



Franz Kupetzius
Franz-Fritsch-Strasse 2
A - 4600 Wels
☎ Mobil: 0664 26 09 064
e-mail: kupetzius@grillen-barbecue.at
internet: www.grillen-barbecue.at



Internationaler Österr. Bierzapfkaiser & Grill-Europameister

Das Besondere für Ihre Firma, Gäste, Freunde und Familie

Fast alles, das man in einer Küche kochen kann, können wir auch in unseren Riesenpfannen und am Grill zubereiten!

BBQ – das besondere Grillvergnügen

Hier werden große Stücke Fleisch mit Holzfeuer im Oklahoma Joe bei einer Temperatur von ca. 100°C, in einer Zeit von bis zu 10 Stunden zubereitet. Beim Holzkohle- und Gasgrill werden kleinere Stücke Fleisch, Gemüse und Fisch bei einer Temperatur von ca. 180°C vor ihren Augen und ihrer Nase frisch gegrillt.

Ein Auszug aus Gerichten der BBQ Grillschule Kupetzius

- gegrilltes Brot
- Putenbrustschnittel mit Broccoli - Käse
- Stöcklkraut
- ganzes Lachsfilet
- Schweinsrose mit gespickten Pflaumen
- Spare Ribs
- ganze Spanferkel
- Rib Eye-Steak
- Topfenschmarrn / Kaiserschmarrn
- gefüllte Hühnerkeule
- gegrillter Spargel
- Melanzani – Paprikaspieße
- gefüllte Fische
- BBQ-Schopf
- Spanferkel-Rippen
- Porterhouse-Steak
- Rindsgab / Rinderbrust
- gegrillte Kiwi / flambierte Banane

Ein Auszug aus der Outdoorchef Grillkochschule Kupetzius

Sommer

- Hühner Satayspiesschen mit Knoblauchbrot
- Saiblingsfilet auf Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln
- Lammkoteletts mit Knoblauchkruste auf Paprikagemüse á la creme und Erdäpfelspeckbuchteln
- Marillentörtchen mit Vanillecreme und Himbeeren

Winter

- Gegrillter Forellen – Blunz'n Strudel
- Gegrilltes Schweinsfilet mit geröstetem Arganöl gewürzt mit Kaffeesalz und Apfelrahmkraut
- Rehmedaillons mit Thymian-Serviettenknödel und Pfeffertrauben aus dem Wok
- Birnenstrudel auf Mandel-Vanilleeis

Mit diesem BBQ-Grillerlebnis sind wir in ganz Österreich und Deutschland unterwegs!