

Sünnipäevapeod
Juubelid

Buffee stiilis
cateringid

Canape stiilis
cateringid

Vastuvõtud &
Galapeod

Pulmapeod

BBQ aiapeod

Firmade suve-
ja talvepäevad

Terve siga
vardas

Grilli- ja BBQ
peod

Extreme
BBQ peod

BBQ peod
jäise järve peal

Smoky-juicy BBQ Dream!



Enn Tobreluts

enn.grillfest.ee

Cateringid ja BBQ koolitused
üle maailma!

- BBQ is great lifestyle, not just a fun! -

BBQ stiilis
õhtujuhtimine

BBQ- ja
grillikoolitused

Liha koolitused

Grillide ja BBQ
ahjude müük&rent

Konsultatsioonid
restoranidele

Tootearendus &
Arvutidisain

EKSKLUSIIVSE CATERINGI JA KOOLITUSTE NÄIDISMENÜÜ VALIKUD

vastavalt kliendi soovidele saame kujundada menüü (võimalikud eritooted)

NB! Kõik toidud on alati kohapeal värskelt valmistatud!

Snäkid	
✓	Nacho chipsid juustuse dipi kastmega
✓	Grillitud Jalapeno Poppers kukeseene sulajuustu ja toorsuitsu peekoniga
✓	Grillitud Shampinjonid sinihallitusjuustu ja toorsuitsu peekoniga
✓	Suitsuselt grillitud BBQ seakõrvad ja seasabad
✓	Gurmee-kõrsikud pödra toorsuitsuliha & kukeseene sulajuustuga
	Külmsuitsulõhe snäkid värsked asparagusega (spargel)
	Värsked lõhemari serveerituna röstsaiaga ja hakitud sibula & hapukoorega
✓	Bouef a la tatar eestimaise lihase välisfileest serveerituna röstsaiaga ja/või kuivikul
	Bouef a la tatar eestimaise pödra välisfileest serveerituna röstsaiaga
	Värsked kõõgivilja snackid koorese dipikastmega (porgand, kurk, lillkapsas, spargel, kirsstomatid jne)
	Kokteil-paradiisiõunad, marin.pärlsibulad, -kurgid, -seened jne
	Kuivatatud pödra- ja veiselihast laastud/snäkid
	Õunasuitsu sea välisfilee rullid ja pödralihast õllesigarid
	Grillitud eksklusiivsed karulihast varstikesed toorsuitsu pödraliha embuses
	Grillitud hiidkrevetid, jõevähid ja homaarid
	Grillitud maisitõlvikud serveerituna koorevõiga
	Kala- ja juustuvaagen, mini-küpsised
	Grillitud minipirukad (liha, seene, kapsa, porgandi)
Magustoidud	
✓	Ülimalt maitssvad ja pehmed grillitud magusad kringlid (mandli-rosina ja mooni)
	Rikkalik puuviljavaagen
	Grillitud banaanid vanilje jäätisega ja maasikate/vaarikatega
	Sokolaadifondüü puuviljadega
	Kõrsitsi valmistatud minimaalustused/trühvlid
	Pulma- jm pidulikud tordid (Nt sisu: toorjuustu-kohupiima-astelpaju, kohupiima kreemiga kaunistus + värsked maasikad ja elusad roosid)
Muud	
✓	Grillitud basiilikumaitseelised ciabattad, must leib
	Kuklid jm special pagaritooted
✓	Inglise pärane õunakaste, koorene küüslaugu kaste, erinevad mop-kastmed, premium sinepid ja BBQ kastmed, Tabasco & Cholula Hot Sauce, Balsamico Glaze, Santa Maria veskid jms

