



Kansas City Style BBQ  
ist eine spezielle Art des  
Fleisches, das mit ver-  
schiedenen Räucherhölzern  
bei niedriger Temperatur  
langsam gegrillt und  
großzügig mit einer  
süßen/würzigen BBQ-  
Glasure bestrichen wird.

ORIGINAL AMERICAN  
STYLE BARBECUE



SEMINARE PREISE UND  
KONDITIONEN

## **Grill- Seminarleitung**

Stunden: 8 Stunden/ pro Tag

„Kunde“ kauft ein; stellt Rezepte und Equipment

Preis: 400€

„Ich“ kauf ein; meine Rezepte

Preis: 500€

## **BBQ- Seminarleitung**

Stunden: 10-12 Stunden/ pro Tag

Mit Meiner Equipment, „Kunde“ kauft ein und stellt Rezepte

Preis: 575€

Mit Meiner Equipment, meine Rezepte und „Ich“ kauf ein.

Preis: 850€

## **BBQ- Seminarleitung**

Stunden: 10-12 Stunden/ pro Tag

„Kunde“ kauft ein; stellt Rezepte und Equipment

Preis: 500€

„Ich“ kauf ein; meine Rezepte

Preis: 600€

## **Extra:**

- Anfahrt:  
Bis 50 km = 50,00 €  
Ab 50 km = (Nach  
Absprache)
- Übernachtungskosten  
(Nach Absprache)
- Verlängerung  
50,00 €/Stunde
- Absage am Event Tag  
100 % vom Preis
- Individual Menü Gestaltung  
(Nach Absprache)

Beschreibung Equipment:

- „Big Joe“ : Joe´s Barbeque 20" Championship Longhorn Off Set Smoker
- 13 Zoll Saffire Kamado Grill, "Platinum Edition" Blau
- 19 Zoll Saffire Kamado Grill, "Platinum Edition" Blau
- 23 Zoll Saffire Kamado Grill, "Platinum Edition" Schwarz
- Traeger 22 Century Pellet Smoker

Erfahrung mit:

- Gas Grill
- Holzkohle-Grill
- Kugelgrill
- Smoker
- Pellet-Smoker
- ....Fast jeder Grill auf dem Markt!

Blackburns' Bar-B-Que  
Rostocker Str. 47  
33647 Bielefeld  
Telefon: 0163 - 2553294  
E-Mail: info@blackburns-bbq.de  
www.blackburn's-bbq.de