

MEATHEAVEN

by David Piccolo





MEAT IS THE MISSION. Wir sind ein junges Team auf einer Mission, Begeisterung schaffen mit außergewöhnlichen Konzepten und neuen Ideen. Dabei steht vor allem ein Thema im Mittelpunkt: Fleisch! Wir hinterfragen Mythen und Theorien, konzentrieren uns auf das Wesentliche und haben unsere Leidenschaft in Steaks und Barbecue gefunden. Für uns sind Steaks nicht einfach nur Fleisch. Steaks sind etwas Besonderes. Wir wollen mit Ihnen gemeinsam dem Geschmack auf den Grund gehen, Nuancen er-

schmecken und ergründen, welche Faktoren führen zu diesem Genuss geführt haben. **UNSER „HOLZWEG-ECHTES BBQ“.** Das bedeutet für uns das Garen von großen Fleischstücken mit der reinen Kraft eines sauber verbrennenden Holzfeuers. Wir verbrennen dazu ausschließlich ausgewählte Harthölzer wie Kirsche oder Walnuss. Wir interpretieren die klassische amerikanische Art zu Grillen für den deutschen Gaumen und sind stets für Sie auf der Suche nach dem WOW-Effekt. **ÜBER DEN MANN AUF DEM BILD.** David Pie-

tralla kam zur Gastronomie wie die Jungfrau zum Kinde. Schon vor seinem Quereinstieg liebte er Fleisch und Feuer. So hat er das Hobby zum Beruf gemacht und beschäftigt sich seit mehreren Jahren sehr intensiv mit der Materie. Erkenntnisse aus Fachliteratur, Gesprächen mit Gleichgesinnten aber vor allem die eigene Praxiserfahrung aus der Zubereitung unzähliger Stücke Fleisch, bilden die Grundlage für sein Fachwissen, das er gerne teilt - geschmacklich und verbal. Fleisch ist bei uns Chefsache!

Inhaltsverzeichnis



9	Buchungsinformationen	41	Smoker Kurs „Low & Slow VS Hot & Fast“
10	The Meat-Show	43	Infrarot Kurs „800°C Special“
17	Steak Tasting „The Original“	45	Dry Aged Beef Workshop
19	Steak Tasting „Special Cuts“	47	BBQ Kurs „Keramik Special“
21	Steak Tasting „Aged Only“	49	The Meat Lab
23	Steak Tasting „Wagyu Madness“	53	Meatheaven Menü N°1
27	Cross-Tasting „Meat and Malt“	55	Meatheaven Menü „Steak Legends“
29	Cross-Tasting „Surf and Turf“	56	Barbecue Buffets
31	Cross-Tasting „Beef and Beer“	58	Informationen zur Coronapandemie
33	Cross-Tasting „Booze and Barbecue“		
37	BBQ Kurs „Der Überblick“		
39	Steak Kurs „Steak Heaven“		

Der Tastingroom

The background image shows a sophisticated dining area. A long, rustic wooden table with a live edge is the central feature, surrounded by white upholstered chairs with dark frames. Two small, square wooden planters with dried, branching plants are placed on the table. The room has a textured stone wall on the left and a white wall with four black pendant lights on the right. A glass display case is visible in the background.

Der Tastingroom ist eine Kombination aus offener Küche und Gastraum. Wir haben bei öffentlichen Veranstaltungen eine Kapazität von circa 40 Gästen. Für Exklusivbuchungen können wir auch rund 50 Gäste platzieren.

Die Küche

Unsere Küche ist genau so offen und ehrlich wie unsere Art zu kochen. Wir möchten uns auf die Produkte konzentrieren und diese für sich sprechen lassen.



MEATHLAVEN
TASTINGROOM

7

PLATZIERUNG

Jeder Buchung wird ein Sitzplatz zugewiesen. Möchten Sie trotz getrennter Buchung gemeinsam am Tisch sitzen, informieren Sie uns bitte. Wir werden diesen Wunsch bei der Platzierung gerne beachten. Wir bitten um Verständnis, dass wir aufgrund der Tischkonstellationen 2er Reservierungen an 4er Tischen mit einer weiteren Partei zusammen setzten.

ALLERGIEN UND ERNÄHRUNG

Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren wir Sie gern über alle Inhaltsstoffe unserer Speisen. Komponenten die Sie nicht essen können oder wollen, können gerne weggelassen werden. Allerdings können wir keine allergenfreie/vegan/vegetarische Alternative anbieten. Es ist ebenfalls nicht möglich Ticketkomponenten wie Tastingproben oder Getränkepauschalen abzubestellen.

