

Kulinarische Landkarte

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 von uns selbst zubereitete 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 übernehmen wir selbst, da wir davon überzeugt sind, dass frische und ehrliche Backgüter nach wie vor das Beste für den Gaumen ist.

Warum Pfalz**Glut**?

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 Holz- bzw. Steinbackofen, auf dem Grill oder im Smoker, bereiten wir ihre Speisen zu. Je nach Wunsch bzw. der optimalen Zubereitung eines perfekten Gerichtes. Dabei besuchen wir Sie auch gerne bei Ihnen Zuhause und bereiten Ihre Speisen 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 dabei behilflich sein dürfen.

Ihr Patrick Hoffmann



Kulinarische Landkarte

Flammkuchen & Co

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 köstlichen Kuchen, Fladen, Heureka (gefüllte Brotwürfel), Pide oder Pizzen nach Ihrem Wunsch zu. Hier ein kleiner Auszug aus unserem Sortiment.



Speck, Zwiebeln(Käse)

Edelschinken, Rucola, Käsespäne

Camembert, Trauben & Nüsse

Limburger Käse, Zwiebeln & Kümmel

Schafskäse, Peperoni, Oliven, Paprika, Knoblauch

Leber-/Blutwurst und Zwiebeln

Rauchlachs, Garnelen, Meerrettichcreme, Zwiebeln, Käse

Thunfisch, Käse & Tomaten

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Äpfel, Mandeln, Zimt und Zucker (Calvados)

Sauerkirschen, Marzipan und Schokosoße

Erdbeeren, Mandeln und Schokolade

Banane, Schokosoße (Amaretto)

Kulinarische Landkarte

Vorspeisen, Appetizer...

Gibt es etwas Schöneres als sich die Zeit bis zum eigentlichen Essen mit kleinen Leckereien zu vertreiben? Hier ein paar Vorschläge...



Hackfleischrolle in der Tortilla Kruste

auf Semmelknödeltaler mit Tomaten Paprika
Salsa

Burritos oder Flammkuchen Rolle

gefüllt mit Fleisch, leckerem Pesto, Käsespäne
und buntem Gemüse der Saison

Gefüllte Zucchinihäppchen

Schafskäsewürfel im gegrillten Zuchimantel
mit Tomatennuss Salsa

Antipasti

gegrilltes Gemüse, lecker mariniert und mit frisch
gebackenem Brot serviert

Schafskäse Pfännchen

Schafskäse in einer Aluschale auf buntem
Gemüsebett dazu Fladenbrot

Moink oder Meat Balls

Hackfleischbällchen mit Käsekern und BBQ-Soße

Bacon Frucht Röllchen

mit Datteln, Pflaumen, Birnen, Apfel

Belegtes Riesenbrezel oder Zahl (für ca. 10-15 Pers.)

Frisch geb. Riesen-Brezel aus dem Holz- oder
Steinbackofen. Belegt mit Wurst, Käse, Fisch

Chili Fleischkäse Stangen

Fleischkäse mit Chili im Blätterteig zu Stangen
gedrillt und mit Bergkäse gratiniert

Bayrische Tapas

Scheiben aus der Laugenstange oder dem
Brezelknödel belegt mit Senfcreme, Feldsalat
und Weißwurst oder Leberkäse mit Rettich

Chicken Drumsticks

Leckere Hähnchenschenkel (Unterkeule) mit
würziger Marinade im Smoker zubereitet

Gefüllte Champignons

Champignons mit Schinkenkäse Füllung

Kulinarische Landkarte

Pizzinis

Miniatur Pizza (ca. 7cm) unterschiedlich belegt
und im Holzbackofen ausgebacken

Brotstangen

Brotteig - Stangen mit leckeren Auflagen

Lachspraline

Zart gegartes Lachsfilet mit Honigsenfglasur,
Wasapi Gurke auf Brottalern

Mini Spiese

feine Grillspiese mit Fleisch ihrer Wahl,
passendem Dip und Brot Tranchen

Miniburger

kleine Burger mit raffiniertem Inhalt

Pälzer Tapas

kleine Häppchen mit pfälzischem Einschlag
(Bratwurst, Saumagen, Leberknödel etc.) auf
Brot oder Knödeltalern

Surf & Turf Rösti

Die Kombi „Meeresfrucht“ und „Fleisch“
präsentiert auf Rösti Taler

Taler - Variationen

Semmelknödel-, Tramezzini – Taler belegt mit
Flanksteak-, Crunch-Lende, Bratwurst –
Tranchen und verfeinert mit einer Salsa,
Chutney Schmälzwiebeln und Bacon Crunch

Involtini vom Schwein

gefüllte Schweineröllchen mit Basilikum,
Kochschinken und Käse mit Dip

Bratwurst Lolli

gegrillte zu einem Lolli gerollte
Bratwurststreifen, gefüllt mit Bacon und Käse

Schupfnudeln im Bacon-Krautmantel

Schupfnudeln ummantelt mit BBQ-
Sauerkraut und Bacon, kross gegrillt.

