



Als Aperitif empfehlen wir:

Beschwipste Waldbeere (Sekt mit marinierten Walderdbeeren)	3 €
Aperitivo Rosato (Ramazotti Rosato, Winzersekt und Basilikum)	3,50 €
Andalö Splish Splash (Andalö, Winzersekt, Orange, Soda)	3 €

Steak Tasting – Die Welt der Steaks erschmecken

Gruß vom Grill: Moinkballs (Geräuchertes, im Baconmantel gehülltes Rinderhackfleisch mit Käse Füllung.

Große Steak Querverkostung: Erleben Sie die geschmacklichen Unterschiede von Flank Steak, Skirt Steak, Onglet, Dry Aged, Black Label Beef, Ludwigs Grand Muh und dem sagenhaften Smoked Beef.

Tranchen vom Dry Aged Roastbeef: Sous Vide gegartes Roastbeef mit Ofenkartoffel, Sour Cream und Mais Lolly.

Creme Buleé: Es darf geflammt werden!

Genussbeitrag: 29 € p.P

Menues:

Chill ´n´Grill

Gruß vom Grill: Chicken Drumsticks (Hähnchen Unterkeulen in einer raffinierten Gewürzpanade)

Afterwork Flammkuchen vom Grill: Die leckere Alternative vom Pizzastein.

Tranchen vom perfekten Steak: Auf gegrilltem, marinierten Salat.

Bacon Bomb: Hackfleisch umhüllt mit mariniertem Bacon, gefüllt mit Käse und Jalapenos, begleitet von Kartoffelecken und Cole Slaw.

Hot Banana: Banane vom Grill mit Kardamom, Schokolade und Sahne.



Genussbeitrag: 25 € p.P

Eine kulinarische Reise durch die Welt des BBQ

Gruß vom Grill: Mini Reubenburger (Hamburger mit Sauerkraut und Reuben Sauce)

Mediterraner Salat vom Pulpo: Der Geschmack des Südens.

Burrito vom marinierten Flanksteak: Wrap mit Steak, Salat und Salsa.

Schweinebraten: Low ´n´ Slow vom Grill dazu mediterranes Grillgemüse und Rosmarin Polenta.

Gegrillte Ananas: Ananas, Minze und Zitronenschaum.

Genussbeitrag: 35 € p.P

Grillgenuss²

Carpaccio: Dry Aged Rinderfilet, Rucola und Parmesan.

Lachs von der Planke: Marinierter Lachs von der Zedernplanke mit gekräutertem Baguette.

Das Perfekte Steak: Tranchen vom Dry Aged Steak auf Salat mit Ducca.

Dry Aged Rinderfilet: Sous Vide gegart mit Cognac Butter, grünem Spargel im Speckmantel und Fächerkartoffeln.

Gratinierte Erdbeeren: Raffiniertes, leicht beschwipstes Erdbeermus, gratiniert mit einem Marshmallow.

Genussbeitrag: 45 € p.P

Änderungen vorbehalten! Der Nachtisch variiert je nach Jahreszeit.



Leistungsverzeichnis für ein Kocherlebensevent in der Steakschaft – Fleischerlebniszentrale

Die Steakschaft – Fleischerlebniszentrale

Grundmiete:

Raummiete Bereitstellung der Gerätschaften, Geschirr und Handwerkszeug Tischdekoration
Endreinigung

Preis: 220,-€

Kochschulleiter:

Begleitung durch unseren Kochschulleiter Kursvorbereitung Ausarbeitung der Menues und
Rezepte Fachkundige Anleitung während des Kurses Tipps und Tricks Rezepte für jeden
Teilnehmer Steakschaft Kochschürze für jeden Teilnehmer Stundensatz: 79.-€

Hinzu kommen folgende Leistungen je nach Aufwand:

- Getränke(Willkommenssekt, Wein, Bier, Wasser, Softgetränke, Kaffeespezialitäten)
- Servicekraft für die Gästebetreuung am Abend Stundensatz 35,- €
- Wareneinsatz für das geplante Menü je nach Menue / p.P

Alle Preisangaben zuzüglich der gesetzl. USt.