WEITERE VERANSTALTUNGEN

In diesem Magazin haben wir unsere regelmäßig stattfindenden Veranstaltungen zusammengefasst. Auf unserer Homepage (www.me-atheaven.de) finden Sie weitere, einmalige Sonderveranstaltungen. Aber auch exklusive Veranstaltungen für Privat- oder Geschäftskunden planen wir gerne mit Ihnen.

The Meat-Show



Ein moderiertes 10-Gang-Degustationsmenü. Bei unserer Meat-Show servieren wir die aktuellen Trends aus der Steak- und BBQ-Szene gewürzt mit allerlei lockerem Talk rund um Insights, Politik und die Welt. Ein wenig Selbstironie und Witz runden die zehn leckeren Gänge aus Street-Food, Fine-Dining und Tasting hervorragend ab und lassen jedes Genießerherz schmunzeln. Die Gänge werden live angerichtet und verkostet, mal als „Handheld“, von Platten oder als chic präsentiertes Tellergericht.

MENÜ

Dry Aged Filet Caveman-Tataki-Style
Pulled Pastrami Mini Burger
Ora King Lachs im Taco
High-End-Wagyu-Philly-Cheese-Steak
3 Steak-Tasting-Flights
Spareribs 3-2-1 Meat Only
Brisket / Asche / Brokkoli / Erbse / Jus
Sweet and Smokey

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

Raum:	Tastingroom / BBQ-Theatre
Dauer:	3 Stunden
Dress:	Casual Chic
Infogehalt:	mittel

119,00 €

inkl. Bier, Wein und Softgetränken

Bei schönem Wetter finden die Veranstaltung im Freien statt.

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.

DIE GROSSE STEAKSCHULE

Der Onlinekurs zu unseren Steak Events

Weitere Informationen:

www.fleischglueck.de/steakschule



David Pietralla

TASTINGS



Wenn Sie wissbegierig und ein Genießer sind, dann sind die Events in dieser Rubrik genau das Richtige für Sie. Bei unseren Tasting-Konzepten bekommen Sie nicht nur ordentlich etwas auf die Geschmacksknospen, sondern auch noch etwas auf die Ohren. Die Veranstaltungen werden über circa drei Stunden durch Vorträge begleitet. Dieses Konzept eignet sich eher nicht für Jungesell*Innenabschiede, Weihnachtsfeiern oder einen Abend in romantischer Zweisamkeit. Damit es aber nicht zu theoretisch

wird, servieren wir Ihnen Fleisch, Whisky oder Bier – so können Sie das Gehörte direkt erschmecken. Bei unseren Tastings ist Ehrlichkeit unser oberstes Gebot. Alle Produkte die wir Ihnen präsentieren, haben wir aus Überzeugung ausgewählt – nicht weil uns eine Marketingallianz dazu verpflichtet. Es ist uns auch bewusst, dass die Wahrheit manchmal bitter schmeckt. So werden wir schonungslos darauf eingehen, mit welchem Preis man sich die ultimative Zartheit erkaufte und für wen der Knochen am Steak

wirklich gut ist. Und natürlich ist es uns wichtig, dass Sie einen spannenden und unterhaltsamen Abend erleben. Die Auswahl ist daher breit gestreut. Wir servieren Ihnen die Klassiker, die man kennen muss und verraten Ihnen auch, wo man sie für zu Hause bekommt. Aber natürlich servieren wir Ihnen auch die „Legenden“, die am Markt fast unbezahlbar oder kaum verfügbar sind.

Steak Tasting - „The Original“



Die Kombination aus Genuss und Infotainment. Was macht Qualität aus und welche Faktoren beeinflussen Sie wirklich. Wir sprechen über Marmorierung und Collagen als wichtige Größen. Jeder Gast erhält pro Sorte ca. 40g – 50g. Steak als Lebensmittel zu betrachten ist eigentlich höchst vermessen. Vor allem, wenn wir von den „Guten“ sprechen. Wir behandeln Steaks wie Whisky oder Wein und servieren nichts als die Wahrheit.

MENÜ

*Aperitif und Fleischbeschau
Brot und Dips
Deutsches Dry Aged Beef
Amerikanisches Prime Beef
Irische Fleischrassen
Italienisches Chianina Beef
Spanische alte Kuh
Japanisches Wagyu
plus 2 weitere 2nd Cuts
dazu Kartoffel- und Gemüsebeilagen.*

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

Raum: Tastingroom
Dauer: 3 Stunden
Dress: Casual Chic
Infogehalt: hoch
Service: Family-Style (S. 23)

119,00 €

inkl. Bier, Wein und alkoholfreie Getränke

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.

