RENT A BBQ

HENGST CATERING

RENT A COOK

www.hengst-rentacook.de

FACTS

- Die nachfolgenden BBQs sind unsere Empfehlungen und können natürlich Ihren individuellen Wünschen angepasst werden.
- Unsere Preise beinhalten Speisen, Grillmeister und Grill-/ BBQ-Geräte.
- Geschirr, Besteck und weiteres Equipment kann dazu gebucht werden.

BBQ & GRILL

In dieser Broschüre machen wir Appetit auf BBQ, egal ob vom Grill oder aus unseren Smokern. Lassen Sie sich von Feuer, dem Duft der Natur und einer knisternden Atmosphäre begeistern.

BBQ als inszenierte Veranstaltung ist viel mehr als ein kulinarisches Ereignis. Unter unserm Label „SMOKEHOUSE – POP UP BBQ“ zaubern wir Barbecues für nahezu jeden Anlass. Ob Familienfeier, eine Charity-Veranstaltung, Firmenjubiläum, oder sonstige Großereignisse, wir setzen Ihren Anlass perfekt in Szene.

Stöbern Sie durch unser Angebot. Nicht ganz Ihr Geschmack?
Dann sprechen Sie uns an. Wir helfen gerne weiter.

Michael Hengst

RENT A STEAK DISTRICT

Wählen Sie 3 STEAKS + 3 SIDES

BEEF
T-Bone Steak, Sirloin Steak, Strip Steak, Rumpsteak, Rib-Eye Steak

PORK
TOMAHAWK
vom Duroc Schwein

IBERICO-CARRÉE
Eichelschwein, Spanien

MANGALITZA-ENTRECÔTE
Nackensteak vom ungarischen Wollschwein

SECRETO
das geheime Filet, es hat dank des intramuskulären Fettes einen bleibenden, saftig-weichen, intensiven Geschmack.

SPIDERSTEAK
Kachelfleisch. In Deutschland wird dieses Stück traditionell für die Wurstherstellung verwendet und gelangt daher äußerst selten in den Verkauf. Zu Unrecht, es ist ähnlich zart wie Filet.

SPECIAL CUTS
unsere Cuts werden wahlweise auf Holzkohle gegrillt oder 800°gebeeft.

TriTip – US Bürgermeisterstück

SIDES
BUNTE KARTOFFELPFANNE
Drillinge, La Ratte und Violette mit Lauchzwiebeln frisch geschwenkt, dazu Kräutercreme ODER
KRÄUTER-POLENTA mit Parmesan

FRISCHE GEMÜSE
Paprika, Zucchini, Champignons & rote Zwiebeln, mit mediterranen Kräutern aus der Pfanne

BLATTSALATE
Blattsalate mit allerlei aus dem Garten
Senf-Honig-Vinaigrette, Cocktaildressing

GRILLED CAESARS
Salatherzen vom Grill, Parmesandressing & karamellisierte Cherrytomaten

FRISCHE BACKWAREN mit Kräuterbutter

54,00 P.P.

RENT A ORIGINAL BBQ

Low and Slow

SMOKED BEEF
zarter Rindernacken, 18 Stunden im Smoker gegart und im Bratensaft serviert

SPARE RIBS
saftig mariniert & kross gesmokt

PULLED PORK
mariniert in unserem Rub, 20 Stunden sanft im Smoker gegart & gezupft, mit BBQ-Sauce und Rotkrautsalat im hausgebackenen Bun (Burgerbrötchen) serviert

SIDES
ROASTED POTATOES
mit Sour Creme

MAC ´N´CHEESE
Maccaroni in köstlicher Käsecreme

FIREBEANS
mit Chorizo gebackene Bohnen in Tomatensugo

CAESAR´S SALAD
Römersalat mit Croutons und Parmesandressing

SWEETS
Ben & Jerry´s Scope-Station
„Chew Chew Caramel & Fudge Chocolate Brownie“ auf Chocolate Cake im Glas

43,00 P.P.

RENT A SMOKEHOUSE BURGER

THE TRIPLE B
Brisket Brie Burger- zarte Rinderbrust, 18 Stunden im Smoker gegart im Brioche-Bun mit BBQ-Onion-Relish & geräuchertem Brie serviert

PULLED PORK BURGER
Susländer Schweinenacken, mariniert in unserem Rub, 20 Stunden sanft im Smoker gegart & gezupft, mit BBQ-Sauce & Rotkrautsalat im hausgebackenen Bun (Burgerbrötchen) serviert

GREEN VEGGIE – ZUCCHINI MEETS TRUFFLE
gegrillte Zucchini mit Cheese-Cracker & Trüffel-Mayonnaise im hausgebackenen Bun

SIDES
Kartoffelknicker mit Lauchzwiebeln & Meersalz, dazu Kräutercreme

28,00 P.P.

INKL. SWEETS
Ben & Jerry´s Scope-Station
Caramel Chew Chew & Chocolate Fudge Brownie

31,00 P.P.

