Kulinarische Landkarte

PFALZXGLUT
...natürlich gut

Herzlich willkommen auf der kulinarischen Landkarte von **PfalzGlut**. Wir freuen uns, dass Sie sich für uns interessieren und wünschen Ihnen und uns, dass Sie auf den folgenden Seiten, eine passende Speise zu Ihrem Anlass finden. Falls nicht, sprechen Sie uns bitte an – wir sind stets bestrebt eine gemeinsame Lösung zu finden.

Wir sind ein kleines aber dafür feines Event-Catering Gewerbe im Nebenerwerb und bereiten ausschließlich frische Speisen zu. Somit trägt jedes Gericht auch unsere persönliche Handschrift. Dabei versuchen wir weitestgehend auf „Convenience“ zu verzichten. Denn um ein Fertigprodukt der Industrie aufzuwärmen, benötigen Sie nicht unsere Dienste.

Für die klassische Zubereitung einer Speise, lohnen sich unser Einsatz und unsere Leidenschaft. Wir haben einen hohen Anspruch an unsere Gerichte und an uns selbst. Dabei bevorzugen wir gerne regionale und saisonale Produkte, abgestimmt auf ihren Wunsch und deren Verfügbarkeit.

Auch das Backen im Holz-/Steinbackofen übernehmen wir weitestgehend selbst, da wir davon überzeugt sind, dass frische und ehrliche Backgüter nach wie vor das Beste für den Gaumen sind.

Warum PfalzGlut?

Nun, wir leben in der schönen **Pfalz** und beschäftigen uns mit dem Grillen, dem Barbecue (BBQ) und dem Backen – somit auch mit der **Glut**. Ob im Steinbackofen, im Holzbackofen, auf dem Grill, im Smoker oder andren Grillgeräten, bereiten wir ihre Speisen zu. Je nach Wunsch bzw. der optimalen Zubereitung eines perfekten Gerichtes wählen wir das passende Grillgerät. Dabei besuchen wir Sie auch gerne bei Ihnen Zuhause und bereiten Ihre Speisen live vor Ort zu – Ein Erlebnis für alle!

Nun schauen Sie sich in Ruhe unser Angebot für Sie an. Wir wünschen Ihnen ein schönes Fest und würden uns freuen wenn wir Ihnen kulinarisch bei Seite stehen dürfen.

Ihr Patrick Hoffmann

Arrangements

Holzbackofen Arrangement

(ab 40 Personen)

Unser mobiler Holzbackofen schafft 100 Flammkuchen in der Stunde und ist bereit für Ihre Feier.

Wir bereiten unsere Flammkuchen, Fladenbrote oder die Pizza traditionell zu.

Dies bedeutet, unser Flammkuchen sieht noch Flammen und nennt sich zurecht so.

Von einem „Elektro“ – Kuchen halten wir nichts. Mit unserem mobilen Holzbackofen kommen wir bei Ihnen vorbei und bereiten vor Ort die Köstlichkeiten wie z.b. Flammkuchen, Pizzen, Fladen, Heurekaner(gefüllte Brotwürfel), Pide …. nach Ihrem Wunsch zu.

Spanferkel Arrangement

(ab 25 - ca. 70 Personen nur als Bringservice möglich)

Ein ganzes Spanferkel aus dem Holzbackofen oder am Spies. Bei Ihnen vor Ort tranchiert und serviert.

Dazu reichen wir frisch gebackenes Holzofenbrot mit einem Knoblauchdip, Kartoffelsalat oder Serviettenknödel mit Kraut und Soße.

Gerne können Sie auch eine andere Beilage wählen.

Barbecue Arrangement

(ab 40 Personen)

Das Grillen im Niedertemperaturbereich und dass über mehrere Stunden. Mit unseren Smokern kein Problem.

Ob Schwein, Rind oder Geflügel und Fisch, wir geben den Speisen Zeit und das bei niedrigen Temperaturen. Sie werden überrascht sein, wie zart und aromatisiert das Fleisch aus dem Smoker kommt. Auch Lamm und Wild bieten wir gerne saisonal an.

Grill Arrangement

(ab 20 Personen - ca. 40 Personen)

Kurzgebratenes ist hier das Stichwort. Wir kommen mit unseren Grillgeräten bei Ihnen vorbei und bereiten vom Steak bis zum Dry Aged Fleisch sowie Beilagen bei Ihnen zu.

Bei Abweichung der angegebenen Personenzahl, auf Anfrage durchaus möglich.

