

Event-BBQ



Die feurige Idee
für Ihre Veranstaltung!

www.event-bbq.de





Für jedes Fest der passende Smoker!

Von 50 bis zu 5.000 Personen!

Ob Großveranstaltung oder Familienfeier, wir machen Ihre Veranstaltung auch europaweit zu einem außergewöhnlichem Erlebnis!

Geschäftliche Festlichkeiten

- Neueröffnungen / Einweihungen
- Betriebsfeste
- Familientage
- Tag der offenen Tür
- Weihnachtsfeiern
- Neujahrsfeiern
- Charity Events

Private Feiern

- Hochzeiten
- Jubiläen
- Geburtstage

Barbeque mit Leidenschaft
von der weltweit größten Smoker-Flotte!

Inhalt

- Vöpel's Event-Alm
- Wir löschen jeden Durst!
- **BRANDNEU** : die Vöpel Event-Street
- Menüvorschläge... oder lieber Menüs nach Ihren Wünschen?
- Vegetarisch oder Vegan... kein Problem!
- Die Salatschmiede
- Fingerfood... mit Anspruch!
- Dessertsvariationen
- Konzeptbeispiele
- Impressionen
- Referenzen
- Das Team von Event-BBQ
- Kontakt





Ihre Feier - unsere Location!

**Unsere Event-Alm bietet reichlich Platz
und Catering für 40 bis 200 Personen.**

Weihnachtsfeiern, Neujahrsfeiern, Geburtstage,
Hochzeiten, Firmenfeiern oder Jubiläen!
Veranstalten Sie ihr Event bei uns!





Mit uns ist die Feuerwehr schon da, bevor es brennt!

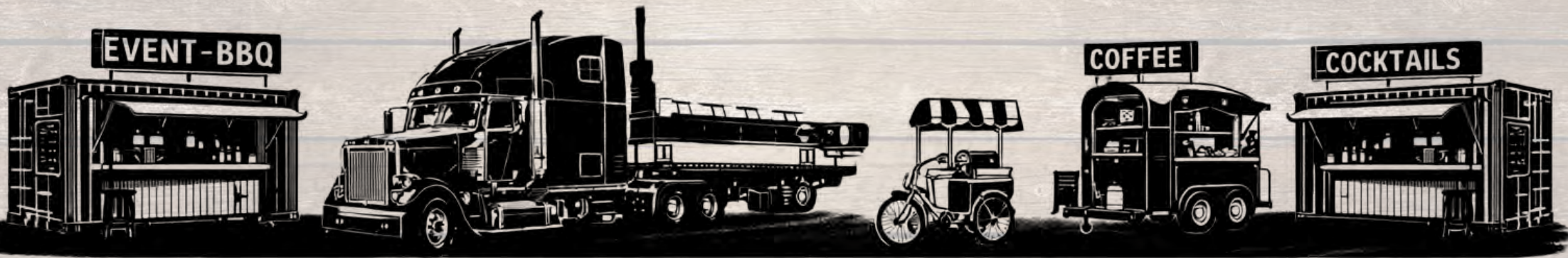
Wir löschen jeden Durst!

Zu einem guten BBQ gehören kühle Getränke!

Der brandheiße Hingucker für Ihre Veranstaltung!



Brandneu: die Vöpel Event-Street



**Du planst das Event. Wir liefern das kulinarische Highlight!
Deine individuelle Foodmeile - genau da, wo du sie brauchst!**



Unsere BBQ Area

Unser Foodtruck steht für ehrliches BBQ und ordentlich Rauch im Geschmack. Hier wird gesmoked wie es sich gehört – low & slow, über offenem Feuer und mit viel Herzblut. Der Duft von Holzrauch liegt in der Luft, während saftiges Fleisch stundenlang perfekt gart. Ob Party, Firmenevent oder Dorffest – bei uns wird BBQ nicht nur gemacht, sondern gelebt.



