



TC BBQ

Original American Barbecue

Tim Cavanaugh

unser Spezialist

mit echten amerikanischen Wurzeln

Meister des Barbecue

Barbecue auf höchstem Niveau



Was ist das Besondere an TC BBQ?

- Sie merken das Besondere, wenn Sie in die Nähe des eindrucksvollen Smokers kommen. Das Auge staunt, wenn Tim seinen Ofen mit verschiedenen Holzarten befüllt und das ausgesuchte Fleisch liebevoll mit Marinade veredelt.
- **Beim BBQ wird nicht gegrillt – sondern gegart und geräuchert.**
- Der unvergleichbare Duft von zartem Fleisch und würzigen Saucen macht hungrig und weckt die Vorfreude auf ein besonderes, kulinarisches Erlebnis.



Was macht das Essen so einmalig?



Lange Garzeiten von bis zu 14 Stunden



Selbstkreierte Marinaden und Saucen



Typisch amerikanische Beilagen

Salate, Baked Potatoes, Maiskolben, Grilltomaten, Desserts



Entdecken Sie neue, unbekannte

Gerichte Pulled Pork, Brisket, BBQ Wraps

Carolina, Texas, Kansas, Memphis . . .



. . . erleben Sie amerikanische (Ess-)Kultur

Texas Style



Texas wird als das „Beef Country“ bezeichnet. Die Texaner mögen ihr BBQ in der Regel „nackt“, d. h. die Soße nicht direkt auf dem Fleisch, sondern daneben. Brisket ist das Lieblingsfleisch und die Texaner nennen es stolz ihr „masterpiece“. Texas BBQ-Sauce tendiert in Richtung scharf und weniger süß.

Kansas City Style



Kansas City nennt sich „Barbecue Capital of the World“ und ihre Soßen sind weltbekannt. Großzügig gewürzt mit vielen Kräutern und süßen Rubs wird das BBQ über mehrere Stunden mit Hickory Holz in einem „BBQ pit“ geräuchert. Die Soßen sind dick, klebrig (sticky) und süß mit etwas Molasse und werden großzügig auf Pork Ribs und Brisket aufgetragen.

Memphis Style



In Memphis wird immer noch überwiegend Schweinefleisch verwendet. Das Fleisch wird per Hand gezupft, daher der Name „pulled pork“ oder gezupftes Schweinefleisch. Memphis-BBQ-Sauce ist eine sehr ausgewogene, tomatenbasierte Sauce, die die unterschiedlichen Geschmacksrichtungen aus den verschiedenen BBQ-Regionen verbindet.

Carolina Style



South Carolina ist die einzige Stadt, in der man alle vier Arten von BBQ-Saucen finden kann. Besonders beliebt ist die dünne Senf-Sauce.

In Richtung der Nord- und Süd-Carolina-Küste ist vor allem Essig und Pfeffer angesagt. Weiter nördlich wird das Fleisch gehackt und entweder mit Essig und Pfeffer oder zusätzlich mit dünner Tomatensoße serviert.

Das Menü



Ihr Menü stellen wir nach Wunsch zusammen



Sie wählen zwischen verschiedenen Variationen



Die kleine Karte

(ausgewählte Gerichte, Wunschkombinationen)



Das große Buffet

(kulinarische Reise quer durch die USA)



Fingerfood, Flying Buffet,

Marshmallows am Lagerfeuer



Was bieten wir sonst noch ?



Livemusik

Country, Dixieland, Rock n'Roll,



Dekoration & Atmosphäre

Strohballen, Lagerfeuer, Linedance







Eventequipment



Servicepersonal



Wir wollen Ihre Erwartungen übertreffen durch . . .

-  ein Geschmackserlebnis besonderer Art
-  neue raffinierte Gerichte
-  Showcooking mit Tim Cavanaugh
-  Zusatzleistungen, die Ihre Veranstaltung
perfekt abrunden

Booking



TC BBQ

Original American Barbecue

TC BBQ

Ammergasse 22

70376 Stuttgart

Fon 0711-8829207 • Mobil 0176-84029636

info@tims-barbecue.de • www.tims-barbecue.de