Kulinarische Landkarte

PFALZXGLUT
…natürlich gut

Auf die Finger oder in die Hand…

Gibt es etwas Schöneres als sich die Zeit bis zum eigentlichen Essen mit kleinen Leckereien zu vertreiben? Oder über die Dauer der Festlichkeit immer wieder einzelne Leckereien zu genießen?

Wir servieren die Kleinigkeiten in kleinen Schälchen/Becher oder auf Tabletts.

Hier ein paar Vorschläge…

Gefüllter Wrap mit Flanksteak, Salat, Käse & Salsa
… mit Lachs, Salat, Käse und Meerrettich Creme
… mit Gemüse, Schafskäse und Guacamole

Mariniertes Grillgemüse mit Grillbrot

Tomaten-Mozzarella Spiese mit
Pesto & Pfälzer Balsamico

Hackfleischbällchen mit Käsekern und Bacon
auf Knödeltalern und Tomaten-Paprika Salsa

Blätterteig Stangen gefüllt mit Fleischkäse & Chili
… vegetarisch mit Schmand, Ei und Käse

***

Lachspraline
Zartes Plankenlachsfilet
mit Honigsenfglasur auf Wasabi Gurke

***

Mini Spiese mit Filetfleischwürfel
… mit Lachs und Garnelen auf Spaghetti-Tomaten-Mozzarella Salat

***

Brotscheiben Variationen (Crostini)
aus Weizen / Mischbrot belegt mit…

… Zupf-Wutz mit BBQ – Soße & Zwiebeln
… gezupfter Planken / Flammlachs mit Honig-Senf Marinade
… Bratwurst-Tranchen und BBQ – Sauerkraut
…Grillpaprika, Käsespäne, rohem Schinken
…Saumagen Würfel mit Schmelzzwiebeln und Sweet Chili Soße
… Schweinebauchwürfel und BBQ-Paprika-Soße

… dünne Fleischscheiben (Carpaccio) vom Schweinefilet, Rinderrücken mit Meerrettichcreme oder Tomaten-Paprika-Salsa

***

Ihr Wunsch Happen ist nicht dabei?
Kein Problem! Sprechen Sie uns an.
Wir finden etwas Passendes für Sie.

www.pfalzglut.de

Kulinarische Landkarte

PFALZXGLUT
...natürlich gut

Hauptspeisen…

Zu jedem guten Essen gehört eben auch eine Hauptspeise. Ausgiebig und in vollen Zügen, das nennt sich Genuss. Anbei ein kleiner Auszug…

Spare Ribs
Nach 6 Stunden im Smoker fällt das Fleisch geradezu von den Knochen

***

Krustenbraten oder Schweinebauch aus der BBQ-Box
Knuspriger Krustenbraten mit einer genialen Saftigkeit

***

Brisket(Rinderbrust)
Über viele Stunden im Smoker zubereitet und einzigartig im Geschmack und der Saftigkeit

Drum Sticks (Hähnchenunterschenkel)
mit einer leicht scharfen Marinade im Smoker vollendet

***

Bacon Hähnchen Brust
gefüllt mit Schinken und Käse

***

Flank-/Entrecote- oder Roastbeef
Edelteile des Rindes in Steak oder Bratenform gerne auch in dry aged und oder Bio

***

Schweinebraten „low and slow“
Bei Niedrigtemperatur über mehrere Stunden gegrillt - Saftigkeit und einzigartiger Geschmack garantiert

***

Schweinelende oder Schweinerücken vom Iberico oder Duroc Schwein
Der nussige, feine Geschmack des Iberico Schweines ist unvergleichlich und ein echter Edelgenuss

***

Bacon Bomb (Hackbraten amerikanisch)
mit Schinken, Käse, Peperoni gefüllter Hackbraten im Bacon Mantel.

Kulinarische Landkarte

PFALZXGLUT
...natürlich gut

Burger Parade
Diverse Burger Variationen nach Ihrem Geschmack belegt **(vor Ort)**

***

Gnocchi Pfanne
mit frischen Pilzen, Gemüse, Kräuter und Sahnesoße

Tagliatelle oder Grumbeere im Ofenkäse
Nudeln oder Kartoffeln in der Ofenkäseform, garniert mit Gemüse und Kräutern

***

Käse Duo
Schafskäse und Limburgerkäse, reich mit Gemüse garniert

***

Schichtfleisch
geschichtetes Schweinefleisch mit Gemüse und einer BBQ – Soße im Dutch Oven