Steak Tasting - „Special Cuts“



Es gibt mehr als nur Rücken, Filet und Hüfte! Entdecken Sie die Vielfalt der Special Cuts. Wir zeigen Ihnen die aktuellen Trends und gehen zusammen auf die Reise der Second Cuts. Wir klären welche Faktoren stimmen müssen, um die doch meist etwas bissigeren Stücke auch als kurzgebratene Steaks zu genießen. Jeder Cut hat seine Besonderheiten und Geheimnisse, die wir an einem Abend voller Genuss und kurzweiliger Unterhaltung lüften werden.

MENÜ

*Aperitif und Fleischbeschau
Brot und Dips
Irische Hüfte
USDA Prime Flank
Picanah
Teres Major
Flat Iron
Hanging Tender
Spider Steak
dazu Kartoffel- und Gemüsebeilagen.*

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

Raum: Tastingroom
Dauer: 3 Stunden
Dress: Casual Chic
Infogehalt: hoch
Service: Family-Style (S. 23)

99,00 €

inkl. Bier, Wein und alkoholfreie Getränke

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.

Steak Tasting - „Aged Only“



Es geht direkt an die Reifung. Wir untersuchen den Reifungsprozess von Rindfleisch und sprechen über die unterschiedlichen Techniken. Ob Wet Aged, Talgreifung, das klassische Dry Aged oder der Einsatz von Schimmel, was diese bedeuten und welche Auswirkungen sie haben, können Sie hier selbst erleben. Aber auch die verschiedenen Reifegrade und die Frage, woher der Geschmack kommt, werden wir erklären.

MENÜ

*Aperitif und Fleischbeschau
Brot und Dips
Deutsches Dryaged Beef unter-
schiedliche Reifegrade
Irish Dryaged Beef
LUMA Beef Corn Fed VS LUMA
Grass-fed
Wet Vs Dry im Direktvergleich
Dryaged Wagyu und die fette alte
Kuh
Feine passende Beilagen*

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

Raum: Tastingroom
Dauer: 3 Stunden
Dress: Casual Chic
Infogehalt: hoch
Service: Family-Style (S. 23)

149,00 €

inkl. Bier, Wein und alkoholfreie Getränke

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.

Steak Tasting - „Wagyu Madness“



Was heißt Wagyu eigentlich? Kobe Beef, Kobe Style, F1, Fullblood... Was ist ein BMS und wann schmilzt welches Fett? Die Qualität bei Wagyufleisch ist das A und das O. Aber was bedeutet eigentlich Qualität im Kontext von Wagyufleisch. Wir vergleichen unterschiedliche Qualitätsstufen aus verschiedenen Ländern und schauen genauer auf die Zielsetzung. Wagyu muss anders gedacht werden als ein normales Steak, auch die Zubereitung wird bei diesem Tasting variiert.

MENÜ

*Aperitif und Fleischbeschau
Brot und Dips
Verschiedene Cuts vom Filet bis
zum Teppanyaki Cut
USA und AUS Wagyu
Japanisches Wagyu
Deutsches Wagyu von verschiedenen
Züchtern
Von der Teppanyakiplatte, vom
Beef und vielleicht auch roh.
Feine passende Beilagen*

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

Raum: Tastingroom
Dauer: 3 Stunden
Dress: Casual Chic
Infogehalt: hoch
Service: Family-Style (S. 23)

199,00 €

inkl. Bier, Wein und alkoholfreie Getränke

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.

CROSS-TASTINGS



Bei unseren Crosstastings verknüpfen wir zwei Genussfreuden miteinander. Wir legen hierbei explizit keinen Wert auf „Flavourpairing“ sondern suchen eher nach sinnvollen Parallelen.

Auch die Vortragskomponente ist hierbei deutlich geringer, allein schon deshalb weil sich zwei Themen einen Abend teilen. Wenn Sie also eine schöne Mischung aus Infotainment und Genuss suchen sind sie hierbei genau richtig.

ESSEN IM FAMILY-STYLE

Unsere Tastings und Cross-Tastings servieren wir Ihnen Family-Style. Also im Stil eines Essens mit der Familie an einem Sonntag in den eigenen vier Wänden. Der Tisch ist gedeckt, das Essen steht in Platten, Schalen, Schüsseln und Glässchen auf dem Tisch und die Gruppe isst gemeinsam davon. Wir kümmern uns darum, dass die Mahlzeit warm auf den Tisch kommt und erledigen natürlich auch den Abwasch.

