



DIE MARKE. DAS FLEISCH.®

EXKLUSIVE WEIHNACHTSFEIER

IN DER STEAKSCHAFT – FLEISCHERLEBNISZENTRALE

Ein Abend voller Genuss, Feuer und echter Handwerkskunst –
für Ihr Team, Ihre Kunden oder Ihre Familie.



WEIHNACHTSFEIER IN DER STEAKSCHAFT

GENUSS, ATMOSPHERE UND ZERLEGESHOW UNTER EINEM DACH

Erleben Sie Ihre Firmen- oder Weihnachtsfeier hautnah in der Steakschaft – Fleischerlebniszentrale in Schlüchtern. Zwischen reifendem Dry-Aged-Beef und offener Schauküche erwartet Ihre Gäste ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis mit Steaks vom Beefer, herzhaften Vorspeisen und weihnachtlicher Wärme.



60

Quadratmeter
Eventfläche

30

Personen
max. Kapazität



Besonderes Highlight: Für das kulinarische Erlebnis sorgt Fleischexperte Nik Franke persönlich – mit einer Live-Feuerplattenshow direkt vor Ihren Augen.

Feuerplattenshow

Steaks vom Beefer

Dry-Aged Beef

Weinbegleitung

Glühwein & Punsch

Fingerfood

...

PREISGESTALTUNG

INDIVIDUELLE UND TRANSPARENTE KOSTENÜBERSICHT

Preiskalkulationen werden abhängig von Gästezahl, Programm und Zusatzwünschen individuell erstellt. Zur Orientierung dient das folgende Eventpaket.

- Nutzung der Steakschaff inkl. weihnachtlicher Tischdekoration und Beleuchtung.
- Live-Feuerplattenshow und Verkostung ausgewählter Cuts mit Fleischexperte Nik Franke.
- Mehrgängiges Steak-Menü inkl. Beilagen, Saucen und Dessert.
- Getränkepaket mit Winzer-Glühwein, Bier, Wein und Softdrinks.
- Professionelles Service-Team und erfahrene Veranstaltungsleitung.

Maximalteilnehmerzahl

30

Personen

Preis (netto)

ab 89,50 € p.P.

Ab 16 Gästen | 5 Stunden

Darüber hinaus lassen sich individuelle Zusatzoptionen buchen.

Geschenktüten

Fotograf

Whiskey-Tasting

Grill-Zusatzstation

...



IN JEDEM PAKET ENTHALTEN

WAS ALL-INKLUSIVE BEI UNS BEDEUTET

Sie kennen den Preis, bevor der Abend beginnt. Nur bewusst gewählte Ergänzungen kommen optional dazu.

01

Winterlicher Empfang

Glühwein an der Feuertonne und alkoholfreier Punsch.

02

Fünf Stunden

Der Empfang zählt bereits zur Veranstaltungszeit.

03

Getränkepaket

Drei Weine, Bier, Wasser, Softdrinks und Kaffee.

04

Festliches Essen

Je nach Paket als Buffet, Live-Cooking oder serviert.

05

Personal

Service und Küche passend zum gebuchten Paket.

06

Reinigung

Die reguläre Veranstaltungsreinigung ist inklusive.

07

Vegane Alternativen

Nach vorheriger Absprache mit unserem Sales-Team.

UNSERE GENUSSPAKETE

DREI WEGE, DIE STEAKSCHAFT ZU ERLEBEN

After Work BBQ

Feierabend am Grill

ALL-INKLUSIVE 89,50 € p. P.

zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer

Mehr Auswahl, mehr Inszenierung und frisch zubereitete Komponenten direkt vor den Augen Ihrer Gäste.

VORSPEISEN

- Pastrami-Stulle mit Brot von Bäcker Gaues aus Hamburg

HAUPTGÄNGE VOM LIVE-COOKING-BUFFET

Erleben Sie die geschmacklichen Unterschiede der Steaks von Rind und Schwein und lernen, warum es diese Unterschiede gibt. Die Tranchen der Steaks werden von passenden Beilagen begleitet.