Kulinarische Landkarte

Hauptspeisen...

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



Pute oder Truthahn (ab 10 bis 30 Personen)

Gefüllter Truthahn aus dem Grill

Spanferkel aus dem Holzbackofen (ab 15 bis 40 Personen)

Unser Spanferkel mit perfekter Kruste und saftigem Fleisch. Sie werden es Lieben

Spare Ribs

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

Zupf Wutz, Rind, Lamm oder Huhn

„gezupftes“ Schweine-, Rind, Lamm- oder Hähnchen-Fleisch.

Brisket (Rinderbrust)

Bis zu 20 Stunden verweilt das Fleisch auf dem Smoker, bekommt dadurch seinen Rauchring und bleibt dabei Butter zart.

Krustenbraten aus der BBQ-Box

Super knuspriger Krustenbraten mit einer genialen Saftigkeit

Flank-/Entrecote- oder Roastbeef

„scharf“ angegrillt und bei geringer Hitze fertig gegart. So mögen es die Edelteile des Rindes

Schweinebraten „low and slow“

Bei 12 Stunden unter Niedrigtemperatur behält das Fleisch seine Saftigkeit und erhält einen unverwechselbaren Geschmack

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

Burger

Diverse Burger Variationen nach Ihrem Geschmack

Gnocchi Pfanne

mit frischen Pilzen, Gemüse, Kräuter und Sahnesoße

Tagliatelle oder Grumbeere im Käselai

Nudeln oder Kartoffeln aus dem Käselai, garniert mit Gemüse und Kräutern

Schichtfleisch

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

Schweinebauch mit Sweet Chili Glasur

Knuspriger Schweinebauch mit einer leicht scharfen, süßen Glasur

Gefüllte Schweinelende mit Tortilla Kruste

Mit Mozzarella, getrocknete Tomaten und Basilikum gefüllte Schweinelende im Bacon Mantel und einer Tortilla Kruste veredelt

Gespickter Schweinerücken

Ganzes Lendenstück des Schweines gefüllt mit Schinken und Käse, eingehüllt in einen Baconmantel

Entenbrust mit einer Honigglasur

Rosarote Entenbrust Tranchen mit einer raffinierten Honig Glasur auf Rotkraut

Filet oder Keule vom Wildschwein

Langsam und schonend zubereitetes Wildschwein aus dem Smoker

Rehrücken im Senf Pfeffer Mantel

Rosa gegrilltes Edelstück vom Reh in einem Mantel von Honig-Senf und Pfeffermix

Rehkeule mit Senf Rosmarin

Bei gerade mal 100 Grad wird die Keule langsam zu ihrer Kerntemperatur gebracht

Zander- oder Rotbarschfilet

Sanft gegartes Fischfilet mit einer Mandelbutter oder Lauchsoße

Flammlachs oder Lachs, Jakobsmuscheln auf der Holzplanke

Der Geschmack und der Geruch des Holzes macht den Fisch einzigartig

Ihr Wunschgericht ist nicht dabei?

Sie wurden nicht fündig? Kein Problem! Sprechen Sie uns an. Wir finden ein Gericht für Sie...
versprochen!

Kulinarische Landkarte

Beilagen...

Wir stellen ihrem Hauptgericht eine passende Begleitung zur Seite.



Kraut in vielen Variationen

Salate

Holzofenbrot in verschiedenen Variationen

Semmelknödeltaler

Gnocchi

Schupfnudeln

Kartoffelgratin

Kartoffelstampf

Rosmarinkartoffeln

**Kartoffelspalten (Country/Western
Potatoes)**

Bratkartoffeln

Kartoffelrösti

Grillgemüse

Bacon Beans

Raffinierte Chutneys / Soßen

Kulinarische Landkarte

Vorschläge...

Wieso sich selbst den Kopf zerbrechen, wenn das bereits schon andere getan haben. Anbei ein paar Vorschläge, wie ihr Gericht aussehen könnte.



Beef Gnocchis

Tranchen aus dem American Flanksteak, auf Pilz-Gnocchi, verfeinert mit Käsespäne, Garniert mit Grilltomaten.

