



**Jeder hat schon mal BBQ gemacht. Dachte er.
Beef Baby dreht den Grill ein bisschen weiter auf - mit gutem
Fleisch, offenem Feuer und einer Menge Geschmack.**



BEEF BABY

Wir bringen BBQ auf ein neues Level – mit offenem Feuer, hochwertigen Cuts und einer ehrlichen Atmosphäre. Im Mittelpunkt steht der Grill, an dem Fleisch frisch zubereitet und direkt serviert wird.

-

Ob als **Flying Dinner** mit kleinen Bites und Sharing Plates oder als **Seated Dinner** mit ausgewählten Cuts und Beilagen – das Konzept lässt sich flexibel auf Location und Anlass anpassen. Dazu kommen rauchige Drinks, kaltes Bier, tiefe Weine und Alles, was einen richtig guten Grillabend ausmacht.



FROM THE FIRE

Picanha Black Angus

peppercorn beef jus

St. Louis Baby Ribs

bbq glaze

Iberico Pluma

salsa verde

Black Tiger & Octopus

romanesco, lemon aioli

Cecina Tagliata

lamb lettuce, pomegranate

Buffalo Wings

blue cheese, celery

Bone Marrow

sourdough, sea salt

DRINKS

Boston Sour

Mezcal Margarita

IPA Selection

WINES

Chardonnay, Leithaberg, AT

Albariño, Rías Baixas, ES

Nebbiolo, Piedmont, IT

Syrah, Rhône, FR

Cabernet Sauvignon, Napa Valley, USA

OUR SERVICES

Concept & Curation

Entwicklung des Beef Baby Erlebnisses - abgestimmt auf Anlass, Gäste, Location und gewünschte Atmosphäre.

Location & BBQ Setup

Auswahl und Gestaltung der passenden Location - mit offenem Grill, Feuerstellen und einem Setup, das BBQ zum Mittelpunkt macht.

Fire & Grill Setup

Planung und Ausstattung der offenen Feuerküche inklusive Grill, Smoker und passenden Cooking Stations.

Furniture & Table Setting

Möbiliar, Geschirr, Gläser, Besteck und Printmenüs - passend zur authentischen Beef Baby Ästhetik.

Meat Selection & Menu Creation

Auswahl besonderer Cuts und Rinderrassen sowie Entwicklung des individuellen BBQ-Menüs - von Beef und Pork bis Chicken und Seafood.

Flying or Seated Dinner

Als lockeres Flying Dinner mit Bites und Sharing Plates oder als Seated Dinner mit ausgewählten Cuts direkt vom Grill.

Beverage & Smoky Cocktails

Kuratiertes Beverage-Konzept mit Bier, Wein, Highballs und rauchigen Signature Cocktails.

Kitchen & Grill Team

Professionelles Küchen- und Grillteam inklusive Vorbereitung, Fire Cooking, Smoke & Grill sowie Service vor Ort.

Invitations & Guest Experience

Einladungen und ausgewählte Details entlang der Guest Journey - vom ersten Kontakt bis zum letzten Drink.

Event Management

Koordination von Location, Equipment, Fleischlieferanten, Personal, Timing und Ablauf - von der Planung bis zum letzten Feuer.

let's bbq baby