

ORIGINAL BARBECUE AUS DEM VOGTLAND

Exposé für
Veranstaltungen 2021



WILLKOMMEN IN DER WELT DES ORIGINAL BARBECUE

Ring of Smoke BBQ - Das Original Barbecue aus dem Vogtland! Wir bieten Ihnen Slow Cooked-Food direkt aus dem XXL-Smoker. Unser hochwertiges Fleisch wird über einen langen Zeitraum bei niedrigen Temperaturen mit Holzfeuer geräuchert und erhält durch feinste und beste Zutaten seinen unverwechselbaren und außergewöhnlichen Geschmack. Unser Angebot reicht von Pulled Pork über Beef Brisket bis hin zu Spare Ribs. Der Smoker eignet sich außerdem auch zur Herstellung von kaltgeräucherten Lachsschinken und Räucherkäse. Zudem bieten wir Ihnen einen mobilen Barbecue Service für große Events und ihre private Veranstaltung. Freuen Sie sich auf authentische Rezepte, liebevolle Handarbeit und jede Menge Können – das ist Ring of Smoke Barbecue!



WILLKOMMEN

WER WIR SIND

Uwe Kölz, Jahrgang 1960, Metallbauer mit eigener Firma konstruiert und baut seit 2014 BBQ-Smoker nach amerikanischem Vorbild für den deutschen Markt. Mittlerweile sind verschiedene Smoker in unterschiedlichen Größen hinzugekommen. Und hinter ihm steht natürlich ein Team aus fleißigen Helfern.

UNSERE SMOKER



GESCHMACKSERLEBNISSE

Die BBQ-Smoker-Kultur ist in Deutschland noch relativ jung. Doch diese spezielle Art zu grillen, die ursprünglich aus den USA, dem Heimatland des Barbecue kommt, erfreut sich mittlerweile auch hierzulande immer größerer Beliebtheit. Die außerordentliche Stärke von Barbecue-Smokern liegt im außergewöhnlichen und besonders würzigen Geschmack des Grillguts. Im Gegensatz zu herkömmlichen Grills wird dieses nicht kurzzeitig über der Glut, sondern über viele Stunde in heißem Rauch gegart. Und der Aufwand lohnt sich. Denn so gelingen besonders zarte und würzige Stücke herhaft-rauchigem Aromas, die geradezu auf der Zunge zergehen. Saftige Bratenstücke, Geflügel oder Fisch können damit besonders schonend zubereitet werden. Für viele Grill-Enthusiasten, die einmal das zarte Fleisch eines Smoker-Grills gekostet haben, gibt es keine andere Art mehr zu grillen!

Unsere Smoker erzielen durch eine höchst effektive Konstruktion einen hohen Wirkungsgrad und damit beste Ergebnisse. Die Größe der Garkammern ist für Gastro-Behälter ausgelegt.

INDIVIDUELLES ANGEBOT FÜR IHR EVENT

Egal ob Großveranstaltung oder privates Event – wir freuen uns Sie und Ihre Gäste mit unseren außergewöhnlichen Speisen zu beeindrucken.

Sie sind **Veranstalter oder Eventplaner** und Ihnen fehlt noch der etwas andere Stand auf Ihrer Veranstaltung?

Wir verfügen über verschieden große Smoker sowie Standgrößen und wir verschiedene Spezialitäten aus dem Smoker zum Verkauf an.

Neben gesmoktem Schweinefleisch (z.B. Pulled Pork) eignen sich Spare Ribs, Geflügel und Rindfleisch hervorragend für den Verkauf über den Tresen. Selbst Bratwürste und Steaks lassen sich problemlos direkt oder indirekt grillen und dabei entsteht ein besonderer Geschmack beim Grillgut.

Der Garprozess ist zu Beginn des Verkauf bereits abgeschlossen und das Fleisch wird im Smoker warmgehalten.



ECHTES BARBECUE

TECHNISCHE VORAUSSETZUNGEN

Meine Smoker in verschiedenen Größen sind jeweils fest auf einen Anhänger montiert und stehen jeweils neben oder hinter dem Verkaufsstand. In der Größe des Verkaufsstandes kann ich mich individuell den Gegebenheiten anpassen.

Melden Sie sich gern unter info@ringofsmoke.de oder unter 0173/5740948, um gemeinsam zu besprechen, ob Ihre Location geeignet ist.

Sollte ein Live-Smoking vor Ort nicht möglich sein, liefern wir unsere fertigen Speisen sehr gern als Buffet auf Ihrer Veranstaltung an.

