



BARACCA
GARTEN

Baracca BBQ
Angebot für Gruppen

Baracca Garten BBQ

Was in Amerika bereits seit Jahrzehnten Tradition hat, gibt es jetzt auch in Klotten: das Grillen auf dem Barbecue Smoker.

Ein gängiger Smoker verfügt über ein Zweikammersystem, welches aus einer Garkammer und einer damit verbundenen Feuerbox besteht. In der seitlich angebrachten Feuerkammer wird das Feuer entfacht, die dadurch erzeugte Hitze zieht in die Garkammer und verteilt sich dort gleichmässig.

Daneben sorgt ein Schornstein, über den auch die Temperatur geregelt werden kann, für den Rauchabzug. Die beiden getrennt voneinander liegenden Kammern im BBQ Smoker sorgen dafür, dass kein Fett und kein Fleischsaft in die Glut tropfen können.

Beim Niedertemperaturgaren im Smoker entstehen Temperaturen zwischen 85°C bis 160°C, bei einem klassischen Holzkohlegrill bis zu 250°C.

BBQ Angebote

Wir bieten in unserem Baracca Garten drei verschiedene BBQ Angebote an: Das kleine BBQ Angebot „Baracca BBQ Hörnligrat“, das grössere „Baracca BBQ Zmuttgrat“ und das volle Programm mit dem „Baracca BBQ Furggengrat“.

Auf den folgenden Seiten finden Sie genauere Informationen zu jedem unserer Angebote. Gerne beraten wir Sie und helfen Ihnen bei der Auswahl des passenden BBQs für Ihren Anlass.



Apéro 4 Sorten nach Wahl

- Lachstartare Crostini
- Champignons im Bierteig
- Beefsteak Tartar Canapés
- Aprikosen im Speckmantel
- Satay Poulet-Spiesse
- Cocktailwürstchen mit Honig und Rosmarin
- Gemüsestäbchen mit leckeren Äplerdips
- Melonen-Rohschinken Stäbli
- Blätterteig Flûtes
- Meatballs mit Kräutern

Hauptgang Buffet

Pulled Pork

Die ganze Schweineschulter wird gegart bis die Knochen sich einfach herauslösen lassen. Das Fleisch wird nicht in Tranchen geschnitten, sondern gezogen (pulled).

Spareribs

Die vom Schweinekotelett ausgelösten Rippen werden auf Fruchtholz gegart. Das Fleisch lässt sich leicht von den Rippen lösen und ist ein wahrer Genuss!

Turkey Breast

Die Truthahnbrust wird kräftig gewürzt auf Nussbaumholzwärme stundenlang gegart. Es wird dünn geschnitten serviert. Sehr mageres Fleisch!

Pulled Beef

Ganze Rinderbrust gegart und gezupft (pulled), statt geschnitten.

Beilagen Buffet

- *3 BBQ Saucen*
- *Creamy Corn*: warmes, sämiges Süßmaisgericht mit Rahm
- *Hickory Smoked Beans*: rote Bohnen im Smoker gedämpft
- *Baked Potatoes mit Sourcream*: kleine Ofenkartoffeln mit hausgemachter Sauce

Salate Buffet

- Marinierte Tomaten und Mozzarellakugeln mit Basilikum
- Gurkensalat mit Jogurt-Dill-Dressing
- Rüeblisalat
- Coleslaw
- Hörnlisalat
- Bunter, gemischter Blattsalat

Dessert serviert

- Dessertvariation vom Küchenchef

Getränke à discrétion

- Beringer Chardonnay, Founder's Estate
- Beringer Merlot, Founder's Estate
- Bier im Offenausschank
- Mineral mit und ohne Kohlensäure
- Softdrinks im Offenausschank
- Kaffee

Apéro 4 Sorten nach Wahl

- Lachstartare Crostini
- Champignons im Bierteig
- Beefsteak Tartar Canapés
- Aprikosen im Speckmantel
- Satay Poulet-Spiesse
- Cocktailwürstchen mit Honig und Rosmarin
- Gemüsestäbchen mit leckeren Äplerdips
- Melonen-Rohschinken Stäbli
- Blätterteig Flûtes
- Meatballs mit Kräutern

Hauptgang Buffet

Pulled Pork

Die ganze Schweineschulter wird gegart bis die Knochen sich einfach herauslösen lassen. Das Fleisch wird nicht in Tranchen geschnitten, sondern gezogen (pulled).

Spareribs

Die vom Schweinekotelett ausgelösten Rippen werden auf Fruchtholz gegart. Das Fleisch lässt sich leicht von den Rippen lösen und ist ein wahrer Genuss!

Turkey Breast

Die Truthahnbrust wird kräftig gewürzt auf Nussbaumholzwärme stundenlang gegart. Es wird dünn geschnitten serviert. Sehr mageres Fleisch!