Rustikaler Schiffscontainer

Was früher ein alter Schiffscontainer war, ist heute eine ehrliche Food-Station. Robust und komplett umgebaut für gutes Essen und starke Ideen. Im Container ist alles möglich – vom BBQ über Streetfodd bis zum Event-Special, angepasst an Anlass und Gäste. Kein Standard, kein Baukasten, sondern freie Entfaltung und echtes Handwerk.



Lecker Eiswagen

Unser Eiswagen bringt Genuss auf Rädern. Leckeres Eis – cremig, kalt und richtig gut. Frisch aus dem Wagen, direkt auf die Hand – so wie es sein soll. Eine Kugel Eis geht immer, zwei erst recht. Vorbeikommen, aus-suchen, genießen.



Kaffee aus dem Horsetrailer


Dieser ehemalige Pferdeanhänger hat jetzt einen besseren Job: frisch gebrühten Kaffee ausschenken und leckeren Nachtisch servieren. Wo der Anhänger steht, liegt Kaffeeduft in der Luft und man bleibt automatisch stehen. Ob Markt, Fest oder frühe Stunde – hier gibt's Kaffee und Nachtisch, der wirklich schmeckt.


MENÜ MONTANA

- saftiger BBQ-Nackenbraten
- Putenbrust mit Orangen-Honig-Note
- pikante Hähnchenunterschenkel
- Folienkartoffel mit würzigem Kräuterdip
- Homemade Krautsalat  
- Rohkost-Salatbuffet mit Dressing 
- luftiges Fladenbrot 
- feine Kräuterbutter 
- verschiedene, herzhaft Grillsaucen 



Wir passen die Menüs gerne nach Ihren individuellen Wünschen an!

 = vegetarisch

 = vegan

MENÜ OKLAHOMA

- Smoked Spareribs, pikant mariniert
- saftiger BBQ-Nackenbraten
- Putenoberkeule mit Orangen-Honig-Note
- pikante Hähnchenunterschenkel
- vegane Köttbullar aus der Pfanne mit Rahmsauce 🍃🍃
- buntes, gemischtes Pfannengemüse 🍃
- Baked Potato mit cremigem Kräuterdip 🍃
- Bratkartoffeln aus der Riesenpfanne 🍃
(wahlweise mit Speck und Zwiebeln)
- Homemade: Krautsalat 🍃🍃, Rote-Beete-Salat
mit Walnüssen 🍃🍃, Bohnensalat 🍃
- Rohkost-Salatbuffet mit Dressing 🍃
- gemischter, rustikaler Brotkorb 🍃
- verschiedene, herzhaft Grillsaucen 🍃
- frische Kräuterbutter und Datteldip 🍃



Wir passen die Menüs gerne nach Ihren individuellen Wünschen an!

🍃 = vegetarisch

🍃🍃 = vegan


www.event-bbq.de


MENÜ ROUTE 66

- Chicken-Drumsticks, BBQ-Style
- Smoked Spareribs, pikant mariniert
- Fresh-Giant-Burger
- Veggie-Chicken-Burger 
- Low & slow gegarter Nackenbraten
- Spicy Roadrunner-Beef-Sticks
- Baked Potato mit cremigem Kräuterdip 
- Fried Wedges 
- bunte, gemischte Gemüsepfanne 
- gebutterte Maiskolben aus dem Smoker
- Homemade: Coleslaw , Linsen-Cranberry-Salat 
- Kidneybohnen-Salat 
- gartenfrisches Salatbuffet mit Dressing 
- gemischter, rustikaler Brotkorb 
- verschiedene, herzhaft Grillsaucen 
- frische Kräuterbutter und Avocado-Chili-Dip 



Wir passen die Menüs gerne nach Ihren individuellen Wünschen an!

