

Steak-Weltreise

Samstag, 04.05.2019 ab 17 Uhr

Vorspeisen, Beilagen und Desserts werden in Büffet-Form angeboten, das Fleisch wird frisch vom HaJaTec Holzkohlegrill in Tranchen am Tisch serviert.

BÜFFET

VORSPEISEN

Gratinierte Antipasti Variation · Bruschetta-Tomato-Alioli vom Landbrot aus Apulien · Hähnchen-Pastete
Vitello tonnato vom Landschwein · Waldorfsalat · Krabben-Kartoffelsalat mit Honig-Senf-Creme
Salate der Saison mit verschiedenen Dressings · Brotauswahl

BEILAGEN

Chorizo Bratkartoffeln · Rote-Beete-Kartoffelgratin · Kartoffel-Sellerie-Püree · Schmorzwiebel
Rahmwirsing · Geschmolzene Cherrytomaten · Mediterranes Gemüse

DESSERT

Bratapfelmousse · Lebkuchen-Zwetschgen-Tiramisu

FLEISCHDEGUSTATION

Flanksteak - USA, Black Angus - GOP-Prime Qualität

Ein aromatisches, mageres Stück aus dem Bauchlappen

Ribeyesteak - Deutschland, Simmertaler - 4D Platinum Qualität

Ausgewählte unglaubliche heimische Ware

Wagyu Hüftsteak - Australien, Wagyu - 180 Tage Grainfeed, MS 4-5

In Wagyuqualität ist selbst das Steak aus der Hüfte butterzart

36 Tage Dry Aged Rumpsteak - Canada, Haritage Angus - Prime Qualität

Das erste Stadium unserer Nachveredelung - intensiver Fleischgeschmack

49 Tage Dry Aged Tomahawk Steak - Irland, Hereford - Prime Qualität

Ein weiteres Stadium unserer Nachveredelung - ein nussig zartes Vergnügen für Nase und Gaumen

Filetsteak - USA, Black Angus - GOP-Prime Qualität

Das wahrscheinlich beste Filet auf dem Markt - unglaublich zart und geschmacklich vollendet

Wir servieren Ihnen das Fleisch in dieser Reihenfolge und der jeweils optimalen Garstufe. Gesamtmenge ca. 600 Gramm Beef/Person!

Preis pro Person 49,90 €