Põhiroad (liha/kala)	
✓	Ehtsa lepa- ja tammega suitsutatud hõrk, pehme ja ülimalt mahlane naturaalse maitsetusega BBQ sea sisefilee (multi-award winning recipe!) serveeritud inglise pärase õunakastmega
✓	BBQ ahjus küpsetatud ja sütel pruunistatud sea kaelakarbonaad Maltoosa mop-kastmega
✓	Vanakooli mahedamaitseeline saslõkk grillituna süte kohal
✓	Pödra- ja metssealihast BBQ-toorvorstid grillituna süte kohal
	Sealihast BBQ-toorvorstid grillituna süte kohal
✓	Grillitud eestimaise lihase laagerdatud välisfilee (rare/medium) (multi-award winning recipe!) (grillituna süte kohal)
✓	BBQ ahjus küpsetatud ülimalt mahlane lõhefilee väheses chilli ja laimiga
Põhiroad (wokid/salatid)	
	Eksootiline, tervislik & külluslik WOKIROOG värsketest köögi- ja puuviljadest (lillkapsas, brokoli, suvikõrvits, õun, porgand, paprika, punane sibul, Tai wokinuudlid, röstitud metsapähklid, kirsstomatid, murulauk, õuna ja apelsini smuutid jne)
✓	Värsked Kreeka-salat küpsete tomatite, kooritud kurgi, roheline paprika, Kalamata kivideta olivide, Feta juustu, punase sibula, pune, Balsamico punase veini äädika ja Kreeka Extra Virgin olivõliga)
✓	Värsked roheline salat, meloni, küpsete kirsstomatite, Balsamico siirupi, mee, oliiviõli ja röstitud kõrvitsaseemnetega
	Suvine tervisesalat, kartulisalat õunttega jne
	Värsked kurgisalat tilli, valge veini, soola ja pruunsuhkruga
Kohapeal valmistatud supid ja hommikusöögid	
	Külluslik premium BBQ-seljanka supp hapukoorega
	Grillitud lihaga ja kana poolkoivadega special BBQ supp
	Rõstitud frikadellidega supp
	Neljaviiljapudru kaerakliiga (moosi ja/või koorevõiga)
	Mannapudru moosi ja/või koorevõiga
	Keedetud munad, juustuvillud, singivillud: keedusink, BBQ-õunasuitsu sea välisfilee, pödralihast täissuitsuvorst jne
	Tomati ja kurgi villud, sai, leib, või, merevaik
	Joogijogurt, helbed, mahlad jms

Special tooted; sh ribid, pödraliha, terve siga jne	
✓	BBQ ahjus eriti aeglaselt küpsetatud ja sütel pruunistatud vasika ribid (eriti pehme, mahlane ja hõrk!)
	BBQ ahjus küpsetatud ja sütel ülegrillitud "Baby Back Pork Ribs"
	BBQ ahjus küpsetatud searibi Maltoosa või Mustika mop-kastmega
	BBQ ahjus küpsetatud lihase laagerdatud sisefilee kirs mop-kastmega (rare/medium)
✓	Süte sees grillitud lihase laagerdatud välisfilee ja/või Ribeye Steak (rare/medium) (grillituna hõõguvate süte peal!)
	Süte kohal grillitud lihase laagerdatud sisefilee, välisfilee, luupihv, Ribeye Steak (rare/medium)
	Süte sees või kohal grillitud eestimaisest loodusest pakatava pödra välisfilee (medium)
	BBQ ahjus küpsetatud eestimaisest loodusest pakatava pödra tagaosast mahlane ja ülimalt pehme praetükk
	Pödralihast saslõkk grillituna süte kohal
	Metssea grill-ribi grillituna süte kohal
	BBQ ahjus küpsetatud ja sütel ülegrillitud kanguruliha
	Grillitud broileri rinnafilee ja poolkoivad apelsiniga
	Grillitud talle karree rosmariini ja punase sõstra glasuuriga
✓	BBQ ahjus küpsetatud talleliha serveerituna Kreeka salati ja küüslaugu kastmega grillitud Pita-saia sees
✓	BBQ ahjus eriti aeglaselt küpsetatud talle tagakintsud ja/või terve tallerümp koorese küüslaugu või punase sõstra-rosmariini kastmega
	BBQ ahjus eriti aeglaselt küpsetatud terve BBQ-siga
	Süte kohal grillitud terve siga
	BBQ ahjus küpsetatud sea tagakoot
	Kaukaasia-pärane naturaalne saslõkk grillituna süte kohal
	Grillitud sea kaelakarbonaad granaatõunamarinaadis
	Grillitud läbikasvanud peekonilõigud võrstsikas marinaadis
	BBQ Jõulupraad, grillitud pödralihast verikakk, grillitud kruubivorst suitsuliha, hapu- ja praekapsas, kõrvitsasalat, kodune seenesalat, kokteil-paradiisiõunad, pohlamoo jne
✓	Sealihast või pödralihast verivorstikesed grillituna süte kohal (serveerituna pohlamoo)
✓	Jõuluglõgi, Strohi-tee jm joogid