RENT A SURF & TURF

von der Holzkohle, der Feuerplatte, dem BEEFER

56,00 P.P.

King Prawns & Clubsteak
Rumpsteak & Scampi

SIDES

SWEET POTATOE MASH
Süßkartoffelpüree

ROASTED VIOLET POTATOES
violette Drillinge mit Lauchzwiebeln

MELTED TOMATO SALAD
geschmolzene Kirschtomaten
mit Basilikumpesto

RENT A ASIEN-BBQ

TERIYAKI-CHICKEN
zarte Mais-Poulardenbrust mit hausgemachter
Thai-BBQ-Sauce gemoppt

PORK BELLY, CHILI-JAM
Schweinebauch sanft gegart, mit Chili-Jam lackiert

CHINESE „CHAR SIU“ BBQ PORK
Schweinefilet, sanft gegart, mit
Kantonesischer-BBQ-Sauce kross lackiert

COCOS-RICE
Basmatireis mit Kokoscreme & Brokkoli

BBQ-MIE-NUDELN
Chinesische Nudeln mit Karottenstreifen in BBQ-Fond

37,00 € P.P.

RENT A FISH

von der Holzkohle, der Feuerplatte, dem BEEFER ...

MAIN

THUNA-STEAK
Thunfisch mit Zitrone

BARBECUED SWORDFISH
Schwertfisch mit Kräutern

GRILLED OCTOPUS
Krake mit Knoblauch vom Grill

GRILLED BACONTRAUD
Lachsforelle im Baconwickel

SIDES

ROASTED POTATOES
mit Sour Creme

REDCOUSCOUS
Rote Beete Gries mit Limette

ROASTED VEGGIS
Karotten, Mais, Zuckerschoten, Pastinaken

54,00 € P.P.

RENT A FINEST BBQ

Low and Slow

75,00 € P.P.

FLYING STARTER

geschmorter Pulpo, Black BBQ-Polenta
gegrillte Cantaloupe Melone, Rauke, Pesto Rosso
gegrillte Paprika, Chili-Couscous

BREAD & BUTTER

frische Backware
Salzbutter, Sour Creme, Olivenöl

BBQ & GRILL

SMOKER
Burnt Ends Thai-Style auf Kartoffel-Wasabi-Püree
Steinbeißer auf der Planke, wilder Brokkoli, Drilling, Rauch-Espuma

BEEFER, 800°
Sirloin-Steak, geschäumte Birne, Kartoffel-Buchtel, Karotte,
Salatherz, Ahorn-Bacon-Crumble, Parmesan

FEUERPLATTE
Maispoulardenbrust braisiert, Portweinjus, geräucherter Rahmspitzkohl, Granatapfel

SWEET

NY Cheesecake, Blaubeere, Honeycress
Erdbeere, Basilikumsorbet, karamellisierte Pecannuss

RENT A BONES

BIG BEEF RIBS
zarte Rinderrippen, 8 Stunden im Smoker gegart mit hausgemachter BBQ-Sauce gemoppt

800° PORK-TOMAHAWK-STEAK
Cut aus dem Rücken des Duroc-Schweins, rückwärts gegart

DRYAGED BONE IN RIB ROAST
Rippensteak mit dem charakteristischem RibEye, langsam am Stück gegart

SIDES
Cheesy Cheddar Pasta, Roasted Potatoes, grilled Lattuga & Cherry-Tomato in Parmesan Kräuterseitling in Bärlauchöl

47,00 € P.P.

RENT A VEGGIE BBQ

MAIN

GRILLED CAULIFLOWER
gegrillter Blumenkohl & Blätter mit Oliven-Tomato-Crumble

SWEET POTATOE STEAK
Süßkartoffel, bunte Karotten, Mangosalsa, Chimichuri

MASHED POTATOES BURGER
Kartoffel, Kräuterseitling, Bergkäse, Birnen-Mayo, Brioche-Bun

GRILLED CEASAR´S
gegrillter Römersalat, karamellisierte Kirschtomaten, frittierte Karpern, Parmesandressing

GRILLED ASPERAGUS
gegrillter Spargel mit Bärlauch-Honig (Saison)

SWEET
Ben & Jerry´s Scope-Station
Chew Chew Caramel & Fudge Chocolate
Brownie auf Chocolate Cake im Glas

41,00 € P.P.

RENT A WINTER BBQ

MAIN

BBQ-GANS
Oldenburger Hafermastgans langsam und saftig am Spieß gegart

HIRSCHKEULENBRATEN
rosa 5 Stunden im Smoker auf Heu gegart

ENTENBRUST 58/1
auf der Feuerplatte gegrillt

SIDES

OFENROSENKOHL
mit Pecannüssen und Parmesan

WIRSING-HOKKAIDO-RAHM
mit Granatapfelkernen

SEMMEL-BUCHTEL
Semmelknödel als Brioche im Dutchoven gebacken

SWEETS

GRILLED APPLE CAKE
Apfel, Nuss Crumble, Vanille-Bailey-Schaum

46,00 € P.P.

