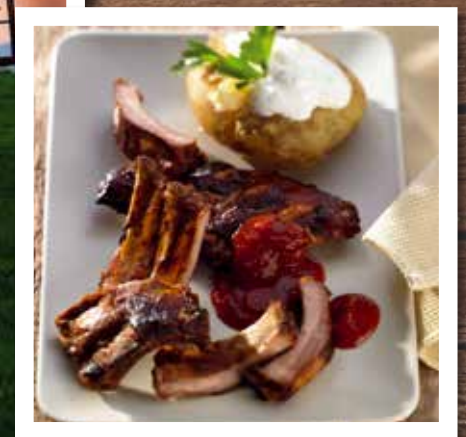


„Event-BBQ“





**Dicke
Dinger**

...



Inhalt

- Unsere BBQ-Smoker
- Wir grillen für Sie . . .
- Top Acts
- Impressionen von Grill-Events
- Menüvarianten
- Die Alm ruft !!
- Konzeptbeispiel
- Referenzen
- Unser Team
- Kontakt



NEU und **BRANDHEISS** Wir löschen jeden Durst



Wir zapfen
für Sie
mit doppelter
Leistung.



Unsere Größten

Wir besuchen Ihre Veranstaltung mit Europas größten Show-Grills!
Über 8 Meter lang und mehr als 3 Tonnen pure Grillfaszination.





Fleischspieß-
Variationen



Princesskartoffeln
im Speckmantel



Schweinefilet
mit Backpflaumen
im Speckmantel



**Unser BBQ
von deftig . . .**



Spare Ribs



. . . über ausgefallen . . .

Straußenfilet
an gemischtem
Gemüse



Rinderfilet
mit Princesskartoffeln



Spare Ribs
mit Baked-Potatoe



. . . zu exquisit . . .

Lachs-Scampi-Spieße
mit Limetten



Roastbeef
mit Bratkartoffeln

zünftiger Brotkorb



Lammcarrée
an gegrillter Tomate



Deutscher BBQ Vize-Meister 2004



Auftritt im ZDF-Fernsehgarten



Interview des jüngsten
Team-Mitgliedes
mit Andrea Kiewel





Barbeque
bei jedem Wetter

Barbeque
an jedem Ort



Grillen auf und für höchstes Niveau





Kein Weg ist zu weit



Buffetvorschläge

Wir variieren ganz nach Ihren Wünschen

MENÜ MONTANA

- geschmorter BBQ-Nackenbraten
- Putenbraten, gegart im eigenen Saft
- pikante Hähnchenunterschenkel
- Folienkartoffel mit Kräuterdip
- Krautsalat
- Fladenbrot
- Grillsaucen



MENÜ OKLAHOMA

- Spare Ribs, pikant mariniert
- geschmorter BBQ-Nackenbraten
- Putenbrust, gegart in Orangen-Honigmarinade
- pikante Hähnchenunterschenkel
- bunte, gemischte Gemüsepfanne
- Folienkartoffel mit Kräuterdip
- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln aus der Riesenpfanne
- Krautsalat nach Art des Hauses
- Rohkostsalat und Gemüse nach Saison
- gemischter rustikaler Brotkorb
- verschiedene pikante Grillsaucen
- frische Kräuterbutter



MENÜ BAVARIA

- saftiger Krustenbraten aus dem Schinken
- deftige Minihaxen mit Bratensauce
- Weißwürste mit süßem Senf
- frischer Leberkäse aus dem Smoker
- pikante Hähnchenunterschenkel
- hausgemachte Serviettenknödel
- Apfelrotkohl aus der Gulaschkanone
- traditionelles Sauerkraut mit Speck / Zwiebeln
- hausgemachter bayerischer Kartoffelsalat
- frischer Krautsalat
- Bohnensalat mit frischen Kräutern
- Radieschen-Fenchelsalat
- knackiger Rettichsalat
- frische Rohkostsalate nach Saison
- deftiger Brotkorb
- Flammkuchen, deftig belegt



MENÜ TEXAS

- Roastbeef, englisch gegart
- Schweinefilet mit Backpflaumen im Speckmantel
- Spare Ribs, pikant mariniert
- geschmorter BBQ- Nackenbraten
- Lachsseiten von der Zedernplanke
- Folienkartoffel mit Kräuterdip
- grüner Bohnensalat mit Zwiebeln und Kräutern
- Country-Style Rote Beete Salat
- Salatvariationen nach Saison
- gemischter Brotkorb
- pikante Grillsaucen
- frische Kräuterbutter



MENÜ ROUTE 66

- Chicken-Drummsticks BBQ-Style
- Spare Ribs, pikant mariniert mit Barbeque-Sauce
- frische Giant Burger
- geschmorter BBQ-Nackenbraten
- leckere Roadrunner-Spieße aus Rindfleisch
- Baked Potatoes mit Sour Cream
- frisch gemachte Wedges
- herzhafte Gemüsepfanne
- gebutterte Maiskolben aus dem Smoker
- Cole Slaw (frischer Krautsalat)
- gartenfrische Rohkostsalate mit Dressing
- gemischter Brotkorb
- pikante Grillsaucen



