

AT-SMOKER

Franken & Rohs GbR

Smoker • BBQ • Grill • Klassisches Catering • Events



SO LÄUFT DEIN CATERING AB

Einfach. Persönlich. Planbar.

1

Anlass & Gästezahl festlegen

Privatfeier, Firmenevent, Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, etc.

2

Catering-Konzept auswählen

Smoker Trailer BBQ, Grillbuffet vom Gas- oder Holzkohlegrill, Burger, XXL-Riesenpfannen, Wild aus eigenem Revier, Full-Service fürs Event

3

Ergänzen & verfeinern

Vorspeisen, Beilagen, XXL-Pfannen, Dessertkreationen, Eventmodule oder Service

4

Angebot erhalten & Termin fixieren

Individuell kalkuliert, transparent und verbindlich

Unsere Caterings lassen sich flexibel kombinieren vom klassischen Buffet über Smoker-Gerichte bis hin zu Burger- & BBQ-Konzepten.

* Unverträglichkeiten & Allergien bitte immer vorab mitteilen, damit wir Alternativen einplanen können.



VORSPEISEN

optional auch mit Liveservierung



- Bruschetta
- Antipasti-Variationen
- Garnelenspieße
- Tomate-Mozzarella
- Honigmelone mit Parmaschinken
- Belegte Pumpernickeltaler mit Lachs
Forellenfilet, Camembert, Frischkäse,
Schinken etc.
- Datteln im Speckmantel
- Schinken-Spargel-Röllchen

SMOKER-BBQ

Smoker-BBQ – Unser Highlight

Smoker

- Pulled Pork
- Pulled Chicken
- Pulled Beef
- Pulled Wild
- Black Ribs
- Bacon Cheese Bomb
- Prager Schinken
- Schichtfleisch
- Schweinehaxe
- Hähnchenbrustspieße
- Putenbrustspieße
- Wildbraten
- Leberkäse
- Rinderbrisket
- Spareribs
- Lachs auf Buchenholz
- Roastbeef
- Lammhaxen
- Wildschwein am Spieß
- Lamm am Spieß
- Geräucherte Grillwurst
- Garnelenspieße
- Spicy Hähnchenkeulen
- Spanferkelbraten

❗ Alle Smoker-Gerichte können mit passenden Beilagen, Pfannen- und Kartoffelgerichten kombiniert werden. Weitere BBQ-Spezialitäten auf Anfrage

KLASSISCHES CATERING & GRILLBUFFET VOM GAS- ODER HOLZKOHLEGRILL

Wurstspezialitäten

- Salsiccia, Thüringer Rostbratwurst, Grillbratwurst
- Wild-, Geflügel-, Lammbratwurst, Nürnberger, Krakauer, Käsekrainer, Wurstschnucken

Wild, Spieße & Grillfackeln

- Wildschweinsteaks, Rehsteaks
- Rinder-, Schweine-, Hähnchen-, Wildfilet- & Lammspieße (herzhaft oder fruchtig)
- Grillfackeln, magerer Grillbauch

Fisch & Vegetarisch

- Lachs im Räucherfurnier
- Garnelenspieße, Riesengarnelen
- Grillkäse, Ziegenkäse mit Honig
- Gemüsespieße, Champignonspieße, Maiskolben

KLASSISCHES CATERING & GRILLBUFFET VOM GAS- ODER HOLZKOHLEGRILL



Rind, Schwein & Lamm

- Nackensteak, Lummersteak (Schwein)
- T-Bone-Steak, Rib-Eye-Steak, Hüftsteak
- Rinderfilet, Rumpsteak, Flanksteak, Tomahawk-Steak
- Schweinebauch
- Lammkotelett
- Spareribs

Geflügel

- Putenbrust
- Hähnchenbrust
- Chicken Wings
- Hähnchenkeulen

Weitere Fleischsorten auf Anfrage möglich

XXL-PFANNEN (LIVE & SATTMACHER)

Perfekt als Beilage oder eigenständiges Buffet

XXL-Pfannen

- Champignons, Grillgemüse
- Bratkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Kartoffelecken
- Schnitzel, Kotelett, Reibekuchen
- Gyrospanne
- Paella (Meeresfrüchte oder Hähnchen)
- Geschnetzeltes (Züricher Art oder Curryrahm)
- Schaschlik, Nudelpfanne
- Gnocchipfanne mit Blattspinat & Käse
- Gnocchipfanne vegetarisch

BURGER & BBQ – AMERICAN STYLE

Der Klassiker für jedes Event

Burger-Basis

- Burgerpatties und Burgerbuns in verschiedenen Größen und Variationen
- Pulled Pork, Pulled Beef, Pulled Wild, Pulled Chicken
- Pastrami, Smashburger
- Gemüsetaler, Vegane Burger-Patties
- Toppings & Extras
- Blattsalat, Gurke, Tomate
- Verschiedene Käsesorten
- Rote Zwiebeln, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Jalapeños
- Preiselbeersauce, Burgersaucen
- Spiegelei, Bacon
- BBQ-Flair, rustikal, amerikanisch
- Burger zum selber belegen

Weitere Zutaten auf Wunsch möglich

SALATE

Frisch. Hausgemacht. Mehr als nur Beilage.