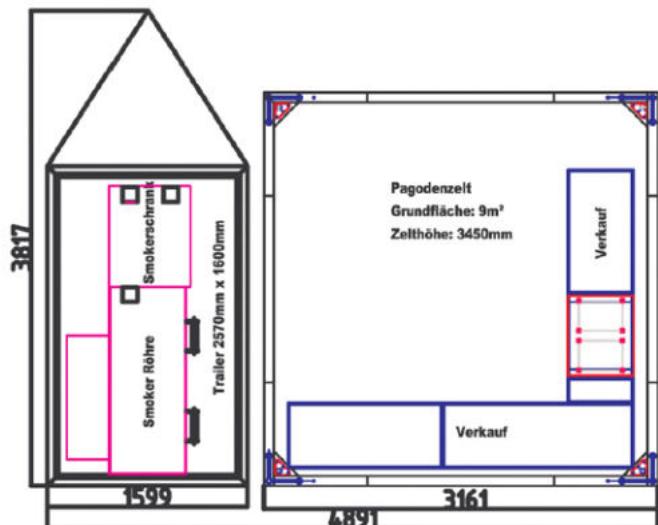
TECHNISCHES



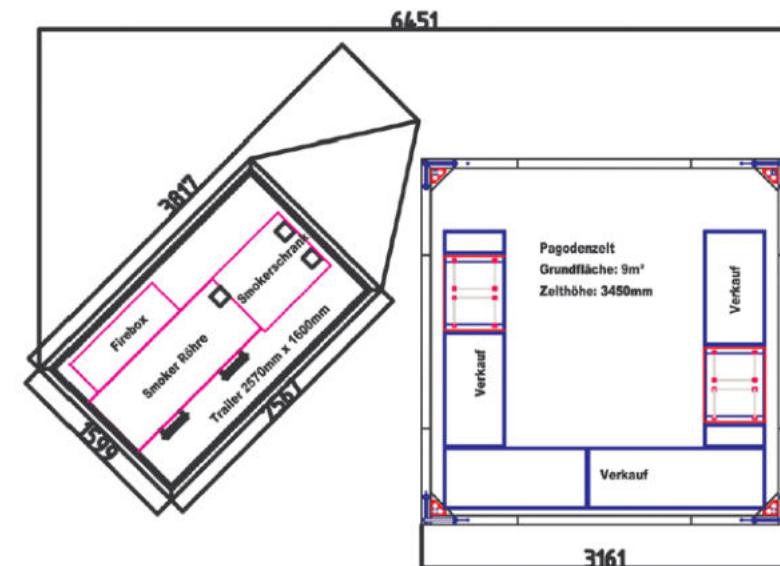


VERKAUFSSTAND-AUFBAUTEN

Zeichnungen sind nicht maßstabsgetreu!



Option 1

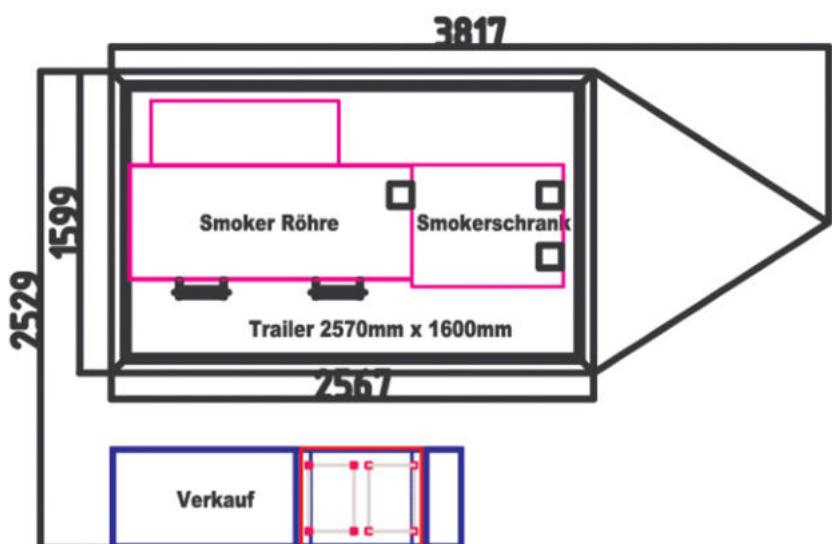
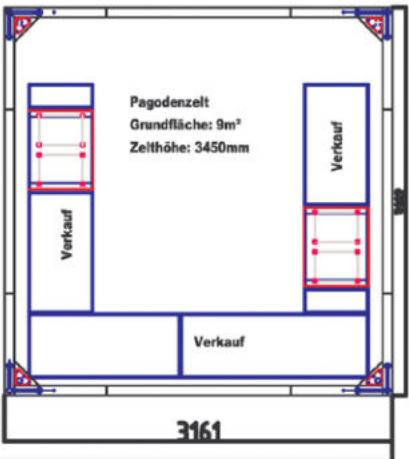
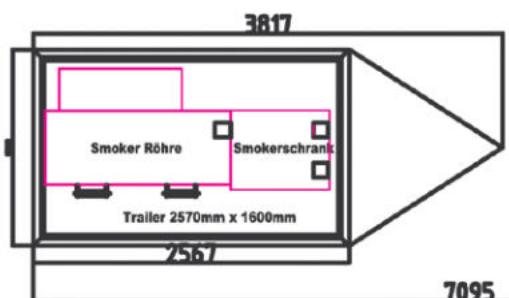


Option 2



VERKAUFSSTAND-AUFBAUTEN

Zeichnungen sind nicht maßstabsgetreu!



Option 3

Option 4



www.ringofsmoke-bbq.de



[@ringofsmoke.bbq](https://www.facebook.com/ringofsmoke.bbq)



[@ringofsmoke_bbq](https://www.instagram.com/ringofsmoke_bbq)

Ring of Smoke | Mobiler BBQ Service & Verkauf

Reinsdorfer Weg 6 | 08491 Netzschkau

Inhaber: Uwe Kölz | Telefon: 0173/5740948 | www.ringofsmoke-bbq.de | E-Mail: info@ringofsmoke-bbq.de