

American barbeque



Dette er en av Norges største smoker...

American BBQ kjennetegnes med saftig kjøtt, sprø skorpe og mye smak. Dette får vi til med å krydre i forkant, bruke lav varme og steke i lang tid i kombinasjon med fuktig eik og bjørk i smokeren.

Her er selve grillingen en del av showet. Vi kan også stille med den røde pickupen full av is som bar... En skikkelig søt klassiker fra 1953, Ford F100 «flathead med grom lyd».

Vi er ikke avhengig av kjøkken, vi har med alt vi trenger og tar med oss alt etter endt måltid...



Praktisk

Antall gjester: inntil 500

Årstid: helårs

Trenger tilgang til strøm

Utstyr og sikkerhet

Vi stiller med alt av utstyr til tilberedning og servering.

Trenger tilgang til strøm.

Vi har med brannslukker.

Suksesskriterier

Erfarne grillkokker

Godt og velprøvd utstyr

Gode rutiner og servicer som blir fulgt opp



Stemning og atmosfære

I tillegg til selve smokeren og pickupen, kan vi stille med et fantastisk «beduintelt», vintønner, blomster og alt tilbehør for å lage en fin og vellykket ramme rundt deres event. Teltet er på 80 m2 og vi kan stille med bord, benker, lys, blomster og pynt.

Meny:

American BBQ meny: Fire typer kjøtt: Entrecote, Svinenakke, Spare ribs m hjemmelaget bbq saus og kyllinglår.

I tillegg: coleslaw, hjemmelaget potetmos (laget på stedet med voksent verktøy) og maiskolber med smør.

Dersom dere har et spesielt ønske, løser vi som oftest det også!



Ekstotiske steder

Vi kjenner til perlene i skjærgården som setter den perfekte rammen for ditt arrangement.



After Action

God mat er viktig for et vellykket arrangement. Vi kan lage for eller med dere, nydelig mat basert på dagens råvarer. Egen meny sendes på forespørsel.