Mediterranes Schweinefilet

Mediterran gefülltes low & slow Filet vom Schweine oder Rind an Kartoffelgratin mit einer Rauchpaprika Rouille bzw. Meerrettichbutter und gegrilltem Fenchel

Zupf Wutz mit Grumbeerspalten

Gezupfter low & slow Schweinenacken mit Kartoffelspalten, einer selbstgemachten BBQ Soße und einen Weißkraut/Karottensalat

Spanferkel mit Rotkraut und Weckknödel

Zartes Spanferkel aus dem Holzbackofen, mit Rotkohl, Serviettenknödel

Geplanktes Lachsfilet auf Rösti

Zartes Lachsfilet von der Holzplanke, mit Honigsenfsoße auf Kartoffelrösti an Ruccola/Tomate

Zanderfilet

an Rosmarinkartoffeln an Karotten mit Orangenmarinade

Entenbrust auf Karotten oder Kürbisstampf

dazu reichen wir gegrillten Lauch mit einer Balsamicoreduktion

Brisket (Rinderbrust) mit

Kräutergrumbeere und Gemüsevariation

Low & slow gesmokte Rinderbrust mit Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse dazu Balsamico Zwiebeln

Rinderrücken mit Pilz Gnocchi und cremigen Rosenkohl

Roastbeef oder Entrecote mit Bratkartoffeln dazu ein Rahm Rosenkohl

Teile vom Königs-Hähnchen mit Kartoffelgratin und Salat

Auf dem Aroma Thron gegrilltes Huhn mit cremigem Kartoffelgratin

BBQ – Menü

Ein echtes American BBQ, mit diversen Fleischsorten, Gemüse, Beilagen vom Smoker

Kulinarische Landkarte

Backwaren...

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



PfalzGlut Laib

Auch unter dem Namen „Schlachtfestbrot“ bekannt. Ein Roggen-/Weizenbrot (80:20) mit eigenem Sauerteig im Holzbackofen gebacken

Pälzer Brotstange

Ein Mix aus Weizen- und Dinkelmehl mit einer langen Teig Gare und wenig Hefe

Bornemer Bauernbrot (60:40)

Roggenmischbrot mit Vor und Sauerteig im Holzbackofen gebacken

Deftiger Hahnebambel

Herzhaft gefüllte Hefeteigrolle nach ihrem Wunsch

Zwiwwelkuche

Passend zur Herbstzeit und neuen Wein einen leckeren Zwiebelkuchen

Triple B (BBQ-Brot)

Passend zu ihrer Grillparty und herzhafte gefüllt

Burger Brötchen

Passend zu ihrer Grillparty und herzhafte gefüllt

Hefezopf oder anderes süßes Gebäck

Je nach Vorliebe

Kulinarische Landkarte

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☺.



Schokobrownie trifft Frucht

Schokoladig, mit einem flüssigen Kern, dazu gegrilltes Obst.

Pancake Burger

Pfannenkuchen mit fruchtigem Mus, Grillobst und Soße

Schoko Mus, Panna Cotta

Schokoladen oder weißes Mus sowie eine leckere, leichte Kochsahne

Süße Calzone

Gefüllter Hefeteig mit Früchten und Schokoladenstücke dazu eine Vanillesoße

Muffins

Ob mit Schokostückchen, Erdbeere oder anderweitiger Füllung, einfach ein Genuss

Nutella Kirsch Schnecken

Hefeteig-Schnecken aus dem Dutch Oven, an weißer Schoko-Soße

Pälzer Kuchefetze

Auch bekannt unter „Kaiserschmarrn“. Luftig und locker kommt er daher dieser zerrupfte Pfannenkuchen. Mit karamellisierten Nüssen und Früchten der Saison

Zimtschnecken mit weißer Soße

Hefeteig Schnecken mit einer feinen Zimt – Zuckerfüllung, dazu eine leckere Soße aus weißer Kuvertüre

Süße Fladen

Süßer Hefeteig mit Belag nach Wunsch frisch im Holzbackofen ausgebacken

Kuchenbuffet

Traditionell – diverse Kuchen aus dem Stein- oder Holzbackofen

Kulinarische Landkarte

Unser Service für Sie...

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



Show Grillen – BBQ zum Zugugge

Schauen Sie uns dabei zu, wenn wir Ihre Speisen live vor Ort zubereiten. Ob im Smoker, auf dem Grill oder im Holzbackofen. 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 zur Verfügung.

Beratung

Aller Anfang ist schwer. Reden Sie mit uns und wir planen gemeinsam mit Ihnen Ihre Feier.

Lieferung

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



Kulinarische Landkarte

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 unterschiedlicher 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 7 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

PFALZ X GLUT
...natürlich gut

Wir freuen uns auf Sie...



PFALZ X GLUT

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



www.pfalzglut.de