RENT A INDOOR BBQ

unsere beliebten BBQ-Spezialitäten servieren wir Ihnen als Büffet.

SMOKED BEEF
zarter Rindernacken, 18 Stunden im Smoker gegart und im Bratensaft serviert

SPARE RIBS
saftig mariniert & kross gegrillt

PULLED PORK BURGER
Susländer Schweinenacken, mariniert in unserem Rub, 20 Stunden sanft im Smoker gegart & gezupft, mit BBQ-Sauce & Rotkrautsalat im haus-gebackenen Bun (Burgerbrötchen) serviert

SAUCEN, DIPS

SIDES

ROASTED POTATOES
mit Sour Creme

MAC ´N´CHEESE
Maccaroni in köstlicher Käsecreme

FIREBEANS
mit Chorizo gebackene Bohnen in Tomatensugo

CAESAR´S SALAD
Römersalat mit Croutons und Parmesandressing

SWEETS
Ben & Jerry´s Scope-Station
„Chew Chew Caramel & Fudge Chocolate Brownie" auf Chocolate Cake im Glas

36,00 € P.P.

RENT A WEDDING BBQ

Low and Slow

SMOKED BEEF
zarter Rindernacken, 18 Stunden im Smoker gegart und im Bratensaft serviert

PULLED PORK
mariniert in unserem Rub, 20 Stunden sanft im Smoker gegart & gezupft, mit BBQ-Sauce & Rotkrautsalat im hausgebackenen Bun (Burgerbrötchen) serviert

T-BONE STEAK DRYAGED
heiss gegrillt

LACHS
von der Holzplanke

BRIE
vom Buchenbrett mit roter Zwiebelmarmelade

48,00 € P.P.

(Preis gilt ab 80 Pers.)

SIDES

BUNTE KARTOFFELPFANNE
Drillinge, La Ratte und Violette mit Lauchzwiebeln frisch geschwenkt dazu Kräutercreme

SÜSSKARTOFFELPÜREE
mit Ahorn-Bacon-Crumble

WILDER BROKKOLI
in Nussbutter geschwenkt

FRISCHE GEMÜSE
Paprika, Zucchini, Champignons & rote Zwiebeln, mit mediterranen Kräutern aus der Pfanne

GRILLED CAESARS
Salatherzen vom Grill, Parmesandressing & karamellisierten Cherrytomaten

FRISCHE BACKWAREN mit Kräuterbutter

SWEETS
Ben & Jerry´s Scope-Station
„Chew Chew Caramel & Fudge Chocolate Brownie" auf Chocolate Cake im Glas

RENT A HENGST BUTCHER CUT

unsere ganz besonderen Stücke

US DRY AGE STRIPLOIN STEAK
Das Rumpsteak wird aus dem hinteren Roastbeef geschnitten und erhält so seinen charakteristischen Fettrand.

US DRY AGE RIB EYE STEAK
Saftiges, kräftig marmoriertes Steak aus der Hochrippe geschnitten. Am Knochen gereift, ausgelöst und gegrillt.

US SKIRT STEAK
Das Skirt, im deutschen Sprachraum auch „Saumfleisch" genannt, ist nichts anderes als das Zwerchfell des Rindes. Das Zwerchfell vom US-Beef eignet sich vorzüglich, um mit starker Hitze gebraten und rosa Kern serviert zu werden.

DRY AGE T-BONE STEAK
Traditioneller Cut von heimischen Färsen, 28 Tage für uns gereift. Auch Shortloin genannt, erhält das Beste aus dem ganzen Rücken durch das Grillen am Knochen seinen unvergleichlichen Geschmack.

HANGING TENDER - US
Der Stützmuskel des Zwergfells ist unglaublich zart und perfekt zum rückwärts Grillen. Langsam gegrillt, ein kräftiger, unvergleichlicher Genuss.

FLANK STEAK
Unter Gourmets als Bavette Flanchet (franz.) bekannt, ist es das magerste Stück aus dem Bauchlappen. Medium gegrillt bleibt es saftig und zart.

BIG BEEF RIBS
zarte Rinderrippen, 18 Stunden im Smoker gegart mit hausgemachter BBQ-Sauce gemoppt.

800° PORK-TOMAHAWK-STEAK
Cut aus dem Rücken des Duroc-Schweins, rückwärts gegart.

GERNE UNTERBREITEN WIR IHNEN EIN INDIVIDUELLES ANGEBOT

HUNGRIG?

DA KÖNNEN WIR HELFEN.

Hengst RENT A COOK Catering GmbH

An der Ziegelei 35
45133 Essen

Tel. 0201/ 8 11 94 62
Fax 0201/ 8 11 94 63

kontakt@hengst-rentacook.de

HENGST CATERING
RENT A COOK

www.hengst-rentacook.de