- Klassischer oder mediterraner Nudelsalat
- Klassischer oder mediterraner Kartoffelsalat
- XXL-Rohkostplatte
- Krautsalat
- Coleslaw (Amerikanischer Krautsalat)
- Gurkensalat
- Reissalat
- Schichtsalat
- Dicke-Bohnen-Salat
- Tortellinisalat
- Bauernsalat
- Griechischer Bauernsalat
- Geflügelsalat
- Brokkolisalat
- Tomatensalat
- Farmersalat

Weitere Salate auf Anfrage

WARME BEILAGEN

Deftig, warm und hausgemacht

- Sauerkraut
- Rotkohl
- Böhnchen im Speckmantel
- Rosenkohl
- Kartoffelpüree
- Gratinierter Sahnepotato
- Rosmarinpotato
- Bratpotato
- Reibekuchen
- Salzpoto
- Röstitaler
- Folienpotato
- Pommes frites
- Süßpotatopommes
- Reis
- Butterspätzle
- Kroketten
- Kartoffelklöße
- Semmelknödel
- Camembert
- Kaisergemüse
- Grillgemüse
- Maiskolben
- Erbsen und Möhrchen
- Brokkoli und Blumenkohl
- Leipziger Allerlei
- Champignons

Weitere Beilagen auf Anfrage

SUPPEN UND EINTÖPFE

Wärmend. Kräftig. Hausgemacht.

- Gulaschsuppe (Rind oder Schwein)
- Käse-Lauch-Suppe
- Pizzasuppe
- Erbsensuppe
- Chili con Carne
- Gyrossuppe
- Rindfleischsuppe
- Hühnersuppe
- Spargelcremesuppe
- Tomatensuppe
- Grünkohl mit Mettwurst oder Kassler
- Lasagnen-Eintopf
- Kartoffelsuppe
- Brokkolicremesuppe
- Einige Suppen und Eintöpfe sind auch in veganer Variante erhältlich

Weitere Suppen und Eintöpfe auf Anfrage

SOßEN & DRESSINGS

Der letzte Schliff für jedes Gericht.

- Sauce Béarnaise
- Sauce Hollandaise
- Pfeffersoße
- Paprikasoße
- Champignonrahmsoße
- Bratensoße
- Rotweinssoße
- Curryrahmsoße
- Joghurtdressing
- Kräuterdressing
- French Dressing
- Cocktailsauce
- BBQ-Sauce
- Mayonnaise
- Ketchup
- Senf
- Meerrettich
- Honig-Senf-Sauce

Weitere Soßen & Dressings auf Anfrage

DIPS

Cremig. Würzig. Handgemacht.

- Curry-Dattel-Dip
- Tzatziki
- Mediterraner Dip
- Kräuterbutter
- Aioli
- Griebenschmalz
- Kräuterquark
- Knoblauchcreme
- Sour Cream
- Hummus
- Obatzter
- Thunfischdip
- Steakbutter

Weitere Dips auf Anfrage



KLASSISCHES CATERING

- Prager Schinken
 - Schinkenbraten
 - Spanferkelbraten
 - Spießbraten
 - Schichtfleisch
 - Krustenbraten
 - Kasslerbraten
 - Paprikabraten
 - Reh- und Wildschweinbraten
 - Lammbraten
 - Schweinehaxen
 - Lammhaxen
 - ½ Hähnchen
 - Eisbein
 - Weißwurst
 - Pizzafleischkäse
 - Gänsebrust oder -keulen
 - Ganze Gans
 - Entenbrust oder -keule
 - Ganze Ente
 - Roastbeef
 - Frikadellen
 - Leberkäse
 - Hackbraten
 - Rinderbraten
 - Kalbsrollbraten
 - Hähnchen-Nuggets
 - Burgunderbraten
 - Zwiebelrostbraten
 - Schnitzel vom Schwein
oder Hähnchen
 - Schweinefilet
 - Rinderfilet
 - Putengeschnetzeltes
 - Hähnchengeschnetzeltes
 - Hähnchenkeule
 - Hähnchenbrust
- 



Bayrisch & Rustikal



- Schweinehaxe
- Schweinebraten
- Eisbein
- Kassler
- Rindergulasch
- ½ Brathähnchen
- Bayerischer Burger (Fleischkäse, Spiegelei, Laugen-Buns, süßer Senf, Kraut)
- Leberkäse
- Weißwurst
- Kartoffelklöße
- Semmelknödel
- Sauerkraut
- Laugenbrezeln
- Obatzter
- Griebenschmalz
- Räucherspeck
- Süßer Senf
- Bratensoße
- Biersoße
- Laugengebäck (Brezel und Laugenstange)
- Geriebener Rettich



XXL-HOLZBRETTER

Rustikal. Hochwertig. Ideal zum Teilen.