***

Gefüllte Schweinelende mit Tortilla Kruste
Mit Mozzarella, getrocknete Tomaten und Basilikum gefüllt, im Bacon Mantel und einer Tortilla Kruste veredelt

***

Gespickter Schweinerücken
Ganzes Lendenstück des Schweines gefüllt mit Schinken und Käse, eingehüllt in einen Baconmantel und low&slow gegrillt

***

Pork Qube (Schweinefleischwürfel)
Fleischwürfel aus dem Schweinnacken bei Niedertemperatur über mehrere Stunden gegrillt

Gefüllte Schweinetaschen
Schweinetaschen aus der Schweineschulter gefüllt mit Bratwurstbrät und geschmort

***

Filet oder Keule vom Wild
Langsam und schonend zubereitetes Wildlfeisch aus der Pfalz

***

Flammlachs oder Holzplanken Lachs
Der Geschmack und der Geruch des Holzes macht den Fisch einzigartig

***

Dry aged oder können wir auch. Ansonsten verwenden wir weitestgehend Fleisch aus der Region.

Ihr Wunschgericht ist nicht dabei?
Kein Problem! Sprechen Sie uns an. Wir finden ein Gericht für Sie.

www.pfalzglut.de

Kulinarische Landkarte

PFALZXGLUT
...natürlich gut

Beilagen…

Wir stellen ihrem Hauptgericht eine passende Begleitung zur Seite. Denn oftmals entscheidet die Begleitung über ein gelungenes Gericht.

Holzofenbrot
Semmelknödeltaler

Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelspalten

Baked Beans
Grill-/Ofengemüse

***

Salate

Tomaten-Mozzarella
Bunter Gemüsesalat mit Schafskäsewürfel
Thunfischsalat mit Bohnen
Gurkensalat
Krautsalat (Cole Slaw)
Kartoffelsalat
Nudelsalat
Blatt-Mixsalat (Saison)

***

Soßen und Dips

Barbecue Soße
Sour Cream
Knoblauch Dip
Curry Dip
Honig-Senf(Dill)
Guacamole
Tomaten Paprika Salsa
Pesto

Chimichurri

***

Kulinarische Landkarte

PFALZXGLUT
…natürlich gut

Backwaren…

Frisch gebackenes Holz- oder Steinofenbrot, ohne chemische Zusätze und das Mehl aus der Region. Mit eigenem Sauerteig und viel Zeit bei der Gare, herzhaft und rösch ausgebacken. Das macht ein ehrliches Brot, Gebäck aus. Hier ein paar Beispiele….

PfalzGlut Laib
Auch unter dem Namen „Schlachtfestbrot“ bekannt. Ein Roggen-/Weizenbrot (60:40) mit eigenem Sauerteig im Holzbackofen ausgebacken

Pälzer Brotstange/Sticks
Ein Mix aus Weizen- und Dinkelmehl mit einer langen Teig Gare wenig Hefe, mit unterschiedlicher Auflage/Füllung

***

Hefekuchen oder Teile
Hefezopf, Blechkuchen oder Kuchenfladen mit unterschiedlichen Belägen/Füllungen

***

Zwiwwelkuche
Passend zur Herbstzeit und neuen Wein einen leckeren Zwiebelkuchen

***

BBQ-Brote
Herzhaft gefüllte bzw. überbackene Brote (Tomaten, Oliven-Peperoni, Käse, Speck-Zwiebel, Käse-Sesam-Rauchpaprika)

***

Burger Brötchen
Fluffiger Brioche Teig verleiht dem Gebäck sein gewisses Etwas

***

Belegtes Riesenbrezel oder Zahl, Symbol (ab 15 Personen)
aus dem Holz- oder Steinbackofen. Belegt mit Frischkäse , Meerretich-Creme, Salat, Wurst, Käse, Fisch, Vegetarisch und buntem Gemüse

Kulinarische Landkarte

PFALZXGLUT
...natürlich gut

Das Beste kommt zum Schluss…

Nach einer leckeren Hauptspeise darf es auch mal was Süßes sein. Sie dürfen beherzt zugreifen, wir haben die Kalorien vorher herausgenommen ☺.

