



BBQ Catering

für deine Privatparty, Firmen- oder Vereinsfeier

Hol' dir jetzt dein individuelles Angebot
und bekomm' DAS

ultimative Geschmackserlebnis, denn

gesmoked schmeckt's einfach besser!

* regional *
* frisch *
* gut *



www.roadsmoker.de



info@roadsmoker.de



facebook.com/roadsmoker.de

0176 / 422 080 02

Angebot

Unser Angebot reicht von den klassischen BBQ Standards wie saftigem Pulled Pork und leckeren Spareribs über zartes Bürgermeisterstück vom Rind bis hin zu geräucherter Lachs von der Planke.

Auch die Vegetarier kommen nicht zu kurz:

Ein aboluter Renner ist hier unsere frische hausgemachte Gemüsepfanne, verfeinert mit der eigens kreierten roadsmoker.de Gewürzmischung. Für die perfekte Abrundung empfehlen wir die Original roadsmoker.de BBQ Sauce. Diese und noch viele weitere Schmankerl finden sich übrigens auch auf unserer Website!

Tipp: Fragt jetzt noch einfacher an mit der interaktiven Schnellanfrage auf unserer Website! Formular downloaden, ausfüllen, zurücksenden. Fertig!

Smoken ist nicht Grillen!

Auf diesen Leitsatz legen wir sehr viel wert, denn beim Smoken wird das Fleischgut anders als beim Grillen nicht direkt über offener Flamme gebraten sondern durch einen mehrstündigen Räucherprozess indirekt und zugleich schonend gegart. Dadurch wird das Fleisch hauchzart und erhält seinen ganz besonderen und eigenen Geschmack. Nur durch ständige Temperaturkontrolle, Zugabe von Buchenholz und einer geregelten Hitzezufuhr wird das Smoken zu dem, was es für das roadsmoker.de Team darstellt und sich somit gänzlich vom Grillen unterscheidet:

Eine Philosophie für sich.