Pulled Beef

Ganze Rinderbrust gegart und gezupft (pulled), statt geschnitten.

Salmon

Ganze Schottische Lachsseite, mariniert mit unserer geheimen Baracca-Würzmischung, auf dem Smoker perfekt gegart.

Beilagen Buffet

- *3 BBQ Saucen*
- *Creamy Corn*: warmes, sämiges Süßmaisgericht mit Rahm
- *Hickory Smoked Beans*: rote Bohnen im Smoker gedämpft
- *Baked Potatoes mit Sourcream*: kleine Ofenkartoffeln mit hausgemachter Sauce

Salate Buffet

- Marinierte Tomaten und Mozzarellakugeln mit Basilikum
- Gurkensalat mit Jogurt-Dill-Dressing
- Rüeblisalat
- Coleslaw
- Hörnlisalat
- Bunter, gemischter Blattsalat

Dessert serviert

- Dessertvariation vom Küchenchef

Getränke à discrétion

- Beringer Chardonnay, Founder's Estate
- Beringer Merlot, Founder's Estate
- Bier im Offenausschank
- Mineral mit und ohne Kohlensäure
- Softdrinks im Offenausschank
- Kaffee

Apéro 4 Sorten nach Wahl

- Lachstartare Crostini
- Champignons im Bierteig
- Beefsteak Tartar Canapés
- Aprikosen im Speckmantel
- Satay Poulet-Spiesse
- Cocktailwürstchen mit Honig und Rosmarin
- Gemüsestäbchen mit leckeren Äplerdips
- Melonen-Rohschinken Stäbli
- Blätterteig Flûtes
- Meatballs mit Kräutern

Hauptgang Buffet

Pulled Pork

Die ganze Schweineschulter wird gegart bis die Knochen sich einfach herauslösen lassen. Das Fleisch wird nicht in Tranchen geschnitten, sondern gezogen (pulled).

Spareribs

Die vom Schweinekotelett ausgelösten Rippen werden auf Fruchtholz gegart. Das Fleisch lässt sich leicht von den Rippen lösen und ist ein wahrer Genuss!

Turkey Breast

Die Truthahnbrust wird kräftig gewürzt auf Nussbaumholzwärme stundenlang gegart. Es wird dünn geschnitten serviert. Sehr mageres Fleisch!

Pulled Beef

Ganze Rinderbrust gegart und gezupft (pulled), statt geschnitten.

Salmon

Ganze Schottische Lachsseite, mariniert mit unserer geheimen Baracca-Würzmischung, auf dem Smoker perfekt gegart.

Rib-Eye

Das edelste Stück vom Rind. Das Rib-Eye Stück wird während Stunden bei Niedertemperatur auf den Punkt gegart. Das Fleisch ist zart und erfährt durch die Garung mit ausgewählten Fruchthölzern den einmaligen, ganz besonderen Geschmack.

Beilagen Buffet

- *3 BBQ Saucen*
- *Creamy Corn*: warmes, sämiges Süssmaisgericht mit Rahm
- *Hickory Smoked Beans*: rote Bohnen im Smoker gedämpft
- *Baked Potatoes mit Sourcream*: kleine Ofenkartoffeln mit hausgemachter Sauce

Salate Buffet

- Marinierte Tomaten und Mozzarellakugeln mit Basilikum
- Gurkensalat mit Jogurt-Dill-Dressing
- Rüeblisalat
- Coleslaw
- Hörnlisalat
- Bunter, gemischter Blattsalat

Dessert serviert

- Dessertvariation vom Küchenchef

oder

- Flambierte Ananas-Spiessli

Getränke à discrétion

- Beringer Chardonnay, Founder's Estate
- Beringer Merlot, Founder's Estate
- Bier im Offenausschank
- Mineral mit und ohne Kohlensäure
- Softdrinks im Offenausschank
- Kaffee

Öffnungszeiten

<i>Mittags</i>	Montag – Freitag, 11:30 – 14:00 Uhr
<i>Abends</i>	Montag – Samstag, 17:30 – 23:00 Uhr

Bei schönem Wetter haben wir durchgehend geöffnet.

Reservation

Die Baracca Zermatt bietet Platz für bis zu 100 Personen drinnen oder bis zu 80 Personen aussen.

Telefon	+41 43 810 18 18
E-Mail	kloten@baraccazerstatt.ch
Web	www.baraccazerstatt.ch/kloten

Lageplan

Baracca Zermatt	Nur 3 – 5 Gehminuten vom Bahnhof Kloten entfernt: im
Kirchgasse 16	Stadtspark von Kloten.
8302 Kloten	Parkmöglichkeiten im Square Parkhaus vorhanden.