Schoko trifft Frucht
Brownie mit Frucht Püree & Ragout der Saison

***

Süße Calzone
Gefüllter Hefeteig mit Früchten der Saison und Schokoladenstücke dazu eine Walnuss-Schoko Soße

***

Süße Flammkuchen
Verschieden Flammkuchenvariationen mit süßer Auflage

***

Galaktoboureko
Grießpudding im Filo-Teig mit Honig

***

Gegrillte Ananas, Pfirsiche
mit Salzkaramell und Eis

***

Panna Cotta
mit Früchte Ragout der Saison

***

Crumble
Früchte der Saison mit Streusel

***

Frucht trifft auf Creme und Crunch
Leichtes Dessert im Becher abwechselnd geschichtet
Amarettini/Kekse/Biskuit
Mascarpone/Joghurt oder Quark,
Saisonfrucht

Kulinarische Landkarte

PFALZXGLUT
...natürlich gut

Unser Service für Sie…

Sie bestimmen, mit welchem Service wir Ihre Feier bereichern dürfen. Gerne sind wir Ihnen behilflich….

Beratung
Aller Anfang ist schwer. Reden Sie mit uns und wir planen gemeinsam mit Ihnen Ihre Feier rund um die Kulinarik.

Lieferung
Wir bereiten die Speisen bei uns zuhause zu und bringen sie zu Ihnen nach Hause.

Show Grillen – „Barbecue zum zugugge“

Schauen Sie uns dabei zu, wenn wir Ihre Speisen live vor Ort zubereiten. Ob im Smoker, im Holzbackofen oder auf anderen Grillgeräten. Wir grillen und backen bei Ihnen zuhause, auf Messen oder Firmenveranstaltungen.

Coaching
Sie benötigen Beratung rund um das Thema Grillen, Backen oder BBQ? Gerne!

Leih Service
Gerne stellen wir Ihnen unsere verfügbaren Grillgeräte, Zelte zur Verfügung.

Leihgeschirr oder Mobiliar stellen wir nicht mehr zur Verfügung. Gerne bieten wir Ihnen jedoch Einweg-Geschirr (aus Pappel oder Zuckerrohr - Biologisch) sowie Metall - Besteck an.

Kulinarische Landkarte

PFALZXGLUT
...natürlich gut

Kurse…

„Selbst machen“ lautet hier die Devise. Sollten Sie Bedarf haben, einen Backtag, oder einen Grill-Workshop zu besuchen, dann sind Sie bei uns genau richtig. Gerne auch in einer Gruppe oder im Rahmen eines (Firmen)Events. Wir verfügen über mehrere Grillgeräte unterschiedler Ausprägung und Technik sowie diverser Hersteller.

Backtag
Wir heizen zusammen den Holzbackofen an, bereiten verschiedene Teige zu, lernen diverse Teigführungen kennen und backen gemeinsam mit der fallenden Hitze des Ofens. Danach verkosten wir gemeinsam das Gebäck. Der Holzbackofen kann noch mehr als nur Brot, Brötchen und Kuchen backen. Auch vor Fleisch und Gemüse, selbst komplette Gerichte, sind darin möglich. Nehmen Sie an einem Backtag teil und erleben Sie wovon wir hier schreiben.

Grill und BBQ Workshop
Ein Tag voller Ereignisse rund um das Grillen und dem Barbecue(BBQ). Wir grillen, smoken, garen bei Niedertemperatur, mehrere Gänge auf diversen Grills. Dabei packen Sie selbst mit an, bereiten ihre Speisen im Team zu. Max 10 Teilnehmer! Somit stehen Sie im Mittelpunkt und lernen aus der Praxis. „learning by doing“ eben.

Individual-, Themenkurse oder Workshops bei unserem Partner

Individualkurse… in einer Gruppe ab 10 Personen, bestimmen Sie das Thema und den Inhalt der Kurse. Sprechen Sie uns an, wir finden einen Termin.

Themenkurse… Auf unserer Webseite www.pfalzglut.de/Kurse/ finden Sie die jeweiligen Kurse mit spannenden Inhalten, welche wir über das ganze Jahr anbieten. Sie werden überrascht sein, was man alles auf einem Grill zubereiten kann. Und eines ist sicher, in der Gruppe grillen und gemeinsam essen, das ist Lebensgenuss pur.

Partner-Workshop… und „last but not least“ bieten wir auch Grillkurse bei der Firma **Häussler** in Heiligkreuztal an. Die Termine und Inhalte finden Sie unter www.backdorf.de/Backdorf/Backkurse-und-Seminare/

Kulinarische Landkarte

PFALZXGLUT
...natürlich gut

Wir freuen uns auf Sie…

PFALZXGLUT

Patrick Hoffmann
Gartenstraße 34
76879 Bornheim

Telefon Büro: +49 6348 94 09 06
Telefon mobil: +49 152 0165 6633

E-Mail: Info@pfalzglut.de

www.pfalzglut.de
www.facebook.com/Pfalzglut