MENÜ MEXICO

- Steakhüfte vom Rind
- Spanferkelkeule, kubanische Art
- Lachsfilet in Dill-Limonen-Sauce
- Spare Ribs, pikant mariniert
- Chili con Carne aus reinem Rindfleisch
- gebutterte Maiskolben aus dem Smoker
- gebratene Drillinge aus der Riesenpfanne
- Folienkartoffel mit Kräuterdip
- würzige Taccos mit Dip
- gemischter Bohnensalat
- Kichererbsensalat
- Tex-Mex Salat
- saisonales Salatbuffet mit Dressing
- Fladenbrot
- pikante Grillsaucen



MENÜ OUTBACK

- saftige Keule vom Neuseeland-Hirsch
- zarte Lammkeule
- BBQ-Wildschwein Rasorback
- Spare Ribs, pikant mariniert mit Barbeque Sauce
- King-Prawn Garnelenspieße
- gemischte Gemüsespieße
- pikante Bohnen- / Gemüsepfanne
- BBQ Süßkartoffel mit Kräuterdip
- Couscous Salat
- gartenfrische Rohkostsalate mit Dressing
- deftiger Brotkorb
- verschiedene Grillsaucen und Dips



SPECIAL`S AUS UNSERER „SALATSCHMIEDE“

- Oma Inge`s homemade Kartoffelsalat
- pikanter Radieschen-Rettichsalat
- feuriger Teufelssalat
mit gesmokten Rindfleischstreifen
- fruchtiger Geflügelsalat
von der gesmokten Pute
- feuriger Reissalat
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
- Cole Slaw homemade
- Rote Beete Salat Country Style
mit Äpfeln und Zwiebeln
- bayerischer Kartoffelsalat
mit Speck und Zwiebel
- frischer Krautsalat mit Essig und Öl
- grüner Bohnensalat mit Zwiebeln
und Kräutern
- pikante Bohnen- / Gemüsepfanne
- deftiger Wurstsalat
- Couscous Salat



DESSERTVARIATIONEN

Frisch und warm zubereitet

- gegrillte Ananasscheibe mit Vanilleeis
- schokoladiger Amarettini Apfel mit Vanillesauce
- Kaiserschmarrn aus der Riesenpfanne mit Apfel oder Pflaumenkompott
- frische original Belgische-Waffeln
- Chocolate- oder Blueberry-Muffins aus dem Smoker
- lecker duftende Crêpes

Luftige Mousses und Früchte

- au Chocolat
- au Citron
- Mango oder Vanille
- Rote Grütze aus der Waldfrucht mit Vanillesauce
- fruchtig frischer Obstsalat



DESSERTVARIATIONEN

- ... oder einfach Lust auf Eis?
- frisch aus unserer Eistheke, verschiedene leckere Sorten, im knusprigen Hörnchen z.B.:
 - Schokolade
 - BourbonVanille
 - fruchtige Erdbeere
 - Buttermilch Zitrone- Orange
 - Amarena
 - Crema di Mascarpone
 - Lavazza „Latte Macchiato“
 - Walnuss
 - Joghurt-Pfirsich
 - Cassis Sorbet
 - und, und, und

Käseplatte als deftigen Ausklang!

- großes Holzbrett mit ausgewählten, internationalen Käsespezialitäten
- ... oder haben Sie einen besonderen Wunsch?



Lust auf Alm-Feeling?



... rustikal und sehr festlich!



Konzeptbeispiel:

FAMILIENTAG

- Catering
- Barbeque: z.B. Menü Oklahoma
- Getränkeausschank
- Obstkörbe: z.B. Äpfel, Trauben, Bananen, Nektarinen, Pflaumen
- Crêpes- oder Belgischer-Waffelstand
- frische Pommes Frites und Bratwurst
- frisch gemachtes Popcorn
- Eisstand mit verschiedenen Sorten
- Marshmallows zum Selbergrillen über der Feuerschale
- Dessert: gegrillte Ananasscheibe mit Vanilleeis



- **Kinderunterhaltung**
- Hüpfburgen, Dampfkarussell
Kindereisenbahn, Hau den Lucas etc.
- Zauberer, Clowns, Kinderschminken
Stelzenläufer etc.

- **Musik**

- DJ mit Musikbox
- Live- Band mit mobiler Bühne und
Showtruck

- **Zelt**

- Bühne für Unterhaltung
- Bestuhlung
- Dekoration



Konzeptbeispiel:

„HÜTTENGAUDI VS ROADHOUSE“

- Catering
- Menü z.B. „uriges Bavaria“ oder „rustikales Route 66“
- Empfang: klassisch mit Sekt, exotisch mit Cocktails oder nach Saison mit Glühwein / Früchtepunsch
- gebutterte Riesenlaugenbrezel als Appetizer
- Getränkeauswahl nach Wunsch
- Dessert: Kaiserschmarrn, Cup Cakes oder gemischte Muffins
- Tee- oder Kaffeespezialitäten
- Flammkuchen, deftig belegt
- Mitternachtssnack: Currywurst aus der Riesenpfanne



- **Location**
- unsere Alm: als „Aprés-Hütte“ oder „Roadhouse“
- passende Dekoration an Wand und Tisch
- rustikale Bestuhlung und Thekenanlage

- **Musik**

- DJ mit Soundanlage
- stimmungsvolle Beleuchtung
- Bühnentechnik

- **Künstlervermittlung**

- Walk-Acts
- Comedian
- Live Band



BBQ zu jedem Anlass

Geschäftliche Festlichkeiten

wie z.B.