Cross-Tasting - „Meat and Malt“



Die Idee des Steak-Tastings wurde bei einem Whisky-Tasting geboren. Daher lag der Gedanke nahe beides zusammen zu fügen. Gesagt getan, „Fleisch muss reifen, Whisky auch... passt!“, doch so einfach war das Flavour-Pairing dann letztendlich nicht. Worüber wir uns jedoch einig sind, sowohl Steak als auch Whisky verkörpern Luxus und Genuss. Wir präsentieren dabei die Klassiker aber auch Newcomer und Exemplare, an die Sie sich sonst vielleicht eher nicht getraut hätten.

MENÜ

*Aperitif und Fleischbeschau
Brot und Dips
6 verschiedene Steak und Whisky
Proben mit Erläuterungen
Themen wie Qualität, Herstellung
und Einordnung der Produkte.
Feine passende Beilagen*

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

Raum: Tastingroom
Dauer: 3 Stunden
Dress: Casual Chic
Infogehalt: mittel
Service: Family-Style (S. 23)

139,00 €

inkl. alkoholfreie Getränke

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.

Cross-Tasting - „Surf and Turf“



Bei all den neuen Cuts ist das Filet schon fast in Vergessenheit geraten. Es ist bedingungslos zart und sehenfrei mit einem feinen Fleischgeschmack und daher zu Recht der teuerste Muskel im Rind. Weil uns nur Filet aber dann doch zu einseitig wäre, verkosten wir in diesem Tasting den ultimativen Steakhouse-Klassiker mit dem Feinsten was das Meer zu bieten hat. Wir suchen die Knaller unter den Krustentieren und servieren Fleisch und Fisch zusammen mit einer kleinen Beilage.

MENÜ

*Aperitif und Fleischbeschau
Brot und Dips
Tartar VS Tartar
Deutsches Dryaged Filet mit bayrischen Garnelen
Hereford Filet mit Kaisergranat
Amerikanisches Black Angus Filet
und amerikanischer Hummer
Japanisches Wagyu Filet
und Königskrabbe
Feine passende Beilagen*

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

Raum: Tastingroom
Dauer: 3 Stunden
Dress: Casual Chic
Infogehalt: mittel
Service: Family-Style (S. 23)

149,00 €

inkl. Bier, Wein und alkoholfreie Getränke

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.

Cross-Tasting - „Beef and Beer“



Bei „Beef and Beer“ servieren wir in einem Family-Style-Menü die verschiedensten Highlights vom Rind zusammen mit ausgewählten Craftbieren aus der ganzen Welt. Die Idee besteht darin, verschiedenste Teilstücke vom Rind als Kurzgebratenes oder smoked mit charaktervollen Bieren zu verknüpfen. Während Sie beim Steak-Tasting allerlei Informationen rund um das Fleisch auf Ihrem Teller bekommen, steht hier allein der Genuss im Vordergrund.

MENÜ

Brot und Dips
Mini Wagyu Burger
Philly Cheese Steak
Pastrami Sandwich
Steak und Salat
Brisket mit feiner Beilage

dazu 6 ausgewählt Craftbeere
(Probe ca. 0,1 L pro Person)

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

Raum: Tastingroom
Dauer: 3 Stunden
Dress: Casual Chic
Infogehalt: gering
Service: Family-Style (S. 23)

99,00 €

inkl. alkoholfreie Getränke

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.

Cross-Tasting - „Booze and BBQ“



Bei „Booze and BBQ“ geht es um echtes BBQ und die feinsten Cocktails die wir finden können. Gegrillt mit echtem Holzfeuer gemixt mit den besten Fillern. Wir präsentieren die einzelnen Komponenten und erklären worauf es ankommt. Gegessen wird im Family-Style. Aber keine Angst zum Trinken bekommt aber jeder ein eigenes Glas!

Der Schwerpunkt dieses Cross-Tasting liegt auf dem Genuss, Infotainment steht hier an zweiter Stelle.

MENÜ

Brot und Dips

*Kingfish/Wildkräutersalat//Gin
Ora King Lachs/Wasabi//Wermut
Kikok Chicken/Blumenkohl/Sherry
Filet von der fetten alte Kuh/Kartoffeln/Karotten/Zwiebeln/Whisky
Iberico Backen/Erbsen/Schwarte/
Wilder Brokkolie/Rum
Brioche/Butter/Champagner/Bee-
ren*

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

Raum:	Tastingroom
Dauer:	3 Stunden
Dress:	Casual Chic
Infogehalt:	gering
Service:	Family-Style (S. 23)

99,00 €

inkl. alkoholfreie Getränke

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.

