

Buchmann's Ochsenbraterei

Anlässe: Volksfeste, Stadtfeste, Heimatfeste, Ritterfeste, Firmenfeste und Firmenjubiläen, Hochzeiten, runde Geburtstage, Messen, Ausstellungen, Eröffnungen, große Einzelhandelsgeschäfte, ...

Mögliche Portionen: Wir können von 150 - 5000 Portionen (mit mehreren Grills) jede von Ihnen gewünschte Zahl abdecken.

Technische Daten:

Höhe: 2,20 m, Länge: 5,00 m, Tiefe 2,5 m (mit geöffneter Klappe 4,00 m)
Starkstrom- Anschluss mit 16 Ampere- Steckdose für den Motor des Spießes.
Propan- Gas wird mitgeliefert.
Aus hygienischen Gründen sollte eine Wasserstelle in räumlicher Nähe sein.
Es wäre von Vorteil, wenn unser Grill auf einem ebenen Grundstück steht.

Vorbereitungszeit: 5 Stunden vor Beginn der Ausgabe Ihres Ochsenbratens sollten unsere Grillmeister anfangen können, d.h. es muss auf jeden Fall eine kompetente Person vor Ort sein.

Personal: Zur Bedienung und zum Gelingen tragen 2 versierte Grillmeister bei.

Die Kosten:

1. Grillmiete: netto 1090,-- € zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer

In den Leistungen inbegriffen sind:

Die Benutzung des Grills für einen Tag (max. 10 h) bzw. für einen gegrillten Ochsen, außerdem ist unsere leckere Ochsensauce dabei sowie unsere beiden Grillmeister.

2. Kilometergeld: 0,85 € / km

3. Der Ochse: Wir bieten Ihnen 3 verschiedene Preiskategorien:

- konventionelles Rind / Jungbulle / Ochse
- Limousin- Weiderind aus dem Deggenhauser Tal
- Bioland- Weiderind aus Oberschwaben von bewährten Bioland-Landwirten

alle in umliegenden EU-Schlachthöfen geschlachtet. Die Tiere werden von uns nach Ihrer Vorgabe und Ihrer gewünschten Portionszahl ausgesucht. Das jeweilige Tier wird bei uns im Betrieb zum Grillen vorbereitet und fertig gespießt auf Ihr Fest gebracht.

Alternativ können Sie auch selber einen Ochsen besorgen und vor Ort schlachten lassen. Unser zusätzlicher Aufwand für das Spießen wird Ihnen dann in Rechnung gestellt

Wie viel Ochsenfleisch brauchen Sie?

Als Faustregel gilt: 1 kg Schlachtgewicht ergibt ca. 2 fertige Portionen gegrilltes Ochsenfleisch. Dabei haben Sie auch die Möglichkeit, die Filets und die Oberschalen anderweitig zu verbrauchen, da das im Tierkörper innen liegende Fleisch nicht gebraten werden kann.

Was passt am besten dazu?

Ideal sind Kartoffelsalat und Krautsalat. Gerne liefern wir Ihnen auch die Salate. Es ist jedoch auch möglich, nur Brot oder natürlich auch Spätzle, Knödel, Kartoffelbrei usw. dazu zu geben.

Geschirr: Vergessen Sie bitte nicht, für Ihre Gäste ausreichend Besteck, Teller und Servietten vorrätig zu haben, idealerweise von einem Geschirrverleih vor Ort.

Information: Brauchen Sie noch weitere Informationen von uns, so wenden Sie sich bitte per Mail an Ralf Buchmann unter: ralf@buchmann-gmbh.de

Wir wünschen Ihnen ein erfolgreiches Fest!

Ihr Buchmann-Team



Buchmann GmbH

Kaufstrasse 6 - 8, 88287 Grünkraut - Gullen

Telefon 07 51 / 7 60 50, Fax 07 51 / 7 60 50

www.buchmann-gmbh.de

info@buchmann-gmbh.de

Buchmann's Ochsenbraterei



Fleisch- und Wurstspezialitäten
aus Oberschwaben

Buchmann GmbH
Kaufstrasse 6 - 8
88287 Grünkraut - Gullen
Telefon 07 51 / 7 60 50
Fax 07 51 / 7 60 50
www.buchmann-gmbh.de
info@buchmann-gmbh.de

