

BACK to SMOKE Foodtrucks facts



BACK to SMOKE Foodtrucks ...

ist ein junges & mobiles Gastrokonzept! Mit unseren Foodtrucks bringen wir typisches American BBQ auf Ihr Event. Einfach nur Grillen war gestern! Wir smoken mit modernen Holzpellet-Smokern unsere BBQ-Produkte. Mit regionalem Fleisch, Kreativität, Leidenschaft und Spaß sind wir die perfekte kulinarische Begleitung für Ihr Event. Lassen Sie sich von unseren Event-Food-Ideen überraschen.

Background

Moritz Hauptert gründete 2015 nach seinem BWL-Studium Back to Smoke Foodtrucks. Der junge Unternehmer wurde von seinem Vater Klaus-Dieter Hauptert quasi mit dem „BBQ-Virus infiziert“.

Klaus-Dieter Hauptert gilt in der BBQ-Szene als Pionier für Holzpellet-Smoker und ist auch, über die saarländische Landesgrenze hinaus, dafür bekannt. Außerdem betreibt er seit 2014 eine eigene Grillschule und ist mit Moritz Hauptert geistiger Vater des Konzeptes.

Team

Das Team von Back to Smoke besteht aus jungen Leuten, die die Begeisterung für das Thema BBQ verbindet. Unsere Mitarbeiter sind bei uns in Vollzeit bzw. Teilzeit beschäftigt. Auch Mini-Jobber und freiberufliche Mitarbeiter ergänzen unser Team.

Foodtrucks

Back to Smoke I ist ein handgenieteter Foodtrailer aus Edelstahl im klassischen US-Stil und wurde nach den neusten Standards für den professionellen Einsatz als Foodtruck gebaut. Gezogen wird er standesgemäß von einem F150 Pickup, der der Umwelt zu Liebe mit Autogas betankt wird. Der Trailer ist fernsteuerbar und dadurch wesentlich wendiger als andere Anhänger – trotz seiner Maße 7,5 x 2,5 x 3,5m. Um absolut mobil einsetzbar zu sein, arbeitet er mit lediglich 230V, max. 3500 Watt, und kann sogar mittels Aggregat und Wassertank, ohne Infrastruktur absolut autark eingesetzt werden.

Back to Smoke II ist ein typischer Foodtruck auf Basis eines Mercedes Transporters. In puristischem Schwarz gehalten und mit den Dimensionen von 8,5 x 4 x 3,5m ist er ein echter Blickfang. Er begnügt sich ebenfalls mit 230V und max 3500 Watt und kann ebenfalls mittels Aggregat und Wassertank, ohne Infrastruktur autark eingesetzt werden.

Catering

Mit uns als Partner können Sie Ihr Event entspannt genießen. Wir kümmern uns komplett um die kulinarische Betreuung Ihrer Gäste. Wenn Sie unser Catering buchen benötigen wir lediglich einen Stellplatz (8,5x4x3,5m) und zwei Steckdosen à 230V zur Stromversorgung.

Original amerikanische Rezepte und beste Zutaten sind die Grundlage für unser Catering. Wir verwenden nur Fleisch aus der Region, selbst gemischte Gewürze sowie Brötchen von einem regionalen Bäckerei-Meisterbetrieb.

Da wir unsere Speisen direkt „auf die Hand“ servieren, sind weder eine Spülküche noch Leihgeschirr notwendig. Wir benutzen gebrandete Flachbeutel, recycelbare Catering-Schiffchen sowie Holzbesteck – da uns die Natur am Herzen liegt. Gerne stellen wir Ihnen ein 4-Gänge-Menü (Vorspeise, Zwischengang, Hauptspeise, Dessert) zusammen. Die einzelnen Gänge werden separat berechnet und können modular für Ihr Catering gewählt werden. Der Preis richtet sich nach der jeweils angegebenen Personenzahl. Fragen Sie uns nach einem individuellen Angebot.