 = vegetarisch


 = vegan


MENÜ TEXAS

- Roastbeef aus dem Smoker, englisch gegart
- Schweinefilet mit Backpflaume im Speckmantel
- Smoked Spareribs, pikant mariniert
- saftiger BBQ-Nackenbraten
- Lachsseiten von der Zedernplanke
- Baked Potato mit würzigem Kräuterdip
- Homemade Coleslaw
- Country-Style-Rote-Beete-Salat
- Tex-Mex-Salat
- gemischter, rustikaler Brotkorb
- verschiedene, herzhaft Grillsaucen
- frische Kräuterbutter und Paprikadip



Wir passen die Menüs gerne nach Ihren individuellen Wünschen an!

 = vegetarisch

 = vegan

www.event-bbq.de

MENÜ MEXICO

- Steakhüfte vom Rind
- Spanferkelkeule, kubanische Art
- zarte Lammkeule
- Smoked Spareribs, pikant mariniert
- pikantes Chili con Carne aus 100% Rindfleisch
Alternativ: Chili sin Carne 🌿
- gebutterte Maiskolben aus dem Smoker 🌿
- knusprige Drillinge aus der XXL-Pfanne 🌿
- Baked Potato mit würzigem Kräuterdip 🌿
- mexikanische Tacos mit hausgemachtem Dip
- homemade: Bohnensalat 🌿, Kichererbsensalat 🌿🌿,
Tex-Mex-Salat 🌿
- Rohkost-Salatbuffet mit Dressing 🌿
- luftiges Fladenbrot 🌿
- verschiedene, herzhaft Grillsaucen 🌿
- feine Kräuterbutter und Chillidip 🌿



Wir passen die Menüs gerne nach Ihren individuellen Wünschen an!

🌿 = vegetarisch


🌿🌿 = vegan


MENÜ BAVARIA

- saftiger Krustenbraten aus dem Schinken
- deftige Minihaxen mit Bratensauce
- Weißwürste mit süßem Senf
- frischer Leberkäse aus dem Smoker
- pikante Hähnchenunterschenkel
- hausgemachte Serviettenknödel
- Apfelrotkohl aus der Gulaschkanone
- Traditionelles Sauerkraut mit Speck und Zwiebel
- Kartoffelsalat
- frischer Krautsalat
- Bohnensalat mit frischen Kräutern
- Radieschen-Fenchelsalat
- frische Rohkostsalate nach Saison
- deftiger Brotkorb
- Obazda und Kräuterbutter



Wir passen die Menüs gerne nach Ihren individuellen Wünschen an!

 = vegetarisch

 = vegan

MENÜ ALASKA

- Lachs von der Zedernplanke mit Honig-Senf-Sauce
- Garnelen mit frischem Knoblauch angebraten
- Hirschbraten aus der Keule
- zarte Wildschweinkeule über Stunden gesmoked
- Putenoberschale mit einer Ahorn-Orangen-Note
- Drillinge mit Speck und Zwiebeln
- vegane Köttbullar mit leckerer Sauce 🌿🌿
- bunte, gemischte Gemüsepfanne 🌿🌿
- Farmer Potatoes 🌿🌿
- Linsen-Cranberry-Salat 🌿🌿
- Coleslaw 🌿
- Ceasar-Salat
- gemischter, bunter Salat nach Saison 🌿🌿
- feine Kräuterbutter und Paprika-Tahina-Dip 🌿



Wir passen die Menüs gerne nach Ihren individuellen Wünschen an!

🌿 = vegetarisch

🌿🌿 = vegan

MENÜ FLYING DUTCH MAN


für bis zu ca. 50 Personen



- Schichtfleisch aus dem Gusstopf
- Hähnchenunterschenkel mit Kartoffeln
- low & slow gegarte Spareribs
- „EIN KESSEL BUNTES“ Gemüse  
- Kartoffelgratin, überbacken 
- Hausgemachter Krautsalat  
- Tex-Mex-Salat 
- frisch angemachter Tomatensalat  
- Griechischer Bauernsalat 
- Gemischter grüner Salat mit Dressing 
- pikanter Schwedensalat 
- Rustikaler Brotkorb 
- Kräuterbutter, Aioli und Paprika-Dip 

Alle Fleischgerichte werden aus dem Dutch Oven (rustikaler Gusstopf) serviert. Das Buffet wird servierfertig bereitgestellt.