KURSE



Worin unterscheidet sich direktes von indirektem Grillen? Wer zaubert den roten „Smoke-Ring“ ins Fleisch? Warum verwandelt Infrarotstrahlung das Äußere eines Steaks in die ultimative Kruste, wer stützt sich eigentlich auf die Texas Krücke und was steckt wirklich hinter dem Mythos des sagenumwobenen, perfekten Steaks? Gehen Sie diesen und vielen weiteren Fragen gemeinsam mit David Pietralla auf den Grund. Mit Humor und Charisma teilt er sein Wissen, welches er aus vielen Erfahrungen

und dem kritischen Hinterfragen der Fleisch- und BBQ-Szene für Sie gewonnen hat. Wer will, darf mit anpacken, wirklich schwer arbeiten muss jedoch niemand: Stillen Sie Ihren (Wissens)hunger, genießen Sie Fleisch in Premiumqualität und füttern Sie Ihre grauen Zellen mit allerlei Fachwissen über Steaks, Rinderrassen, Fütterung, Dry Aging, Beefen, Grillen, Smoken und und und... Na? Wissenshungrig? Dann stellen Sie sich auf VIEL FLEISCH und wenig Beilagen ein!

FLYING SERVICE,
ABER BODENSTÄNDIG
vorwiegend bei unseren Kursen und Workshops bedienen wir „Flying“. Aber auch wenn unsere Servicekräfte vielleicht manchmal wie Engel wirken, geht es hier um Etwas ganz Bodenständiges. Mit anderen Worten um eine Steh-Party. Das Bier gibt es schon Mal aus der Flasche, den Wein natürlich im Glas und gegessen wird im Stehen mit kleinen Tellerchen oder Platten. Ab und an auch direkt vom Grill.

BBQ-Kurs - „Der Überblick“



Ein Quer-Verkostung nach der Art der Wärmeübertragung. Wir starten Low and Slow mit den Klassikern des echten BBQ der Holy Trinity. Wir sprechen über Holzfeuer und versuchen Ihnen den Spirit des american way of grilling näher zu bringen. Weiter geht es mit indirekten Grillmethoden für Fisch und Geflügel hin zur Königsklasse den Rindersteaks. Diese werden dann ganz rustikal direkt in der Holzkohle, auf der Plancha und im Be-
efer zubereitet.

MENÜ

Pulled Pork vom Pelletgrill
St. Louis Ribs vom Kamado-Grill
Beef Brisket vom Offsetsmoker
Lachs von der Zedernholzplanke
Chicken Tights vom Palletgrill
Smoker Bauch vom Infrarotgrill
Bellota Iberrico Secreto
Second Cuts von der Plancha
Dryaged Filet aus der Holzkohle
Ribeye vom Infrarotgrill

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

Raum:	Taste Workshop
Dauer:	5 Stunden
Dress:	Outdoor
Infogehalt:	hoch
Service:	Flying (S. 33)

119,00 €

inkl. Bier, Wein und alkoholfreie Getränke

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.

Steak Kurs - „Steak Heaven“



Das kleine Steak Tasting mit dem Schwerpunkt auf der Zubereitung. Wir räumen mit den Steak-Mythen auf, sprechen über Marmorierung und Collagen, welchen Einfluss sie auf die Sensorik und die Zubereitung haben und versuchen den Begriff „Qualität“ neu einzuordnen. Von der Pfanne bis zum Beefer, direkt oder indirekt. Ob Sous-Vide-Becken oder Ofen. Wir zeigen alle gängigen Möglichkeiten einem Steak die perfekte Kruste und den passenden Garpunkt zu verleihen.

MENÜ

*Flanksteak, Ribeye,
Roastbeef und Filet
Tafelspitz,
Flat Iron und Teres Major
USDA, Irland, Deutschland
und Spanien.*

*Mindestens 12 verschiedene Steaks
Das Steak-Heaven-Lineup ist immer
von dem vorangegangenen Tasting
oder Steak Events inspiriert.*

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

Raum:	Tastingroom
Dauer:	4 Stunden
Dress:	Outdoor
Infogehalt:	hoch
Service:	Flying (S. 33)

139,00 €

inkl. Bier, Wein und alkoholfreie Getränke

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.

Smoker Kurs - „Low & Slow VS. Hot & Fast“



Beim Low and Slow BBQ geht es darum große Stücke Fleisch mit der reinen Kraft des Holzfeuers zuzubereiten, sodass sie butterzart und saftig werden. Wir grillen die Klassiker des echten BBQs, analysieren die thermodynamischen Prozesse und geben tiefe Einblicke in unser tägliches Handwerk. Wir beleuchten alle Nuancen, von Grillgeräten über Gewürze bis hin zu den unterschiedlichen Aromen der Hölzer. Und wenn es mal schnell gehen muss, machen wir es auch Hot & Fast.