NB! Põhitooted, st soovituslik tootevalik on märgitud: ✓

LISAINFO:

- Menüüd saame vastavalt Teie soovidele muuta, võimalikud igasugu erisoovid.
- Kasutan ainult hoolikalt valitud tippkvaliteediga värskaid tooraineid, sh eestimaist jahutatud liha.
- BBQ-ahjus küpsetatud liha on eriti maitsev, parimast parim! Menüüs muuhulgas ka palju tooteid, millega olen saavutanud võite rahvusvahelistel võistlustel ja üritustel.
- Võtan omalt poolt alati kaasa kogu seadmepargi ja vahendid cateringi & koolituse läbiviimiseks. Sh ka raamitud menüülehed ja toidu serveerimiseks vajalikud vahendid: premium vaagnad, kausid, tangid, premium salvrätikud, ühekordsed premium super strong toidunõud (noad, kahvlid, taldrikud). Samuti kõik vetthülgavad laualinad ja lauakaunistused. On võimalik ka portselan lauanõude kasutamine (nõud minu poolt) ning kliendi soovil varustame ka jookidega ja teenindajatega.
- Minu poolt on kaasas ka telk (3x5 m) ja varjualune (3x3 m), kuhu alla paigutan ahjud ja kogu välikäagi.
- Pakkumine sisaldab ka kõikide muude vajaminevate tarvikute ja materjalide hankimist (BBQ ahjude jaoks ilma kooreta leppapuit, tamme-hakkpuit, suitsukasti sisu, grillsüsi, grillgaas jne). Samuti sisaldab transpordikulusid ning minu ja minu abiliste töötasusid. Kohapeale saabume juba varakult, et teha kõik vajalikud ettevalmistused, sest kõik toidud valmistame 100%-liselt kohapeal enda mobiilses väliköögis.
- Meie tegevuse läbivaks jooneks on puhtus, ülim põhjalikkus ja kvaliteet!**
- Oleme läbi viinud cateringe alates aastast 2006 ja koolitusi alates aastast 1999. Meil on palju VIP püsikliente, kes tellivad üritusi igal aastal järjepidevalt. Olen läbi viinud hulgaliselt (ca 350x) koolitusi ja cateringe nii Eestis kui ka Lätis, Leedus, Rootsis, Inglismaal ja Austraalias.**

Soovi korral viin läbi spetsiaalse GRILLI ja BBQ lühikoolituse nn show'na:

- Liha grillimine otse sütel (süte sees!) - tegu on ainulaadse eksperimendiga, kus paneme liha täiesti toorelt süte sisse küpsema! Seda kõike haarava showprogrammina MAAILMA SUURIMA ja Põhjamaades ainukese SÖE UFO-GRILLIGA! Lisaks räägin samal ajal juurde häid ja tarvilikke grillinippe.**
- Koolitusel kasutan ja näitan kõikvõimalikke söegrille, gaasigrille, suitsuahjusid, BBQ ahjusid ja tarvikuid.
- Iga koolitusel osaleja saab allkirjastatud spetsiaalse NIMELISE TUNNISTUSE koolituse läbimise kohta.**
- Lühikese showprogrammi kestvuseks on ca 30-60 minutit (olenevalt kliendi soovidest). Kasutan selle läbiviimiseks enda kaasa toodud PA süsteemi, sh peamikrofoni. Saan olla ka nn õhtujuhi rollis.



