

American BBQ

MODUL
AKTIVITETER



AKTIVITETER - SOSIAL TEAM-BUILDING - MATOPPLEVELSER 2023

Et grillkonsept som løfter ditt event til nye høyder!

En større grillopplevelse skal du lete lenge etter - og neppe finne heller!

Langsteking er en del av det klassiske, saftige resultatet ved American BBQ eller smoker. Siden vi griller med fuktig eik og bjørk blir kjøttet først lett røyket, før det senere i prosessen blir grillet på høy temperatur for å få den sprø og smakfulle overflaten.

Menyforslag 1: Lammelår marinert med soya og urter, svinenakke med sesamfrø, entrecote med teriak saus. stekte gulrøtter med ingefær, chili og honning, aubergine krem, grønnsalat med nudler og grønnsaker, kikert og paprikasalat m/ persille, rødløk og ruccula, rødbet hummus og saltbakte poteter - kr. 395 per person eks.mva.

Menyforslag 2: Spareribs med BBQ saus, lammelår med tørket tomat og persille, cæsarsalat, vannmelon og feta, nøtter og limes dressing, linse og fetasalat med rødløk, paprika og persille, mangosalat, aspargesbønner og cherry tomat salat med basilikum og nøtter, chipotle krem og råstekte poteter - kr. 435 per person eks.mva.

Periode: Hele året

Kapasitet: 50 - 1000 pers

Øvrige priser (eks.mva.):

Leie av grill, utstyr, rigg, rydd, oppmøte (sentralt Østland) kr. 6 000

Kokker - behov etter antall kuverter: kr 2 500 per stk

Bestikk & tallerkener: kr. 35 per person

Leie av bil/ pick-up: Etter avtale

Vi er ikke avhengig av kjøkken - vi har med alt vi trenger og tar med oss alt etter endt måltid.



For forslag og booking kontakt:

Modul Event & Conference AS
928 55 956 / post@modulevent.no

Modul Event & Conference AS er en ledende leverandør av engasjerende aktiviteter/opplevelser for konferansegrupper.