- Dry Aged Kotelett vom Schwein aus eigener Schlachtung
- Sous Vide gegarte BBQ Short Ribs von der Allgäuer Färse
- Dry Aged Rumpsteak aus der Carnothek

DESSERT VON DER FEUERPLATTE

- Spekulatius-Crumble

Taste the Beef

Große Steak Entdeckungsreise

ALL-INKLUSIVE 109 € p. P.

zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer

Mehr Auswahl, mehr Inszenierung und frisch zubereitete Komponenten direkt vor den Augen Ihrer Gäste.

VORSPEISEN

- Dry Aged Beef Tatar

HAUPTGÄNGE VOM LIVE-COOKING-BUFFET

Erleben Sie die geschmacklichen Unterschiede der Steaks aus verschiedenen Ländern und lernen, warum es diese Unterschiede gibt. Die Tranchen der Steaks werden von passenden Beilagen begleitet.

- Dry Aged Ribeye mit Selleriepüree, wildem Brokkoli und Jus
- Sous Vide gegartes Bürgermeisterstück vom Black-Angus Rind aus Amerika, mit Rotkohl und Süßkartoffelcreme
- Dry Aged Porterhouse-Steak am Brett auf tranchiert

DESSERT VON DER FEUERPLATTE

- Spekulatius-Crumble

Steak around the World

Beef tasting Masterclass

ALL-INKLUSIVE 129,00 € p. P.

zzgl. gesetzlicher Umsatzsteuer

Mehr Auswahl, mehr Inszenierung und frisch zubereitete Komponenten direkt vor den Augen Ihrer Gäste.

VORSPEISEN

- Dry Aged Beef Tatar

HAUPTGÄNGE VOM LIVE-COOKING-BUFFET

Erleben Sie die geschmacklichen Unterschiede zwischen US Beef, Dry Aged und besonderen Cuts. Die Tranchen der Steaks werden von passenden Beilagen begleitet.

- Dry Aged Ribeye-Steak mit Selleriepüree, wildem Brokkoli und Jus
- Sous Vide gegartes Bürgermeisterstück vom Black-Angus Rind aus Amerika mit Rotkohl und Süßkartoffelcreme
- Zwölf Stunden geschmorte Ochsenbäckchen mit Kartoffelgratin, Rahmwirsing und Jus
- Wagyu-Steak aus Australien am Brett tranchiert

DESSERT VON DER FEUERPLATTE

- Feuerplatten-Apfel mit Tonkabohnencreme

KLEINERE GRUPPEN & ERGÄNZUNGEN

FLEXIBEL BUCHBAR – AUCH FÜR KLEINE TEAMS

Exklusiv feiern ab 15 Personen

Die regulären Paketpreise gelten ab 25 Personen. Kleinere Teams können die Steakschaft – Fleischerlebniszentrale ebenfalls exklusiv buchen, sofern die Gruppe mindestens 15 Personen umfasst.

Da die Zahl der verfügbaren Termine begrenzt ist, empfehlen wir eine frühzeitige Anfrage. Nennen Sie uns einfach Wunschtermin, Gästezahl und bevorzugtes Paket.

■ **Unter 15 Personen**

Wir erstellen Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

■ **15 bis 19 Personen**

Exklusive Buchung mit 20% Aufschlag. So bleibt das vollständige Steakschaft-Erlebnis auch für kleinere Teams möglich.

■ **Ab 20 Personen**

Regulärer Paketpreis.

Optionale Ergänzungen

Wenn aus fünf Stunden ein langer Abend wird. Diese Ergänzungen können Sie passend zu Ihrem Ablauf hinzubuchen.

Verlängerung

19,00 € p. P.

Je weitere Stunde nach der regulären Veranstaltungszeit.

Empfang

4,50 € p. P.

Sektempfang anstelle des Glühweinpfangs.



DIE MARKE. DAS FLEISCH.®

WIR FREUEN UNS AUF IHRE WEIHNACHTSFEIER!

Der Ludwig – Steakschaft Fleischerlebniszentrale

Schlüchtern, Osthessen

T – +49 (0) 6661 70999-84

E – info@steakschaft.de

W – www.steakschaft.de

Alle verwendeten Abbildungen, Konzepte und Werbematerialien sind urheberrechtlich geschützt. Sofern nicht anders angegeben, liegen die Rechte bei Der Ludwig / Steakschaft – Fleischerlebniszentrale. Jede Weitergabe an Dritte ohne vorherige Zustimmung ist untersagt.