- Neueröffnungen
- Produktvorstellungen / Präsentationen
- Gala-Abende
- Weihnachtsfeiern
- Tage der offenen Tür
- Betriebsfeste
- Einweihungen
- Incentive-Veranstaltungen

Private Festlichkeiten

wie z.B.

- Hochzeiten
- Jubiläen
- Geburtstage



Deko macht den Rahmen



Ihre Halle wird zum Festsaal



Einige Referenzen

1&1 Karlsruhe

(Firmenjubiläum mit 2.000 Gästen)

Aixtron Aachen

(Einweihung mit 500 Gästen)

Antalis Frechen

(Firmenevent mit 600 Gästen)

Assmann Büromöbel GmbH & Co. KG, Melle

(Sommerfest mit 850 Gästen)

Bayer Crop Langenfeld

(Mitarbeiterfest mit 120 Gästen)

Bombardier, Aachen

(Weihnachtsfeier mit 1.100 Gästen)

Cargill Deutschland GmbH, Krefeld

(Firmenjubiläum mit 300 Gästen)

dodenhof Posthausen KG, Posthausen

(Firmenfeier mit 1500 Gästen)

expert Bening GmbH & Co. KG, Cuxhaven

(Sommerfest mit 650 Gästen)

Fr. Lürssen Werft GmbH & Co. KG, Bremen

(Stapellauf mit 1100 Gästen)

Frankia Fahrzeugb.Pilote GmbH & Co. oHG

(Sommerfest mit 400 Gästen)

Hans Turck GmbH & Co. KG, Halver

(Firmenjubiläum mit 850 Gästen)

Johnson Controls Hilchenbach

(Firmenjubiläum mit 650 Gästen)

Klingelberg, Remscheid

(Firmen-Jubiläum mit 3.500 Gästen)

Liedhegener Logistik GmbH & Co. KG

(Jubiläum mit 300 Gästen)

Löwen Entertainment Bingen

(Sommerfest mit 550 Gästen)

MEDA Manufacturing GmbH, Köln

(Familientag mit 400 Gästen)



Mercedes, Wörth

(Actros Rollout mit 350 int. Vorständen)

Nagel Gruppe Versmold

(Außendienstmitarbeiter)

neuraxpharm Arzneimittel GmbH

(Sommerfest mit 120 Gästen)

NGK Spark Plug Europe GmbH, Ratigen

(Sommerfest mit 170 Gästen)

Nobilia, Verl

(Mitarbeiterfest mit 200 Gästen)

Pierburg GmbH, Neuss

(Sommerfest mit 2500 Gästen)

Raytheon Anschütz GmbH, Kiel

(Mitarbeiterfest mit 600 Gästen)

Rolls-Royce Deutschland, Berlin

(Firmenjubiläum mit 1500 Gästen)

Sheraton Hotel, Davos

(Show- Cooking mit geladenen Gästen)

Sparkasse Bremen AG, Bremen

(Jahresfeier mit 1200 Gästen)

Strauss Innovation Langenfeld

(Mitarbeiterfeier mit 180 Gästen)

USM U. Schärer Söhne GmbH, Bühl

(Mitarbeiterfest mit 300 Gästen)

Weltbildverlag Augsburg

(Mitarbeiterfest mit 3.500 Gästen)

Westfa-Gas, Hagen

(Kunden-Gala-Abend mit 150 Gästen)

Wirtgen GmbH, Windhagen

(Mitarbeiterfest mit 2500 Gästen)

Würth Niederlassung Gießen

(Neueröffnung mit 600 Gästen)

Zürich Versicherung Frankfurt

(Familientag mit 1.700 Gästen)





**Das Team,
eingespielt
und
kompetent.**



Kontakt

Ihre Ansprechpartner:

Büro Hückeswagen

I.Vöpel GmbH & Co. KG

Event- BBQ &
Junkernbusch 1 A
42499 Hückeswagen
02192-8593909

Thomas Vöpel
0174-9620985



Büro Hamburg

I.Vöpel GmbH & Co. KG

Event-BBQ &
Hinschenfelder Straße 12
22041 Hamburg
040-65725163

info@event-bbq.de
www.event-bbq.de

Andreas Vöpel
0172-9789788



A rectangular sign with a white border and a background of intense orange and red flames. The text "BBQ-AREA" is written in a white, bold, serif font across the center of the sign.

BBQ-AREA

event-bbq.de