

# TOM'S BBQ SMOKER

## GERICHTE AUS DEM SMOKER



**Pulled Pork  
Spareribs  
Brisket**

alle Gerichte mit selbst hergestellten Salaten & Soßen



als Beilagen Pommes Frites



gebackene Bohnen aus dem Dutch Oven

**Unser Versprechen:**

- ★ Fleisch aus der Region
- ★ selbst hergestellte Salate
- ★ selbst hergestellte Soßen
- ★ keine Konservierungsstoffe
- ★ keine Geschmacksverstärker

Andere Gerichte aus dem SMOKER für ihr Event sprechen  
sie mit uns individuell ab.



## **Im Smoker zubereitet heißt:**

**Garen im Rauch mit verschiedenen Hölzern**



**jede Holzart gibt dem Fleisch ein  
anderes, einzigartiges Aroma**



**Fleisch wird mit Gewürzmischungen mariniert**



**je nach Art und Größe der Fleischstücke  
bis 18 Stunden**

**bei max. 100°C sanft gesmokt**



**um ein Austrocknen des  
Fleisches zu vermeiden  
und für eine schönere Kruste  
wird das Fleisch**

**mit einer Marinade von Zeit zu Zeit gempopt**

*Wir wünschen Guten Appetit*



**Thomas Guderitz**

Liebenauerstr. 4b · 06184 Kabelsketal

Tel.: 0345 68484106 o. 0163 4755862

info@toms-bbq-smoker.de