

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**

## Salate

## Dips

- **Sellerie-Apfel-Haselnuss Salat**  
Creme Fraîche / Sellerie / Apfel / Zitrone /  
Haselnuss Krokant  
.....4,50
- **Gurken-Teriyaki-Rahm Salat**  
Sesam / Gurke / Sahne / Teriyaki  
.....4,50
- **Blumenkohl-Koriander Salat**  
Sesam / Blumenkohl / Koriander  
.....4,50
- **Cashew-Möhren Salat**  
Süß / Sauer / Möhre / Zwiebel  
.....4,00
- **Erdnuss-Weißkraut Salat**  
Süß / Sauer / Weißkohl / Zwiebel  
.....4,00
- **Erdnuss-Rotkraut Salat**  
Süß / Sauer / Rotkraut / Zwiebel  
.....4,00
- **Rote Beete-Birnen Salat**  
Süß / Sauer / Rote Beete / Birne  
.....4,00
- **Goma-Wakame-Algen Salat**  
Seealge / Mu Err Pilze / Sesam /  
ein Hauch Chili  
.....5,50

- **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.

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

Chilisoße, Sojasoße und Thaiduftreis sind immer dabei.  
Alles in den jeweiligen Mengeneinheiten bestellbar.

## Wie es geht?

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

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

Miete für einen Grill  
inklusive Reinigung  
10,00€

Mindestbestellwert  
insgesamt 50,00€

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**

## Wichtig!!!!!!

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

- 1.** Tag 1 ab 16:00 Uhr bestellbar- ab 18:00 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 Tariferhöhung).  
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>