XXL-Holzbretter

- Käseplatte
- Wurstplatte
- Käse & Wurstplatte



DESSERTS

Der süße Abschluss

Desserts

- Götterspeise Waldmeister-Kirsch
- Vanilleeis mit heißen Kirschen & Sahne
- Vanilleeis mit gegrillter Amaretto-Ananas
- Gegrillte Banane mit Kinderschokolade oder Nutella
- Herrencreme
- Schokoladenpudding, Vanillepudding
- Weincreme
- Mousse au Chocolat
- Rote Grütze

Weitere Desserts auf Anfrage



SÜßE STATIONEN & EVENTMODULE

Perfekt für Feiern & Firmenveranstaltungen

Süße Stationen & Eventmodule

- Schokobrunnen
- Softeismaschine
- Slush-Eismaschine
- Popcornmaschine
- Kaffeevollautomat / Kaffeetafel



EVENTMODULE & AUSSTATTUNG



Professionelle Ausstattung für Events jeder Größe

- Thekenequipment
- Bar-Leihgeschirr
- Gläser, Porzellan, Besteck
- Zelte
- Hussen
- Tischdecken, Stehtische, Bierbänke
- Musikanlagen
- Servicepersonal (Kellner, Thekenkräfte etc.)
- Kombikühlwagen mit integrierter Theke und Zapfanlage

(„Mobiler Genuss trifft auf stilvolle Inszenierung: Unser Kühlwagen überzeugt mit integrierter Zapfanlage, stimmungsvoller Beleuchtung und schützender Überdachung.“)

ALLERGENHINWEIS

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen gemäß
Lebensmittelinformationsverordnung (EU) Nr. 1169/2011

Kennz.	Allergengruppe	Beispielhaft enthalten in
A	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)	Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
B	Krebstiere	Garnelen, Krabbenmehl
C	Eier	Flüssigei, Eigelb
D	Fisch	Alle Arten von Fisch, Surimi, Kaviar
E	Erdnüsse	Erdnussbutter, Erdnusscrem
F	Soja	Sojalecithin, Sojasprossen, To
G	Milch inkl. Laktose	Butter, Joghurt, Sahne, Käse
H	Schalenfrüchte / Nüsse	Mandeln, Pistazien, Marzipan Nougat, Krokant
I	Sellerie	Gewürzmischungen, Brüher
J	Senf	Senfkörner, Gewürze
K	Sesamsamen	Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste
L	Schwefeldioxid & Sulfite (>10 mg/kg oder l)	Wein, Trockenfrüchte, Obsterzeugnisse (Apfel)
M	Lupinen	Lupinenkerne, Lupinenmehl
N	Weichtiere	Schnecken, Muscheln, Tintenfisch

Zusatzstoffe		
1) Farbstoffe	2) Konservierungsstoffe	3) Antioxidationsmittel
4) Geschmacksverstärker	5) Sulfite	6) geschwärzt
7) oberflächenbehandelt	8) Süßstoffe	9) Phosphate

ANGEBOTSANFRAGE & HINWEISE

Stelle dein Catering individuell zusammen

Wichtige Hinweise (Kurzfassung):

- Stornierung: Änderungen/Stornierungen bis 14 Tage vor Termin, danach 50 % Stornogebühr
- Zahlung: Preise inkl. MwSt., Zahlungsbedingungen laut individuellem Angebot
- Lieferung: In Ausnahmefällen kann es aufgrund höherer Gewalt zu Verzögerungen kommen
- Pfand: Pfand für Leihgeschirr, Rückgabe gespült innerhalb einer Woche, falls ungespült fallen Reinigungskosten ab 35 € an
- Allergien: Müssen bei Bestellung angegeben werden
- Haftung: Keine Haftung bei höherer Gewalt/behördlichen Eingriffen

DEIN INDIVIDUELLES ANGEBOT

Kontaktdaten

Name / Firma _____

Telefon / E-Mail _____

Event-Datum _____

Beginn des Buffets _____

Personenanzahl _____

Anschrift der Veranstaltungsllocation _____

Datum _____

Besondere Wünsche / Ablauf / Hinweise

Allergien & Unverträglichkeiten

Vorspeisen

Hauptspeisen

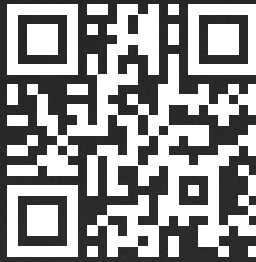
Dips, Soßen und Dressings

Desserts

Eventmodule

AT-SMOKER

Franken & Rohs GbR



Mehr Infos & Anfragen

KONTAKT

 at-smoker

 at-smoker

 at-smoker@web.de

 +49 178 9429186

 +49 163 6311801

 Oberhausen 6 · 53804 Much