MENÜ

Planken Lachs
Spatchcock Chicken
Pulled Pork Deutsch VS. Iberico
Babyback, St Louis, Iberico Ribs
Porkbelly gesmoked und gebeeft
Pulled Beef VS Pulled Pastrami
Chuck Short Ribs USDA VS Irish
Beef Brisket VS sliced Pastramie
3 Rubs and 3 Sauces

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

Raum:	Tastingroom
Dauer:	7 Stunden
Dress:	Outdoor
Infogehalt:	hoch
Service:	Flying (S. 33)

149,00 €

inkl. Bier, Wein und alkoholfreie Getränke

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.

Infrarot Kurs - „800°C Special“



Infrarot-Strahlen prasseln auf zartes Fleisch. Es brutzelt und knistert, die Faszination 800°C hält an. Bei diesem Kurs ist es egal ob Sie schon einen BEEFER haben, sich überlegen, ob Sie einen wollen oder die heiße Kiste einfach mal in Fahrt sehen möchten. Hier dreht sich alles um den kleinen Power-Ofen und sein Spezialgebiet: Steaks! Wir werden uns auch an Fisch versuchen. Auch wenn wir persönlich sehr gerne mit einem BEEFER arbeiten, sind auch Besitzer anderen Infrarotgrills herzlich willkommen.

MENÜ

US Prime Steaks
Irish Dry Aged
Wagyu
Ora King Lachs
Krustentiere
Austern
u.v.m.

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

Raum:	Tastingroom
Dauer:	4 Stunden
Dress:	Outdoor
Infogehalt:	hoch
Service:	Flying (S. 33)

129,00 €

inkl. Bier, Wein und alkoholfreie Getränke

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.

Dry Aged Beef Workshop



Das Thema Dry Aged boomt. Mittlerweile ist es zum festen Bestandteil der High-End-Steak-Kultur geworden. Entsprechende Kühlschränke gibt es von diversen Herstellern und immer mehr Privatpersonen beginnen dieses Hobby zu etablieren und genau hier setzt dieser Workshop an. Wir verarbeiten gemeinsam zwei ganze Rinder Rücken. Einer frisch, den wir für den Dry Ager präparieren werden, der andere bereits 4-5 Wochen gereift, hier parieren wir gemeinsam bis zum „Perfekt Steak Cut“.

MENÜ

Dryaged Filet Tatakestyle
Dryaged Roastbeef von der Plancha
Dryaged Ribeye vom Beefer
Dryaged US Beef T-Bone mit Beilagen als Tellergericht
LUMA Aged Morucha und Australien grain Fed

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

Raum:	Tastingroom
Dauer:	4 Stunden
Dress:	Outdoor
Infogehalt:	hoch
Service:	Flying (S. 33)

199,00 €

inkl. Bier, Wein und alkoholfreie Getränke

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.

BBQ Kurs - „Keramik Special“



Die Vielseitigkeit der Keramikgrills macht sie zu etwas ganz Besonderem. Vom 20-stündigen Long-Job bis zur 3 Minuten-Pizza bei 400°C können diese Schwergewichte fast alles. Wir heizen mit Kohle, aromatisieren mit Rauch und backen sogar eine süße Nachspeise. Auf vier verschiedenen Keramikgrills grillen wir gemeinsam ein 4-Gang-Menü im Fine Dining Stil. Wir arbeiten mit Big Green Egg und Bastard Grills. Egal ob als Entscheidungshilfe oder für das Know-How, hier wird alles bedient.

MENÜ

BBQ-Ceasar-Salad mit Pizzabrot

Tri Tip / Sellerie / Süßkartoffel

Iberico Bäckchen / Erbsen / Kartoffeln

Saisonales Obst

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

Raum:	Tastingroom
Dauer:	5 Stunden
Dress:	Outdoor
Infogehalt:	hoch
Service:	Flying (S. 33)

129,00 €

inkl. Bier, Wein und alkoholfreie Getränke

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.

The Meat Lab



Hier nehmen wir es etwas genauer. Wir hinterfragen nicht nur die alten Steakmythen sondern wir Wiederlegen sie ggf gleich. Worauf kommt es wirklich an.

Wir wiegen, messen und werten aus. Der Versuch die Mythen der Steakwelt auf wissenschaftliche Herangehensweise zu untersuchen. Kein Workshop für Anfänger. Das Ganze wird protokolliert und fotografiert.

