



Kulinariker



Asado

Gerne kocht der Kulinariker ein Asado für Ihre Gesellschaft. Asado hat sein Ursprung in Argentinien. Ein Asado ist in Argentinien eine landestypische Grillmahlzeit. Es wird häufig veranstaltet, und bildet oft die sonntägliche Mahlzeit in der Großfamilie oder im Freundeskreis. Jeder Asador („Grillmeister“) hat seine eigene Art seinen Grill zu bereiten, jedoch ist es immer ein Grillen, das Stunden dauert und ein kleines gesellschaftliches Ereignis. In Patagonien verwendet man meist nur Lämmer und diese werden mit kleiner Hitze lange am offenen Feuer gegart. Der Kulinariker hat diese Art von patagonischen Gauchos gelernt und organisiert solche Asados gerne auch bei Ihnen im Garten.



Voraussetzung

- Offene Feuerstelle mindesten 10m²
- Eine Person zur Mithilfe (kann auch vom Kulinariker organisiert werden)
- Trockenes Wetter oder Möglichkeit die Feuerstelle zu Schützen
- Das Asado braucht mindestens 7 Stunden
- Mindestens 30 Personen = 1 Lamm

Im weiteren verfügt der Kulinariker über Zelte, Tische, Beleuchtung etc... welches zu guten Konditionen gemietet werden kann.