Angebote zum Auftragssmoken 01.07.2023

"Das Beste vom Schwein"

<spezial> Pork Belly Burnet Ends Schaschlik</spezial>
8 Stunden gesmokter und gegarter in 3x3cm geschnittener Schweinebauch mit "Magic Dust Rub" mit braunem Zucker, Honig und Butterflocken glasiert und süßer BBQ-Sauce glasiert. 4 Stück auf Holzspieß als Schaschlik.
<spezial> Niederrhein Candy Bacon Lolly</spezial>
8 Stunden gesmokter und gegarter in eine breite Scheibe geschnittener Schweinebauch mit "Cherry
Chipotle Rub" mit braunem Zucker und Rübenkraut glasiert. Scheibe Bacon auf Holzspieß als Lolly.
Baby Back Ribs (Sweet & mild/ Sweet & Hot/ Orginal)je Reihe 10,00 €
6 Stunden gegarte Kotelette Rippchen mit "Magic Dust Rub" und entsprechender BBQ-Sauce in
den einer der drei Varianten sweet, hot, orginal glasiert
Wurstvariationen je Sorte Stk 2,00 €
2 Stunden gesmokte Wurstvariationen aus Krakauer, Mettwurst, Käsekrakauer und grober
Bratwurst. Geben sie Ihren Paketwunsch bei der Bestellung an.
Niederrheinisches Roastbeefca. 500g 25,00 €
5 Stunden gesmoktes Roastbeef mit Fettdeckel und "Coffee Cannonball Rub".
Nackenbratenca. 1000g 22,00 €
6 Stunden gesmokter Schweinenacken ohne Knochen und "Magic Dust Rub".
Chicken LolipopStk. 2,00 €
6 Stunden gesmokter Hähnchenunterschenkel mit "Cherry Chipotle Rub"
½ Lachsseiteca. 500g 18,00 €
1 Stunde gesmokte Lachsseite mit "Jamaican Jerk Rub" (scharf) auf gewässerter Zedernplanke
Garnelenspieß
1 Stunde gesmokter Garnelenspieß mit Schale