Võimalik korraldada ka põhjalik, mitme tunnine grilli/BBQ koolitus:

- Grillide ja BBQ ahjude valik (söegrillid, gaasigrillid, suitsu- ja BBQ ahjud, grillitarvikud, grillsöe ja puidu valik)
- Gaasigrilli süütamine, süte süütamine, puidu ettepõletamine
- Grillresti puhastamine terasharjaga/rätikuga/sibulaga/õliga
- Maitsesuitsu ja niiskuse tekitamine
- Liha keeramine grillil, glasuurimine-moppimine
- Liha valmidusaeg ja arusaam sellest, liha järelküpsetamine
- Grillimine otse sütel (!), süte kohal, gaasigrillil, BBQ ahjus jne
- Kuidas õigesti grillida saslõkki, grill-ribi, grill-liha?
- BBQ ahjus liha küpsetamise terviklik protsessikirjeldus
- Tooraine valikust (liha, kala, köögiviljad jne) ja nende maitsestamisest
- Näpunäited liha/kala ettevalmistamiseks, töötlemiseks, küpsetamiseks
- Huvitavaid näiteid BBQ'st maailma eri paikades, sh Austraalias!
- NB! Sh ka terve searümba lahtilõikamise ja kala fileerimise koolitused!**

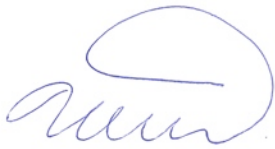


BBQ GRILLPOINT
Parim partner grilli- ja BBQ valdkonnas

KOGU PAKETI HINNAD alates 1000 EUR-st km-la, kuid täpse hinnapakkumise küsimiseks, palun võta ühendust e-maili teel: enn@grillfest.ee või telefon 51 65 581 (Enn Tobreluts)

Luban, et pakume meelde jääva ja parima grilli-, woki ning barbecue elamuse, mida eales olete kogenud!

Meeldivat koostööd soovides



ENN TOBRELUITS
BBQ Cateringid & koolitused
Grillide ja BBQ ahjude müük

Mobile (EST): +372 51 65 581
Mobile (UK): +44 75 323 68 015
E-mail: enn@grillfest.ee
Web: <http://enn.grillfest.ee>
Web: www.bbqgrillpoint.ee
Web: www.grillsymbol.co.uk

Meat, grilling and BBQ international trainer & chef & consultant
Organizer of exclusive catering events in UK, Estonia etc
An author of many published BBQ books and TV/Radio-shows
Head organizer & judge of BBQ festivals and competitions
Member of the board and head judge of Estonian Grilling Union
Member and judge of ABBQA & Kansas City BBQ Society (KCBS)
Founder and member of Round Table-13 Estonia (www.rte.ee)
Head trainer of Estonian BBQ & Grilling School (www.grillikool.ee)
2-nd place in UK BBQ Championship "Grillstock 2010"
"European Champion of BBQ 2004"



