

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