MENÜ

*Salzeffekt, was bewirkt frühes Salzen - Geschmacksvergleich
Garverlust, Vorwärts oder Rückwärts - Vergleichswiegen
Dryager Vs Wetaged bei gleichem Ausgangsprodukt - Blindverkostung*

Protokolliert und Fotografiert

u.v.m.

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

Raum:	Tastingroom
Dauer:	5 - 6 Stunden
Dress:	Outdoor
Infogehalt:	hoch
Service:	Flying (S. 33)

139,00 €

inkl. Bier, Wein und alkoholfreie Getränke

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.



MENÜS

Meatheaven goes Fine Dining. Unsere Menüs haben in der Regel 5 oder 6 Gänge. Bei diesem Event servieren wir Ihnen Top Produkte fein abgeschmeckt und schön präsentiert aber mit dem Fokus auf die Einfachheit der Dinge und ohne dabei unsere Linie zu vergessen. Jeder Gang ist einem unserer Klassiker gewidmet und zu einem kulinarischen Gesamtkonzept umgestaltet. Vom Pulled Pork über Brisket, hin zu den Spareribs oder den feinsten Steaks, hier kommt der Fleisch-Feinschmecker voll auf seine Kos-

ten. Es erwarten Sie hier keine Fleischberge, eher der perfekte Bissen. Fleisch perfekt in Szene gesetzt und von sorgfältig ausgewählten Beilagen unterstrichen. Egal ob romantisch zu zweit oder für einen gepflegt genussvollen Abend mit Freunden, mit unseren Menüs wollen wir WOW-Effekte verbreiten, gepaart mit dem wohligen Gefühl von Glück und Zufriedenheit.

FULL SERVICE ERLEBNIS

Bei unseren Menüs können Sie sich zurücklehnen und genießen. Jedes Gericht wird fein arrangiert als Tellergericht serviert, die Getränke bringen wir natürlich an die Platz. Wer das ganze Erlebnis noch abrunden möchte, kann zusätzlich eine Weinbegleitung mit korrespondierenden Weinen zu jedem Gang bestellen oder auch eine besondere Auswahl an Flaschen à la carte ordern.

Meatheaven Menü N°1



Unser erstes 5-Gänge-Menü im Fine Dining Stil. Bei diesem Event servieren wir Ihnen die Klassiker des Barbecues in einer, für uns, ganz neuen Form. Jeder Gang ist einem dieser Klassiker gewidmet und zu einem kulinarischen Gesamtkonzept umgestaltet. Vom Pulled Pork übers Brisket hin zu den Spareribs, hier kommt der Barbecue-Feinschmecker voll auf seine Kosten. Fleisch in Szene gesetzt und von typischen BBQ-Sides begleitet. Hier geht es um den Genuss und das geschmackliche Abenteuer.

MENÜ

*Sauerkraut Shooter and BBQ Bloody
Mary
Smokey Chicken/Caesar Style/gegrillter
Salat
Beef Ribs/Erbsen/Äpfel/Asche/BBQ-Jus
Pastami/Süßkartoffel/grüne Tomate/
Gurken/Senfkaviar
Brisket/Sellerie/Beurre Blanc/Petersilie
Schweinebauch/Kartoffel/Schwarte/Jus
Maisbrot/Beeren/Cheesecake/Pfirsich*

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

Raum: Tastingroom
Dauer: 4 Stunden
Dress: Casual Chic
Infogehalt: keiner
Service: Full-Service (S. 49)

99,00 €

*inkl. Bier und alkoholfreie Getränke
Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.*

Meatheaven Menü „Steak Legends“



Das perfekte Steak gibt es nicht, denn Perfektion ist sehr individuell. Daher versuchen wir bei diesem Abendessen nicht das „perfekte“ Steak-Menü zu krieren, viel mehr wollen wir jedes Steak mit dem Charakter seiner Herkunft und die dafür typische Zubereitung rühmen und auf den Teller bringen. Der Spannungsbogen verläuft dabei von mager zu saftig und von fast roh zu fast durch, kleine passende Beilagen runden das Menü ab. Internationale Steakkultur landestypisch präsentiert.

MENÜ

*Bistecca a la Fiorentina vom Holzkohlen-
grill mit Rosmarin, Olivenöl und groben
Salz (englisch) dazu Salat*

*Spanische alte Kuh von der Plancha (rare)
dazu Pimientos de Padron und Aioli
Irish Hereford Dryaged (medium-rare)
dazu Beef Tea*

*American Prime Ribeye vom Beefer mit
Butter und Salbei (medium) Erbsenpüree
und Kartoffelchips*

*Japanische A5 Wagyu mit Gemüse von der
Teppanyakiplatte (medium-rare und medi-
um-well)*

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

Raum:	Tastingroom
Dauer:	4 Stunden
Dress:	Casual Chic
Infogehalt:	keiner
Service:	Full-Service (S. 49) / Family-Style (S. 23)

109,00 €

inkl. Bier, und alkoholfreie Getränke

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.