Wir passen die Menüs gerne nach Ihren individuellen Wünschen an!



 = vegetarisch

  = vegan







www.event-bbq.de

MENÜ GLOBETROTTER




- Giant-Beef-Burger mit Cheddar-Cheese, Salat, Gurke, Tomate
- Pulled-Pork-Burger (aus dem Smoker) über 16 Stunden gegart, mit White-Coleslaw
- Pulled-Turkey-Burger (aus dem Smoker) gezupftes Geflügel mit Red-Coleslaw
- Mushroom-Burger   aus Portobello-Pilzen und Gemüse




- „Oma Inge's“-Kartoffelsalat 
- leckere Pommes   mit Mayo und Ketchup 
- Bratwurst im Brötchen
- Currywurst aus der Riesenpfanne
- vegane Brat- / Currywurst  




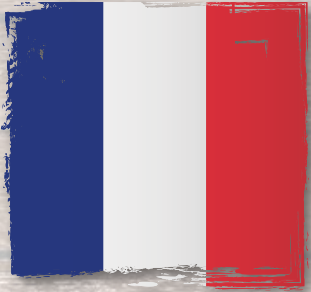
- Frikandel spezial
- Smakelijk Frietjes 
- Gebakken Kibbeling





- Frische Pizza-Variationen direkt aus dem Ofen
- Pinsa, frisch belegt
- Gelato 



- Churros  mit Zimt & Zucker, Schokosauce, etc.



- leckere Crêpes 
*mit Liebe gemacht
und getoppt*
- original Lütticher Waffeln 
- frisch belegte Baguettes






- Hot Dogs
*mit verschiedenen Saucen
und Toppings nach Lust und Laune*
- Köttbullar *aus der Riesenpfanne
(auch vegan)*






- Asiatische Nudelpfanne 
- frittierte Mini-Frühlingsrollen 
- Knuspriges Hähnchenfleisch
- Ente kross, süß/sauer
- Asia-Saucen 
- Gemüse-Reis 



- Gemüsepfanne mit Lammfleisch
- frisch gegarter Reis 
- Lahmacun mit Rindfleisch
- Fladenbrot 
- Ayran (gekühlt) 

Wir passen die Menüs gerne nach Ihren individuellen Wünschen an!

 = vegetarisch

  = vegan


MENÜ MARRAKESCH


- saftige Putenkeule aus dem Smoker
- zarte Lammkeule, langsam gesmoked
- würzige Köfte, aromatisch gegrillt
- edles Rinderfilet, perfekt gegart
- Folienkartoffeln mit Kräuterdip
- herzhafte Bratkartoffeln mit Zwiebeln
- bunte, gemischte Gemüsepfanne
- goldbraune Falafelbällchen mit Sauce
- hausgemachter Krautsalat
- Couscous-Salat mit feiner Würze
- Hähnchenbrustsalat
- gemischter grüner Salat mit Dressing
- luftiges Fladenbrot
- Kräuterbutter und cremiger Tzatziki-Dip

Gerne bieten wir unsere Gerichte auch in „Halal“ an.
Sprechen Sie uns einfach an.



Wir passen die Menüs gerne nach Ihren individuellen Wünschen an!

 = vegetarisch

 = vegan

VEGGIE ODER VEGAN?

Bei uns bedeutet „Feuer & Flamme“ mehr als nur saftiges Fleisch auf dem Grill! Freuen Sie sich auf eine vielfältige Auswahl – von herzhaften Klassikern bis hin zu köstlichen vegetarischen und veganen Spezialitäten.

Ob Grillfans, Gemüseliebhaber oder bewusste Genießer – bei uns kommt jeder auf seinen Geschmack. Erleben Sie die gesamte Vielfalt an köstlichen Möglichkeiten und genießen Sie BBQ mit Freunden!



