

## **DIES & DAS** Grillör BBQ Catering by Emmenpark!

### **📍** Konzept:

Der Emmenpark ist seit vielen Jahren mit OFYR unterwegs. Die grossen Feuerringe sind immer ein riesiger Hingucker. Jetzt kommen wir mit unserem Grillör zu dir! Ob Fleisch, Fisch, Kartoffel oder Gemüse - es schmeckt alles einfach noch besser vom OFYR. Sogar Desserts sind ein Hit.

Im Winter der Glühwein und Punch im Sommer das Focaccia mit Olivenöl...

### **📍** Wir bieten:

Der Grillör fährt immer zu zweit mit seinem Treck zu dir und begleitet dein Anlass mit unserem BBQ Angebot inkl. Teller & Besteck. Für alles andere schaust du selber.

PS: Ein Upgrade (Getränke, Mobiliar, Service und Co.) ist über Emmenpark Catering möglich.

## **DER SHOWTRUCK** Grillieren in einer neuen Dimension

### **📍** So geht das:

Ab 40 bis 100 Personen sind für den voll ausgerüsteten Defender kein Problem.

Wir halten das Rundum simpel und konzentrieren uns auf das Wesentliche: den GRILL.

Buffettisch und Zelt haben wir dabei. Strom und Wasser benötigen wir nicht.

## **GUT ZU WISSEN** Konditionen & So

### **📍** Kosten:

Der Menüpreis versteht sich pro Person und inkl. MwSt bei mindestens 40 Gästen.

Darin ist die Kulinarik inklusive Geschirr und unser Equipment und natürlich der BBQ Trailer inkludiert.

Kinder werden zu 1/3 bis zum 5. Altersjahr und 2/3 bis zum 12. Altersjahr berechnet.

Die Anfahrt wird (im Umkreis von 60 Kilometer) mit pauschal CHF 150 und der Grillör (mind. zwei Kochprofis) ab Start auf Platz, je pro Stunde mit CHF 68 verrechnet. Für Holz und Kohle verrechnen wir pauschal 80.00.

### **📍** Konditionen:

Bitte melde uns deine Gästezahl bis zwei Wochen vor Anlass. Anpassungen +/- 5 Gäste kann bis 48 Stunden vor dem Anlass gemeldet werden. Diese Anzahl ist verbindlich und wird verrechnet.

Bitte begleiche deine Rechnung innert 10 Tagen.

## ANGEBOT Basic & Upgrades!

### Burgers | CHF 48 – à discretion

Drei verschiedene Burger: Chicken, Farmer, Wagyu, Saucen, Dips, Chutneys, Speck, Oignons... etc  
Options: Corn on the Cob | Garden Salad | ColeSlaw | Patatas bravas

Experience: Smashburger-Beef Frisch gewolft, maximum Taste

---

### Wurstival | CHF 42 – taste them all

Pizzawurst, Whiskywurst, Currywurst, Kalbsbratwurst, Pfefferwurst, Chickenwurst, Fürtüfel  
dazu: Mangoketchup, Senf, Barbequesauce, Currymayo | Mascarpone-Risotto aus der Riesenpfanne  
Gartensalatschüssel mit Gemüse und French Dressing

---

### CHEFS Favorite | CHF 58 – das Komplette

Toskanischer Panzanella mit Marzanotomaten, Blumenkohlsalat mit Sauerrahm und Schnittlauch  
Linsensalat mit Nüssen, Focaccia bianco vom Grill  
Rinderflank rosa grilliert, Poulet-PiriPiri nach Andalusischer-Art, Grand Cru Pork am Stück gebraten,  
Bauernbratwurst mit Oberwiler Whisky –dazu Chimichurri, Fleur de Sel, smoky BBQ Sauce, Chili-Aioli  
Kartoffelgratin auf der Holzkohle gegart & Grillgemüse – Zucchini, Peperoni, Auberginen, Zwiebeln,  
Karotten und Broccoli

---

### TIMBERS Choice | CHF 62 – das Vollkommene

Reissalat mit Curry und Ananas, Griechischer Salat mit Feta und Oliven, Caprese mit Büffelmozzarella  
Caesar Salat mit Parmeggiano, Hausgemachtes Brot und Butterzopf  
Lammracks auf Thymian, Black Angus Ribeye mit Whisky flambiert, Spare Ribs mit Honig, Salsicca piccante  
Gefüllte Peperoni mit Frischkäse, Maiskolben mit Meersalz |  
Tzaziki, Kräuterbutter, Mangoketchup & kleine Baked Patatoes

---

### Surf & Turf | CHF 68 – MasterClass

CHEF-Salat und Antipastikreationen vom Grill mit Trüffel-Focaccia  
Black Angus Entrecôte double, Bärenkrebs und Lachsvom Feuer  
dazu Chimichurri, Fleur de Sel, smoky BBQ Sauce, Sauerrahm  
Patatas bravas und Grillgemüse

---

### DESSERT | CHF 15 – sweet Paradise

Waffeln mit Ahornsirup, Caramelbirnen und beschwipste Früchte

---