ENJOY YOUR BBQ

Town & Country

FULL SERVICE EVENTAGENTUR
AUTHENTIC AMERICAN SMOKEHOUSE
CATERING COMPANY

EST. 2014 TOBY'S BBQ

GrillKonzept®

Über uns

Tobys steht für handwerkliches, authentisches BBQ nach den alten Traditionen der amerikanischen Südstaatenküche.

Als Catering Company, Franchiseunternehmen und Tochter der Grillkonzept GmbH sind wir mit dem rund 50köpfigen Team bundesweit unterwegs.

Mit über 400 Firmenveranstaltungen pro Jahr, über 150.000 zufriedenen Grillkursgästen und vier Top-Locations in NRW, gehören wir zu den führenden Eventagenturen Deutschlands.

Das Eventkonzept

Zwischen Landluft und Großstadtliebe!

Der Trend zum Umdenken und nachhaltigem Umgang mit Natur, Mensch und Tier nimmt in immer mehr Unternehmen Fahrt auf.

Town & Country steht für den neuen Lifestyle und passt perfekt in die heutige Zeit, wo #fridaysforfuture und #digitalisierung sich die Hände geben. Wir leben in einer schnelllebigen Zeit und flüchten uns in der Freizeit dahin, wo wir Ruhe und Entschleunigung finden.

Unser neues Eventkonzept schenkt Ihnen, Ihren Mitarbeitern und Kunden einen Tag Urlaub auf dem Land - mit einem herrlichen BBQ, regionaler, natürlicher Speisen, ländlicher Dekoration, Live-Musik und einem runden Entertainmentprogramm.

Fakten

Tobys BBQ verzichtet auf Produkte aus Massentierhaltung und setzt auf Regionalität.

Wir garantieren unseren Kunden:

- alle Speisen werden regional bezogen
- keine tierischen Produkte aus Massentierhaltung
- das eingesetzte Brennmaterial ist bio–zertifiziert
- reichlich vegetarische und vegane Alternativen
- kein Superfood aus Übersee

Aus Liebe zur Region! Sie unterstützen mit Ihrem Event:

- Traditionsbetriebe aus Ihrer Region
- Natürliche Landwirtschaft
- Kleinbetriebe wie Bäcker, Metzger, Landwirte, Manufakturen
- Musiker und Künstler aus der Region

Programm

- für Firmen und private Events geeignet
- von 20 bis 5000 Personen
- wetterunabhängig und ganzjährig buchbar
- Ideal als Jahresauftakt, Sommerfest, Herbstfest, Wintergrillen, Teambuilding, Roadshow, Betriebsausflug, Marketing und PR Event, Familienfest, Mitarbeiter-Picknik
- Grillkurse, BBQ Buffet und BBQ Challenge sind innerhalb der Veranstaltung frei wählbar
- Full-Service vom Einladungsmanagement, über Personal bis zum Eventvideo
- Für internationale Teams auch in englischer Sprache

Sie feiern, wir übernehmen den Rest!

Module

- Zelte (Pagoden, Tipi etc.), Bestuhlung, Heizung
- Town & Country Dekoration
- Geschirr, Besteck, Equipment
- Grillmeister, Servicepersonal
- Cocktail- und Smoothiebar
- Grills, Smoker
- Buffetstation und Getränkestation
- Planwagenfahrten, Rahmenprogramm
- Foto- und Videonachbearbeitung
- Give-Aways wie Rezeptheft, Gewürze und Grillschürzen
- Kinderprogramm (Hüpfburg, Kinderschminken, Betreuung durch Fachpersonal)
- Singer-Songwriter/Musiker/Bands
- Bühne, Licht, Ton und Technik
- Stockbrot am Lagerfeuer

Foodkonzept

Gutes Fleisch, gute Beilagen (je nach Saison)
Eine kleine Auswahl unseres Slow Food Angebotes:

Pulled Pork aus dem Smoker
Pulled Beef aus dem Smoker
Pulled Chicken aus dem Smoker
Brisket (Rinderbrust) aus dem Smoker
Prime Beef Burger
Bio Bratwurst und Currywurst
Prime SpareRibs aus dem Apfelholzrauch
Chicken Wings und Drumsticks

Special Steak Cuts (from Nose to Tail) u.a. Flanksteak, T-Bone, Onglet, Fliet, RibEye, Tomahawk
Wildfleisch aus der Region (mehr Bio geht nicht)

Maiskolben, gegrillter Kürbis
Landbrotstation mit Dips
Ofenkartoffeln mit Rahm
Flammkuchen vom heissen Stein
Grillgemüse der Region (saisonal)
Prime Beyond Burger (vegan)
Chili con Carne
Steak Fries
Coleslaw
Salatstation

Pancakes, gegrillte Früchte
Cheesecake und Brownies vom Grill

Kontakt

Wir haben Ihr Interesse geweckt?
Lassen Sie sich von unserem Kompetenzteam fachkundig beraten!

Ansprechpartner: Markus Ehmann

Tel.: 02327 – 974 90-52

markus.ehmann@tobys.de

Gerne erstellen wir Ihnen ein unverbindliches Angebot für Ihre geplante Veranstaltung.

Tobys GmbH
Zollstr. 161
44867 Bochum
Tel. 02327 97490-52

info@tobys.de
www.tobys.de

Ein Unternehmen der Grillkonzept GmbH, Bochum
www.grillkonzept.de