„SALATSCHMIEDE“

- Oma Inges Kartoffelsalat 🌿
- pikanter Radieschen-Fenchel-Salat 🌿🌿
- feuriger Teufelssalat mit gesmoktem Rindfleisch
- fruchtiger Geflügelsalat von der gesmokten Pute
- feuriger Reissalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
- Coleslaw - hausgemacht 🌿
- Rote-Beete-Salat „Country Style“ mit Äpfeln und Zwiebeln 🌿🌿
- frischer Krautsalat mit Essig und Öl 🌿🌿
- grüner Bohnensalat mit Zwiebeln und Kräutern 🌿🌿
- deftiger Wurstsalat
- Couscous-Salat 🌿🌿
- Spargel-Erdbeersalat (saisonal) 🌿🌿
- Kohlrabi-Salat mit Speck und Essig-Öl-Dressing
- Griechischer Bauernsalat 🌿
- Italienischer Nudelsalat mit frischen Tomaten und Rucola 🌿
- Gurken-Dill-Salat 🌿
- Türkischer Bulgursalat 🌿🌿
- Wassermelonen-Feta-Salat 🌿
- Taco-Schichtsalat
- Brezelsalat mit Radieschen 🌿
- Tex-Mex-Salat 🌿
- pikanter Schwedensalat 🌿



FINGERFOOD

Für den kleinen Hunger zwischendurch bieten wir eine vielfältige Auswahl an köstlichem Fingerfood an.

Unsere Auswahl reicht von frisch zubereiteten Wraps über herzhafte Spieße bis hin zu liebevoll angerichteten kleinen Häppchen.

Ob leicht, knackig, warm oder kalt - bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Perfekt für den Genuss zwischendurch.



Wir passen die Menüs gerne nach Ihren individuellen Wünschen an!

DESSERTS

- schokoladiger Amarettini Apfel mit Vanillesauce 🍃
- Schoko- oder Blueberry-Muffins 🍃
- Mousse au Chocolat 🍃
- Mousse au Citron 🍃
- Mousse au Mango oder Vanille 🍃
- Rote Grütze aus der Waldfrucht mit Vanillesauce 🍃
- fruchtiger, frischer Obstsalat 🍃🍃
- verschiedene Obstschnittchen 🍃
- Schichtdessert mit leckerem Obst und knackigem Keks 🍃
- Engelscreme mit Kirschen 🍃
- Pfirsichcreme mit Mandeln 🍃



Wir passen die Menüs gerne nach Ihren individuellen Wünschen an!

🍃 = vegetarisch


🍃🍃 = vegan


WARMER DESSERTS

- Churros frisch aus der Fritteuse
- Gegrillte Ananasscheiben mit Vanilleeis
- Kaiserschmarren
- Frische originale Belgische-Waffeln
- Lecker duftende Crêpes
- Applecrumble mit Vanillesauce
- Bratapfel
- Milchreis mit roter Grütze



Wir passen die Menüs gerne nach Ihren individuellen Wünschen an!

 = vegetarisch

 = vegan

Konzeptbeispiele:

FAMILIENTAG

- Catering
- Barbeque: z.B. Menü Oklahoma
- Getränkeausschank
- Obstkörbe: z.B. Äpfel, Trauben, Bananen, Nektarinen, Pflaumen
- Crêpes- oder Belgischer-Waffelstand
- frische Pommes Frites und Bratwurst
- frisch gemachtes Popcorn
- Eisstand mit verschiedenen Sorten
- Marshmallows zum Selberggrillen über der Feuerschale
- Dessert: gegrillte Ananasscheibe mit Vanilleeis



Konzeptbeispiele:

KINDERUNTERHALTUNG

- Feuershow
- Bull-Riding
- Hüpfburgen
- Kinderkarussell
- Kindereisenbahn
- Hau den Lukas
- Zauberer
- Clowns
- Kinderschminken
- Stelzenläufer
- DJ mit Musik
- Live-Band mit mobiler Bühne und Showtruck







Einige Referenzen

1&1 Karlsruhe

(Firmenjubiläum mit 2.000 Gästen)

