# FIRE. MEAT. GOOD COMPANY.

**Premium Cuts. BBQ. Leidenschaft am Grill.**

Für uns gehört zu einem guten Stück Fleisch mehr als der richtige Cut: Zeit, Sorgfalt und die Freude daran, gemeinsam zu genießen. The Butcher's Table bringt genau das zu Ihrem Event.

## PREMIUM CUTS. MIT CHARAKTER.

Flat Iron, Entrecôte, Rinderfilet oder Rumpsteak: Wir stellen die passende Steak-Auswahl für Ihr Event zusammen. Die Garstufen stimmen wir mit Ihren Gästen ab.

## LOW & SLOW. VOLLER GESCHMACK.

Rippchen, Beef Short Ribs und Pulled Pork stehen für BBQ mit Zeit und kräftigem Aroma. Smoker und Zubereitung stimmen wir passend zu Auswahl und Location ab.

## FOODTRUCK. SMOKER. GRILL VOR ORT.

Ob Foodtruck, Smoker, mobile Grillstation oder Buffet: Nach Absprache bringen wir die passende Umsetzung zu Ihnen. Live-Grillen macht die Zubereitung zum Teil Ihres Events.

## IHR EVENT. UNSER HANDWERK.

Menüplanung, Aufbau, Ausgabe und Abbau stimmen wir gemeinsam ab. Crêpes mit Nutella, Zimt & Zucker oder Fruchtpüree als optionales Add-on: +6 € netto pro Person.

## STEAK-MENÜ DELUXE

Entrecôte, Beilagen, Brot, Soßen und Dessert.

**48 €**

netto pro Person

Alle Preise netto zuzüglich geltender Umsatzsteuer. Umsetzung, Personal, Technik sowie An- und Abfahrt stimmen wir im individuellen Angebot ab.