

# MEATHEAVEN

by David F. Arala





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 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, Gespräche 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 .....	Infrarot Kurs „800°C Special“
15 .....	Private Tastings	43 .....	Dry Aged Beef Workshop
17 .....	Steak Tasting „The Original“	45 .....	BBQ Kurs „Keramik Special“
19 .....	Steak Tasting „Special Cuts“	47 .....	The Meat Lab
21 .....	Steak Tasting „Aged Only“	53 .....	The Meat-Show
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 Corona-Pandemie
35 .....	BBQ Kurs „Der Überblick“		
37 .....	Steak Kurs „Steak Heaven“		
39 .....	Smoker Kurs „Low & Slow VS Hot & Fast“		

# Der Tastingroom



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.



### **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 zusammensetzen.

### **ALLERGIEN UND ERNÄHRUNG**

Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren wir Sie gerne über alle Inhaltsstoffe unserer Speisen. Komponenten, die Sie nicht essen können oder wollen, können gerne weggelassen werden. Allerdings können wir keine allergenfreie/vegane/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](http://www.me-atheaven.de)) finden Sie weitere, einmalige Sonderveranstaltungen. Aber auch exklusive Veranstaltungen für Privat- oder Geschäftskunden planen wir gerne mit Ihnen.





# 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 Junggesell\*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 Marketing-Allianz 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.

# Private Tastings



Sie suchen eine Verkostung ganz nach Ihren Vorstellungen, in einem ganz privaten Rahmen? Unsere „Private Tastings“ bieten genau diese Möglichkeit! In einem vorherigen Gespräch bestimmen wir mit Ihnen das Menü, den Rahmen und die Themen des Tastings und erstellen Ihr ganz individuelles Tasting-Menü. Von David Pietralla für Sie und Ihre Freunde, Familie oder Kollegen auf den Punkt zubereitet. Egal, ob lockeres Beisamensein oder hoch wissenschaftliches Infotainment, hier bekommen Sie Alles!

## MENÜ

*Beispiele:*

*Die Welt des Barbecues*

*Die großen Steaks der Welt*

*Wagyu, die Oberklasse der Steaks*

*Steak and Whisky*

## INFOS

Raum: Tastingroom  
Dauer: 3 -4 Stunden

*Preise auf Anfrage  
(ab 4 Personen)*

# 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 allen, wenn wir von erstklassigen STEAKS 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)

# 139,00 €

*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)

**119,00 €**

*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 Begriffe bedeuten und welche Auswirkungen die Methoden 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 verschiede-  
nen 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 Cross-Tastings verknüpfen wir zwei Genussfreuden miteinander. Wir legen hierbei explizit keinen Wert auf „Flavour-Pairing“ 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 Gläschen 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 sehnenfrei 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: Full-Service (S. 49)

# 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. alkoholfreier Getränke*

*Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.*

# KURSE



Worin unterscheidet sich direktes von indirektem Grillen? Was 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

Bei unseren Kursen und Workshops bedienen wir vorwiegend „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 Einstieg“



Eine 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 Beefer 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:	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.*

# 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 Beefeier, 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:	3 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 Tatakistyle*  
*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 des Keramikgrills macht ihn 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*

*Caveman Style Steak*

*Tri Tip / Sellerie / Süßkartoffel*

*Iberico Bäckchen / Erbsen / Kartoffeln*

*Süßes Grillgebäck mit saisonalem 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 Widerlegen sie ggf. gleich. Worauf kommt es wirklich an?

Wir wiegen, messen und werten aus. Der Versuch, die Mythen der Steakwelt mit wissenschaftlicher 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*  
*Zartheitsanalyse*  
*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)

# 149,00 €

*inkl. Bier, Wein und alkoholfreie Getränke*

*Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.*



FINE DINING

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 der 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 Kosten. 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 den 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.

# The Meat-Show



Ein moderiertes 8-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 Streetfood, Fine-Dining und Tasting hervorragend ab und lassen jedes Genießer-Herz 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*  
*2 Steak-Tasting-Flights*  
*Brisket / Asche / Brokkoli / Erbse / Jus*  
*Sweet and Smokey*

*(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)*

## INFOS

Raum: Tastingroom /  
BBQ-Theatre  
Dauer: 4 Stunden  
Dress: Casual Chic  
Infogehalt: mittel

**119,00 €**

*Bei schönem Wetter finden die Veranstaltung im Freien statt.*

*Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.*

# Meatheaven Menü



Unser 5-Gänge-Menü im Fine Dining Stil. Bei diesem Event servieren wir Ihnen die Meatheaven-Klassiker, fein abgeschmeckt und ansprechend präsentiert. Jeder Gang ist einem dieser Klassiker gewidmet und zu einem kulinarischen Gesamtkonzept umgestaltet. Vom Tatar über Steaks hin zum Barbecue, hier kommt der Feinschmecker voll auf seine Kosten. Fleisch in Szene gesetzt und von ehrlichen Beilagen begleitet. Hier geht es um den Genuss und das geschmackliche Abenteuer.

## MENÜ

*BBQ Bloody Mary  
Meatheaven Tatar*

*Ora King Lachs/Avocado/Meerrettich  
Steak and Eggs/Zwiebeln/Kartoffel  
Schweinebauch/Erbse/Schwarte/Jus  
Brisket/Sellerie/Beurre Blanc/Petersilie*

*Dessert*

*(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)*

## INFOS

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

**99,00 €**

*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 kreieren, vielmehr wollen wir jedes Steak mit dem Charakter seiner Herkunft und der dafür typischen 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 Steak-Kultur 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)*  
*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: Menüvorstellung  
Service: Full-Service (S. 49) /  
Family-Style (S. 23)

# 109,00 €

*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 Premium

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 Gemüsebeilagen*

*New York Cheesecake*

49,90 €

## 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 • Kartoffel- und Gemüsebeilagen*

*Brownie mit Vanilleeis*

59,90 €

## 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*

69,90 €

 **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 Preiserhö-

hungen 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 m<sup>2</sup> haben wir 5 m<sup>2</sup> 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 desweiteren auch alle Vorschriften nach Verordnung ein.*

## PORTFOLIO

Steak Tastings • Whisky Tastings • BBQ und Steak Kurse • Dry Aged Workshops • Con-sultings 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

Meathaven GmbH  
Geschäftsführer: David Pietralla  
Darmstädter Str. 231  
64625 Bensheim-Auerbach  
+49 (0) 6251 - 7 25 25  
info@meathaven.de  
www.meathaven.de

*Preisangaben richten sich nach dem Stand der Erscheinung  
des Magazins. Verbindlich ist der Preis zum Zeitpunkt der Bu-  
chung. Alle Preis inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen Mehr-  
wertsteuer.*