Aixtron Aachen

(Einweihung mit 500 Gästen)

Antalis Frechen

(Firmenevent mit 600 Gästen)

Assmann Büromöbel GmbH & Co. KG, Melle

(Sommerfest mit 850 Gästen)

Bayer Crop Langenfeld

(Mitarbeiterfest mit 120 Gästen)

Bombardier, Aachen

(Weihnachtsfeier mit 1.100 Gästen)

Cargill Deutschland GmbH, Krefeld

(Firmenjubiläum mit 300 Gästen)

dodenhof Posthausen KG, Posthausen

(Firmenfeier mit 1.500 Gästen)

expert Bening GmbH & Co. KG, Cuxhaven

(Sommerfest mit 650 Gästen)

Fr. Lürssen Werft GmbH & Co. KG, Bremen

(Stapellauf mit 1.100 Gästen)

Frankia Fahrzeugb.Pilote GmbH & Co. oHG

(Sommerfest mit 400 Gästen)

Hans Turck GmbH & Co. KG, Halver

(Firmenjubiläum mit 850 Gästen)

Johnson Controls Hilchenbach

(Firmenjubiläum mit 650 Gästen)

Klingelberg, Remscheid

(Firmenjubiläum mit 3.500 Gästen)

Liedhegener Logistik GmbH & Co. KG

(Jubiläum mit 300 Gästen)

Löwen Entertainment Bingen

(Sommerfest mit 550 Gästen)

MEDA Manufacturing GmbH, Köln

(Familientag mit 400 Gästen)



Mercedes, Wörth

(Actros Rollout mit 350 int. Vorständen)

Nagel Gruppe Versmold

(Außendienstmitarbeiter)

neuraxpharm Arzneimittel GmbH

(Sommerfest mit 120 Gästen)

NGK Spark Plug Europe GmbH, Ratigen

(Sommerfest mit 170 Gästen)

Nobilis, Verl

(Mitarbeiterfest mit 200 Gästen)

Pierburg GmbH, Neuss

(Sommerfest mit 2.500 Gästen)

Raytheon Anschütz GmbH, Kiel

(Mitarbeiterfest mit 600 Gästen)

Rolls-Royce Deutschland, Berlin

(Firmenjubiläum mit 1.500 Gästen)

Sheraton Hotel, Davos

(Show- Cooking mit geladenen Gästen)

Sparkasse Bremen AG, Bremen

(Jahresfeier mit 1.200 Gästen)

Strauss Innovation Langenfeld

(Mitarbeiterfeier mit 180 Gästen)

USM U. Schärer Söhne GmbH, Bühl

(Mitarbeiterfest mit 300 Gästen)

Weltbildverlag Augsburg

(Mitarbeiterfest mit 3.500 Gästen)

Westfa-Gas, Hagen

(Kunden-Gala-Abend mit 150 Gästen)

Wirtgen GmbH, Windhagen

(Mitarbeiterfest mit 2.500 Gästen)

Würth Niederlassung Gießen

(Neueröffnung mit 600 Gästen)

Zürich Versicherung Frankfurt

(Familientag mit 1.700 Gästen)





**Das Team:
eingespielt und kompetent.**



Kontakt

Event-BBQ I. Vöpel GmbH & Co. KG

Büro Hückeswagen: Junkernbusch 1 A
42499 Hückeswagen
Tel.: 0 21 92 / 8 59 39 09
Mobil: 0 17 4 / 962 0 985
Mail: info@event-bbq.de
Web: www.event-bbq.de

Büro Hamburg: Hinschenfelder Straße 12
22041 Hamburg
Tel.: 0 40 - 65 725 163
Mobil: 0 17 4 / 962 0 985
Mail: info@event-bbq.de
Web: www.event-bbq.de

Ihre Ansprechpartner:

Thomas Vöpel
0174-9620985



Andreas Vöpel
0172-9789788



Xena Pohlmann
0173-8010346



Event-BBQ

www.event-bbq.de

