



Große Feste im kleinen Kreise feiern -  
hierfür haben wir unterschiedliche Rundumverwöhn- Angebote für euch:

ALS Beispiel (wir können auch noch ganz andere Variationen machen)

- Fiesta de parrilla española

**Tapas zur Begrüßung eurer Gäste oder als Agape Häppchen:** gegrillte knusprige Weißbrotfladen mit Tomatenfleisch bestrichen, Olivenöl beträufelt und jamon iberico belegt, darauf ein paar feine Blätter Hartkäse. Als zweite Variante gibt es dazu auch eine Avocado / Salat belegte Variante mit Ei.

#### **Menu:**

Churrasco traditionell Picanha. Hier werden Rinderteile auf große Schwerte gespießt und über der Glut gedreht, dadurch erhalten sie den tollen Grillgeschmack. Anschließend werden die Rinderteile dünn tranchiert und mit Meersalzflocken gewürzt.

Ebenso gibt es Schwein und Maishendel Filet.

Kräftig mariniertes Schweinenacken in faustgroßen Teilen brutzelt am Spieß vor sich hin und bekommt somit Röstaromen von allen Seiten. Dazu gibt es die hausgemachte BBQ Sauce. Knuspriges Maishendl 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.

dazu passende Beilagen:

- gerillte Rosmarinkartoffeln gespießt
- grobes Grillgemüse der Saison
- Grilltomate mit hausgemachtem Pesto
- Paella de verduras mit saisonalem Gemüse
- würzige Grillanans & Pilze

Frische Kräuter-Blat Salat-Mischung mit Salatgemüse.

**Es wird auch Fisch geben und verschiedenes vom Smoker wie Pulled Pork**

**postre / Dessert:** gegrillter Ziegenkäseleib aufgeteilt auf Portionen, mit Feige auf Salatbeet mit Nüssen, Beeren und Honigdressing, sowie Balsamico Marinade.



Inbegriffen bin ich, als euere private Köchin, über die gesamte Dauer. Bei dieser Art von BBQ-Genuss geht es darum, dass immer wieder etwas fertig ist und von den Begrüßungshäppchen bis zum Dessert durchgekostet und geschlemmt werden kann 😊 Zwischendurch können eure Gäste gerne auch immer wieder zu uns und unserem neuen extra dafür Konzipierten und gebauten GrillSmoker kommen und uns um Grilltipps fragen. Fast ein wenig Grillkursartig mit Showkochen und mehreren Gängen dazwischen.

An diesem Tag soll das Essen über eine lange Zeit zelebriert werden. Jeder kann alles kosten und das so oft er will 😊. Im Vordergrund steht eure gesellige Runde im kleinen Kreise mit viel Genuss und Spaß!

Pauschal bis 20 Gäste € 3.000,-  
Pauschal bis 35 Gäste € 3.600,- ab 35 je + € 95,-

Preise verstehen sich inkl. 10 % MwSt., Geschirr & Besteck.

Alles was an Speisen übrig ist, bleibt natürlich als Mitternachtsjause bei euch. Wir legen großen Wert auf gute Qualität bei den Lebensmitteln, diese sind vorzugsweise aus biologischem Anbau und das Fleisch aus nachvollziehbarer, österreichischer Landwirtschaft.

**Fix mit zu buchen ist eine Küchenhilfe** für das gesamte Rundherum, plus Beihilfe mir am Grill, Auf- und Abbau der Gerätschaften zu einer Tages Pauschale von € 340,- inkl. 10% MwSt.

## **Aufwandspauschale:**

Diese Pauschale beinhaltet alle Aufwendungen, die ein Catering mitsichziehen, wie z.B.: Angebotslegung, Hin und Heimfahrt. 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, genützt oder nicht:**

Bei Annahme des Angebotes werden wir uns zu einem vereinbarten Termin bei der Fest-Location treffen, um restliche Details abzuklären und vor Ort zu planen, wo welcher Rahmenpunkt der Feierlichkeit stattfindet und wie der Ablauf sein wird. Was ist vor Ort, was benötigen wir, was möchtet ihr besorgen was sollten wir besorgen. Ein weiterer wichtiger Punkt wird sein, einen Plan für Schön- aber auch für Schlechtwetter zu machen, damit an eurem besonderen Tag alles reibungslos abläuft.

Oberösterreichweit

€ 385,00 inkl. MwSt.