

Smoker



Dette er en av Norges største smokere!

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 pickusen 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 deltakere: inntil 500 pers
Årstid: helårs
Trenger tilgang til strøm

Utstyr og sikkerhet

Vi stiller med alt av utstyr til tilberedning og servering
Vi har med brannslukker
Trenger tilgang til strøm

Suksess

Erfarne grillkokker
Godt og velprøvd utstyr
Gode rutiner og servicer som blir fulgt opp





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.

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.



**Ta kontakt om
du lurer på noe
i forbindelse med
våre aktiviteter.**