Starters ... raffinierte Gerichte die Lust auf mehr machen

Mit unseren Foodtrucks können wir mehr liefern als nur Burger & Pommes.

Nachfolgend ein paar **köstliche Kreationen aus dem Smoker**:

- Smoked Chicken auf Tomate-Mozzarella mit Rucola & Balsamico-Creme
- Karibische Chicken Wings mit Ananas, Rucola & Curry-Mango-Soße
- Mediterranes Feta-Schälchen mit Grillgemüse
- Mini-Bacon-Bombs (Hackfleischkugeln mit Bacon umwickelt) mit geschmolzenem Cheddar, Schnittlauch & Tortillachips

Fish Speciality ... Caipirinha Lachs

Das besondere BBQ: Butterzarter Lachs aus dem Heißrauch. Feinster Fisch, saftig und frisch mit einer leichten Rauchnote. Caipirinha, Rohrzucker, Minze und Limetten geben hier den besonderen Kick. Dazu Röllchen vom Kräuterbutter-Flammkuchen. Eine Genuss, der garantiert unvergesslich bleibt.

Drinks

Auf Wunsch bieten wir zu unserem BBQ auch gerne Getränke für Sie und Ihre Gäste an. Unser Angebot beinhaltet Softdrinks, Bier, Sekt, Wein und für besondere Anlässe auch Cocktails – je nach Kundenwunsch.

Main Dishes

Unsere Burger sind eine Komposition aus gezipfem Schweinefleisch oder dünn aufgeschnittener Rinderbrust – butterzart und mit einer leichten Rauchnote mit original amerikanischer BBQ-Soße. Frisch vor Ihren Augen zubereitet werden unsere Burger mit Krautsalat getoppt und in einem handwerklich gebackenen Brötchen serviert. Gerne auch in einer vegetarischen Variante. **Als Beilage** servieren wir **Steakhouse-Fries** mit einem Quarkdip oder im BBQ-Style.

Oder genießen Sie unseren **BBQ-Wrap**. Die Komposition aus Fleisch und Kraut wird in einem Tortilla-Fladen mit hausgemachtem Quarkdip bestrichen und mit rotem Cheddar überbacken. Sie können wählen zwischen Beef Brisket und Pulled Pork – ein echter Genuss. Außerdem können Sie diesen Wrap auch als vegetarische Alternative genießen.

Additional Option

Zusätzlich zu unserem klassischen Catering bieten wir Ihnen auch Möglichkeit die Hauptspeise noch weiter aufzupeppen. Wir servieren auf Wunsch auch unsere hausgemachten **Texas-Spare-Ribs** zur Hauptspeise. Unsere Texas-Spare-Ribs werden 6 Stunden im Heißrauch gesmoked, danach mit Honigmarinade glasiert und vor Ihren Augen frisch aufgeschnitten – einfach eine kulinarisches Gedicht! Ebenfalls bieten wir einen kleinen **Gartensalat mit Joghurtdressing** oder **Süßkartoffel-Pommes** – falls Sie Ihren Gästen noch mehr Auswahl bieten möchten.

Desserts ... der süße Abschluss eines gelungenen Caterings.

Zu einer Tasse frisch gebrühtem Kaffee, servieren wir als Nachspeise Süßes aus dem Smoker als perfekter Abschluss Ihres Caterings:

- Marshmallow-Früchte mit Mandeln auf einem Schokoladenspiegel
- Süße Bananen-Wraps mit Quark & Schokolade
- Früchte aus dem Smoker mit Muffin-Crumbles Schokolade & Mandeln
- Muffins und Donuts

Eine runde Sache

Profitieren Sie von unserer Erfahrung und Kreativität. Alle Speisen werden vor den Augen Ihrer Gäste frisch zubereitet und gangweise (über den gebuchten Zeitraum) herausgegeben. Lassen Sie sich mit Ihren Gästen von uns kulinarisch verwöhnen!