BBQ GRILLPOINT
Parim partner grilli- ja BBQ valdkonnas

- ♦ Sarjast „100-rooga“ ilmunud raamatute „Liharaamat“ ja „Grillimine ja barbecue“ autor
- ♦ Ajakirja KÕÖK poolt kirjastatud raamatu „Grill – parim köögis“ autor (retseptid ja tekst) ja TEA Kirjastuse „Suur Perenaise Käsiraamat“ kaasautor
- ♦ Erinevate kokaraamatute konsultant-retsensent (sh TEA „Maailma Toiduainete Entsüklopeedia“, Varraku „Väliköögid ja kaminad“, Pegasuse „Suur illustreeritud sõnaraamat“, EPKK „Veiseliha“ jne). Loonud treening manualid ja viinud läbi hulgaliselt koolitusi Londonis, sh suurimas BBQ restoranide ketis “Bodean’s BBQ”
- ♦ Kirjutanud hulgaliselt erinevaid toidualaseid artikleid ja retsepte ajakirjandusele (teemad: liha, grillimine, barbecue jne)
- ♦ Osalenud ja läbiviinud erinevaid kokanduse ja eelkõige grillimise/barbecue teemalisi telesaateid
- ♦ Viinud läbi hulgaliselt grilli-, barbecue- ja liha koolitusi (nii praktilisi kui teoreetilisi) ja grilli/BBQ catering üritusi nii Eestis kui Lätis, Leedus, Inglismaal, Rootsis ja Austraalias. Sh mitmed eksklusiiv-cateringid Londonis. Nt Londoni Ameerika Saatkonnas (nt USA Iseseisvuspäeva Catering umbes 600-le vip külalisele 02.07.2009), “MTV Viva” telekanali launch-party’l, inglaste private pidudel, firmaüritustel jne, samuti suure BBQ Show läbiviija Austraalias, Perthis nov.2011.
- ♦ Olnud kahel üle eestilisel 2008. aasta suvekampaania peauhinna grilli/BBQ koolitusega (“Grillipillerkaar Selverites” ja “kai.jala.ee” kampaania)
- ♦ Barbecue ja Grillimise 2004. aasta Euroopa Meistrivõistluste 1. koht (st Euroopa Meister tiimis „BBQ Fighters“)
- ♦ Barbecue ja Grillimise Maailma Meistrivõistlustel 2004. aastal 8. koht (osales 62 võistkonda), sh esitluses ja fun tegevuses 2. koht. Samal hooajal 1. koht kolmel korral Eesti ÜLL-i etappidel ja Eesti Meister grillimises ja barbecue’s
- ♦ 2010. aasta Suurbritannia BBQ&grilli meistrivõistluste “Grillstock” üldarvestuses 2. koht (voorus Pulled Pork ja Pork&Beef Tenderloin 1. koht, searibi 2. koht)
- ♦ „Eesti Meistrivõistlused Grillimises - Grillfest“ ja “Eesti Rawha Barbecue võistlus – BBQ” peakorraldaja ja peakohtunik (Hea Toidu Festival „Grillfest 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012“ raames Tiiri rannas ja lauluväljakul) (BBQ võistlus alates 2009. aastast). Vt lisainfo: grillfest.grillfest.ee
- ♦ 2007-2011. aasta „Eesti Rahva Grillikooli“ läbiviija-peakoolitaja (kokku 6-8 etappi üle Eesti suurematel laatadel jm). Vt: grillikool.grillfest.ee
- ♦ “Eesti Jahimeeste Meistrivõistlused Grillimises - 2008” peakorraldaja ja peakohtunik
- ♦ Osalenud kohtunikuna Ameerikas BBQ suurvõistlusel (Jack Daniel’s World Championship Invitational BBQ 2007) ja 2011. aasta Suurbritannia BBQ&grilli meistrivõistlustel “Grillstock” (sh intervjuud ja klipid Briti telekanalile BBC News)
- ♦ Maailma kategooria BBQ kohtunik (läbinud USA-s Kansas City Barbecue Society BBQ koolituse)
- ♦ 01.05.1998 – 12.05.2008 (st 10 aastat) liha tootjuhina AS-is Rakvere Lihakombinaat (sh lihalõikusküste juht)
- ♦ Aastatel 2008-2010 Londoni suurima Ameerika stiilis BBQ restoranide keti “Bodean’s BBQ” (5 restorani) Group Catering Manager www.bodeansbbq.com
- ♦ MTÜ Terveks Eluks Vajalik (cateringid ja toidukoolitused, sh grillimise, BBQ ja liha show’d), juhatuse esimees, cateringide juht, peakokk, tippkoolitaja
- ♦ Round Table Estonia ja Round Table City of London 13. klubi tegevliige, Eesti klubi IRO, asutaja ja 2006/2007 hooaja klubipresident
- ♦ USA Kansas City Barbecue Society (KCBS), Briti BBQ Society, Austraalia BBQ Assotsiatsiooni (ABBQA) ja Eesti Barbecue Assotsiatsiooni tegevliige
- ♦ MTÜ Eesti Grilliliit juhatuse liige, peakohtunik ja asutaja



*Smoky-juicy
BBQ Dream!*

*Smoky-juicy
BBQ Dream!*

*Smoky-juicy
BBQ Dream!*

*Smoky-juicy
BBQ Dream!*



