

ORIGINAL AMERICAN BBQ

markus langle
catering

mehrfacher BBQ Weltmeister



BBQ CATERING



TEXAS CLASSIC BBQ

Unser BBQ-Fleisch wird über viele Stunden in Hickoryholz gegart und bekommt so einen einzigartigen Geschmack.

PULLED PORK

Gezupftes Schweinefleisch mit spezieller Marinade gewürzt und über 18 Stunden im Smoker gegart

SMOKED CHUCK BEEF

über 24 Stunden im Smoker gegartes Rindfleisch

GRILLED CHUCK STEAK

das Steak der Cowboys - herzhaft saftig vom Holzkohlegrill

LONGHORN BABY BACK RIPS

Sparerips nach Art des Hauses aus dem Smoker

CHILI TURKEY

Putenbrust mit edelsüßem, roten Chilirand, im Smoker gegart

LAMMKEULE KRÄUTERRUB

im Ganzen gegart

BBQ SAUSAGE

hausgemachte Wurstspezialität die nur aus dem „Smoker“ serviert werden kann

BBQ BEILAGEN:

Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Beilagen und Saucen

Bananen-Ingwer-Salat

Coleslaw-Salat

Nudelsalat

Texas BBQ Beans

Chilipolenta

Ofenkartoffel

mit Sauerrahm

Grillgemüse

von der Holzkohle

Maiskolben

gegrillt in Kräuterbutter

Baguette

SAUCEN:

Longhorn BBQ Sauce

Devil Kiss Sauce

Teufelssauce

ON THE ROAD



BBQ CATERING

VORSPEISE & DESSERTS

Erweiterungsmöglichkeiten für Ihren Event
- individuell kombinierbar!

Vorspeisen

BUFFALO CHICKEN WINGS

Knusprig gebackene Hühnerflügel
in süß-scharfer Sauce,
Selleriestangen & Ranchdip

COCKTAIL ACAPULCO

Shrimps in pikanter Tomatensalsa,
Avocado und Koriander
dazu Tortillachips

BEEF TARTARE

nach „Originalrezept“



Spezialität

„APORO“ SMOKED SALMON

im ganzen geräucherter Lachs

Desserts

PECAN PIE

der Klassiker in jedem BBQ House

GLASKUCHEN

Biskuit, Mascarponecreme und Früchte
im Glas

GRIESSFLAMMERIE

Flaumige Griesscreme mit Beerenragout

GRILL BANANA

vom Grill mit Schokoladensauce



IMPRESSIONEN



BBQ CATERING