

02522 83 29 63 0
Am Markt 3 59302 Oelde



Tag 1 ab 17:00 Uhr
bestellbar
ab 19:00 Uhr Abholung
Tag 2 **pünktlich** 17:00 Uhr
Grill dreckig wieder

Dips

- **Wasabi Mayo**
(leicht scharf)..... 1,50
- **Teriyaki-Chili Mayo**
(leicht scharf)..... 1,50
- **Limetten-Curry**
Mayo..... 1,50

- **Limetten-Knoblauch**
Sud..... 1,00
- **Ponzu-Soja** Sud..... 1,00
- **Bushi** Sud..... 1,00

- **Erdnuss** Dip..... 1,50
- **Mango** Dip..... 1,50
- **Sweet Chili** Dip..... 1,00

In Südkorea ist das Tischgrillen weitaus populärer als in Deutschland. Das Gogigui, auch unter dem koreanischen BBQ mit Fleisch bekannt, hat sich zu einem weltweiten Food-Trend entwickelt und ist jetzt endlich in Oelde angekommen.

Das Besondere an dieser koreanischen Mahlzeit ist das Zusammensein mit seinen Besten in Kombination mit bestem Essen.

Im Gegensatz zu Deutschland, grillt man verschiedene Fleischsorten dünn geschnitten und atemberaubend mariniert. Qualitativ hochwertiges Fleisch ist das Herzstück des koreanischen BBQ, dazu werden Beilagen und Dips serviert.

Das Fleisch kommt kurz mit hoher Hitze auf den Tischgrill, um ein optimales Ergebnis aus zartem Biss und vollen Röstaromen zu erreichen. Rundum ein perfekter, kulinarischer und asiatischer Abend in bester Gesellschaft und jetzt bei dir zu Hause.

- ! Halt!
- Es fehlt noch **Grünzeug!**
Geiles Grünzeug findet ihr bei unseren Ono Bowls.





02522 83 29 63 0
Am Markt 3 59302 Oelde

Tag 1 ab 16:00 Uhr bestellbar
ab 18:00 Uhr Abholung
Tag 2 **pünktlich** 17:00 Uhr
Grill dreckig wieder
bringen, fertig



02522 83 29 63 0
Am Markt 3 59302 Oelde

Tag 1 ab 16:00 Uhr bestellbar
ab 18:00 Uhr Abholung
Tag 2 **pünktlich** 17:00 Uhr
Grill dreckig wieder
bringen, fertig

Fisch / Gambas

Fleisch

- **Gambas**
Größe 26/30er
.....pro 5 Stück / 5,90
- **King Prawns**
Größe 8/12er - wie Gott sie schuf
.....pro 2 Stück / 8,90
- **Lachsfilet**
.....pro 200g / 9,90

- **Hähnchenbrustfilet**
.....pro 200g / 3,90
- **Schweinerücken**
.....pro 200g / 3,90
- **Rinderhüfte**
.....pro 200g / 5,90
- **Entenbrustfilet**
.....pro 200g / 5,90
- **Kalbsrücken**
.....pro 200g / 7,90
- **Entrecote**
.....pro 200g / 8,90
- **Roastbeef**
.....pro 200g / 8,90
- **Rinderfilet**
.....pro 200g / 11,90
- **Lammrücken**
.....pro 200g / 11,90

Wie es geht?

Ganz einfach, Andre zeigt es euch! Klickt einfach auf den Link.

Miete für einen Grill
inklusive Reinigung
10,00€

Mindestbestellwert
insgesamt **50,00€**

Video
<https://youtu.be/RzzJU1LIXwE>

Wichtig!!!!!!

Vor Benutzung des Grills sorgfältig durchlesen und die Anweisungen befolgen! Verhaltens- und Benutzerregeln für den Korean BBQ Grill

1. Tag 1 ab 17:00 Uhr bestellbar- ab 19:00 Uhr Abholung
Tag 2 pünktlich 17:00 Uhr - Grill dreckig wieder bringen, fertig
2. Hitze-/Rauchmelder zu Hause über dem Tisch? Für die Grillzeit bitte ausschalten!
3. Auf einen sicheren und festen Untergrund stellen. Am besten in die Mitte des Tisches!
4. Untere Edelstahl-Ausziehschale mit 1cm Wasser befüllen!
5. Grill NUR mit Holz- oder Plastikbesteck/-zangen benutzen (werden mitgeliefert). Keine metallischen Gegenstände verwenden!
6. Kinder unter 10 Jahren ist die Benutzung des Grills untersagt, ab 10 Jahre nur unter Beaufsichtigung von einer erwachsenen Person!
7. Power Knopf so lange gedrückt halten, bis der Grill an geht. Dann den Modus „Auto“ oder „Normal“ wählen. Wir empfehlen den Modus „Auto“.
8. Während des Grillens zu viel Rauchentwicklung? Grill ist zu dreckig.
Kurz ausschalten - mit trockenem Küchenpapier von der Rolle über die Platte putzen.
Papier großzügig benutzen, um Verbrennungen an der Hand zu vermeiden!
Grill wieder anschalten, weiter geht's.
9. Fertig gegrillt? Ausschalten - mit trockenem Küchenpapier von der Rolle über die Platte putzen und auskühlen lassen. Untere Edelstahl-Ausziehschale vorsichtig herausziehen, Wasser in die Spüle kippen und wieder einsetzen, fertig. Die spezielle Endreinigung übernehmen wir!
10. Grill runtergefallen oder anderweitig aus Versehen kaputt gemacht. Kein Problem.
Nur sprechenden Menschen kann geholfen werden. Ihr habt ja eine Haftpflichtversicherung, die für so welche Schäden aufkommen muss (in aller Regel ohne Tarifierhöhung).
Einfach den Schaden melden, den Rest klären wir mit der Versicherung.

Wie es geht? Ganz einfach, Andre zeigt es euch!

Video <https://youtu.be/RzzJU1LIXwE>