facts

Wunschdatum
oder -zeitraum

Datum noch
nicht festgelegt

Erwachsene

Kinder 6 -14 Jahre

Kinder unter 6 Jahre

Ad On's

Sie benötigen noch weitere Unterstützung für Ihre Feier?
Teilen Sie uns gerne mit was Sie benötigen.

- | | | |
|---|----|------|
| • Teller und Besteck | Ja | Nein |
| • Ambientebeleuchtung
um den Grillplatz
<small>Der Grillplatz selbst ist beleuchtet</small> | Ja | Nein |
| • Getränke | Ja | Nein |
| • Kühlanhänger | Ja | Nein |
| • Servicemitarbeiter | Ja | Nein |
| • Weitere Wünsche | | |

KEYFACTS

Hier können Sie uns alle Ihre Wünsche und Informationen zu Ihrer aktuellen Planung mitteilen. Auf dieser Basis erstellen wir Ihnen gerne ein erstes Angebot und verschaffen Ihnen einen Überblick über die Möglichkeiten.

Catering Location

Name der Location

Straße | Hausnummer

PLZ | Ort

Falls vorhanden:

Für einen ersten Einblick in die Location wären ein paar Fotos oder ein kurzes Video des Grillareals und der Wege dorthin sehr hilfreich.

Ankunft & Abbau

Um die Zeit vor Ort genauer planen zu können bitten wir Sie uns, sofern bereits bekannt, folgende Informationen einmal grob mitzuteilen.

- | | | |
|--|----|------|
| • Eintreffen der Gäste | | Uhr |
| • Ist ein Aufbau des Grillplatzes vor dem Eintreffen der Gäste gewünscht | Ja | Nein |
| • Beginn Live BBQ Buffet | | Uhr |

Informationen zur Location

- | | | |
|---|----|------|
| • Die Location ist mit 3,5t LKW anfahrbar | Ja | Nein |
| • Ein Parkplatz für Transporter ist vorhanden
<small>Für 1-2 Fahrzeuge wird ein Parkplatz in Grillortnähe benötigt</small> | Ja | Nein |
| • Der Grillplatz ist ebenerdig erreichbar
<small>Es befinden sich keine Stufen oder abschüssigen Wege zwischen Ausladeplatz und Grillplatz</small> | Ja | Nein |
| • Der Weg zum Grillplatz ist rollbar befestigt
<small>Es ist möglich mit Rollwägen und Grills dort zu fahren</small> | Ja | Nein |
| • Der Grillplatz ist unempfindlich
<small>Kleine Fettflecken oder Kohleflecken sind kein Problem</small> | Ja | Nein |
| • Es ist erlaubt an der Location zu Grillen | Ja | Nein |
| • Es befindet sich ein Stromanschluss am Grillplatz | Ja | Nein |

LET'S TALK!

Wenn Ihnen unsere Auswahl an Gerichten gefallen hat, könnt Sie ganz nach Belieben die Speisen auswählen welche Ihnen zusagen. Unsere Grillmeister nehmen sich dann Zeit, um Ihre Wünsche einmal im Detail zu prüfen und geben gegebenenfalls ein Feedback zu Ihrer Auswahl. Sollten Sie noch Fragen haben oder eine Beratung wünschen, stehen wir Ihnen selbstverständlich zur Seite, um sicherzustellen, dass Ihr Live BBQ perfekt zu Ihrem Event passt. Basierend auf Ihren individuellen Wünschen und der Auswahl erstellen wir anschließend ein maßgeschneidertes Menü mit einem transparenten Preisangebot.

Wir würden uns sehr freuen, Sie als Caterer bei Ihrem Event begleiten zu dürfen und gemeinsam unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu schaffen!

Tobias Walker

& das Blue Smoke BBQ Team

Blue Smoke BBQ ist eine Marke der
Alte Färberei - grillen.kochen.veranstalten e.K.

Kontakt per Mail

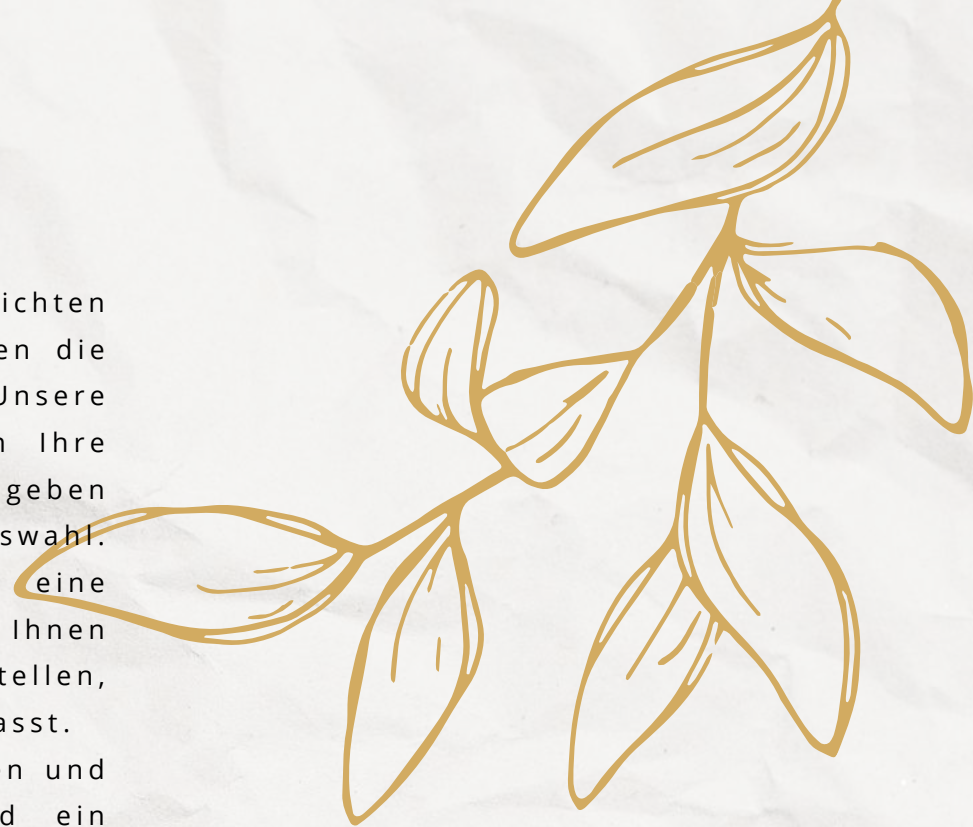
info@faerberei-reutlingen.de

Kontakt per Formular

www.faerberei-reutlingen.de

Adresse Eventloft

Alte Färberei-
grillen.kochen.veranstalten e.K.
Ziegelweg 3
72764 Reutlingen





Live BBQ Angebot 2025

Wir halten unser Live BBQ Angebot stets auf dem neuesten Stand. Trotzdem kann es passieren, dass manche Gerichte aufgrund saisonaler Schwankungen oder unvorhergesehenen Engpässen angepasst werden müssen. Dies findet aber immer in Abstimmung statt.