BUFFETS

Echtes Barbecue eben, in geselliger Atmosphäre – ein Event das schmeckt und Spaß macht. Egal ob in der Kombination mit Permium

Steaks oder als fettige Deluxe-Variante. Unsere Mission ist Ihr Genuss – und das Beste: Sie erleben uns live und in Farbe! Unsere Köche und Pitmaster stehen am Buffet für Sie bereit und beantworten Ihnen gerne Fragen.

INFOS

Raum:	Kornkammer
Dauer:	2 Stunden
Dress:	Casual
Service:	Buffet

Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.



SMOKER BUFFET

Die Klassiker des Barbecues

Salatbuffet

*Pulled Pork • Pulled Beef • Beef
Brisket • Planken Lachs • St. Louis
Ribs • Schweinebauch • Smokey-
Chicken • Kartoffel- und Gemüse-
beilagen*

New York Cheesecake

44,90 €

SMOKE & STEAK

Low & Slow meets Hot & Fast

Salatbuffet

*Pulled Pork • Pulled Beef • Beef
Brisket • Planken Lachs
Irish Herford • US-Beef • Rubia
Gallega • A-Cuts • B-Cuts • Kartof-
fel- und Gemüsebeilagen*

Brownie mit Vanilleeis

54,90 €

SMOKER DELUXE

Dieses Buffet neigt zur Verfettung

Salatbuffet

*Wagyu Brisket • US Beef Ribs •
Iberico Pulled Pork • St. Louis Ribs •
Luma Pork Belly • Iberico Präsa
• Schwarzfeder Smokey Chicken •
Kartoffel- und Gemüsebeilagen*

Crumble der Saison

59,90 €

 **TROTEC**

TAC V+

Rundum geschützt:

Hier werden
**VIREN UND
AEROSOLE**
aus der Luft
gefiltert!

Clean Air Zones by

 **TROTEC**

H14 VIRENFILTER

Wir haben modernste Technologie installiert, die bereits Anwendung in der Medizin und Luftfahrt findet. Mit unseren Virenfiltern filtern wir 10 Mal pro Stunde die gesamte Raumluft und befreien diese zu 99,995% von Krankheitserregern.

FIXIERTE PREISE

Können wir eine Veranstaltung aufgrund von Auflagen der Regierung nicht durchführen und ihr entscheidet euch für eine Umbuchung, bleibt Ihr von Preiserhöhungen

bis zum 31.12.2021 verschont. Es wird also kein Aufpreis fällig, auch wenn die gebuchte Veranstaltung teurer werden sollte. (Greift nicht bei Ticketstorno.)

GÄSTEZAHL UM 50% REDUZIERT

Wir haben knallhart den Rotstift angesetzt, wir bewirten deutlich weniger Gäste als wir nach Vorgabe dürften. So können wir sicher sein, dass Abstände gewahrt werden und Ihr euch sicher fühlen könnt (statt 3 m² haben wir 5 m² pro Gast zur Verfügung).

HYGIENEARTIKEL FÜR ALLE

Wir bieten Euch neben Handdesinfektion auch Einwegmasken an. Solltest Du es also mal vergessen haben eine einzupacken, lassen wir dich nicht vor der Tür stehen.

*Natürlich halten wir desweiter
auch alle Vorschriften nach Verordnung ein.*

PORTFOLIO

Steak Tastings • Whisky Tastings • BBQ und Steak Kurse • Dry Aged Workshops • Con-sulings für Erzeuger und Direktvermarkter
• Fullservice Caterings • Smoker- und Grill-vermietung • Showroom

RÄUMLICHKEITEN

Tastingroom (bis zu 50 Personen)
BBQ Theatre (bis zu 50 Personen)
Kornkammer (bis zu 100 Personen)
Eventküche (bis zu 25 Personen)

IMPRESSUM

Meatheaven GmbH
Geschäftsführer: David Pietralla
Darmstädter Str. 231
+49 (0) 6251 - 7 25 25
info@meatheaven.de
www.meatheaven.de

Preisangaben richten sich nach dem Stand der Erscheinung des Magazins. Verbindlich ist der Preis zum Zeitpunkt der Buchung. Alle Preise inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.