MEATHEAVEN



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" -ECH-TES BBO. 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 Pietralla 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!



9	Buchungsinformationen	41Der Burger-Kurs
		43Dry Aged Beef Workshop
17	Private Tastings	
19	Steak Tasting "The Original"	47BBQ Prime Night
21	Steak Tasting "Special Cuts"	49The Meat-Show
23	Steak Tasting "Aged Only"	51Meatheaven Menü
25	Steak Tasting "Wagyu Madness"	53Steak Legends
29	Cross-Tasting "Meat and Malt"	55Barbecue Buffets
31	Cross-Tasting "Surf and Turf"	
33	Cross-Tasting "Beef and Beer"	
35	BBQ Kurs "Der Allrounder"	
	Smoker Kurs "Low & Slow VS Hot & Fast"	
29 31 33 35 37	Cross-Tasting "Meat and Malt"Cross-Tasting "Surf and Turf"Cross-Tasting "Beef and Beer"BBQ Kurs "Der Allrounder"Steak Kurs "Steak Heaven"	C







Auf der Suche nach einer ganz besonderen Location oder einem Catering mit hohem kulinarischen Anspruch? Egal ob Firmen-Event, Geburtstag oder Hochzeit, jetzt schnell den QR-Code Scannen und Infos abholen!



SCAN ME







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.meatheaven.de) finden Sie weitere, einmalige Sonderveranstaltungen. Aber auch exklusive Veranstaltungen für Privat- oder Geschäftskunden planen wir gerne mit Ihnen.







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 erkauft 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.



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

Infos

Beispiele:

Die Welt des Barbecues

Raum: Dauer:

Tastingroom 3 -4 Stunden

Die großen Steaks der Welt

Wagyu, die Oberklasse der Steaks

Steak and Whisky

Preise auf Anfrage (ab 4 Personen)

Steak Tasting - "The Original"



Die Kombination aus Genuss und Infotaiment. 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)

149,00 €



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 (8. 23)

129,00 €



In Zusammenarbeit mit Ronny Paulusch. Ein sehr spezielles Tasting mit ausgewählten, exklusiven und ausschließlich trocken gereiften Spezialitäten. Als Besitzer eines Dry-Agers, sollten Sie sich dieses Event auf gar keinen Fall entgehen lassen. Hier treffen sich Experten, Fleischbegeisterte und Genießer zum Austausch und Tasting rund um das Thema Trockenreifung. Aber auch wer (noch) keinen eigenen Reifeschrank im Wohnzimmer stehen hat, darf natürlich gerne an dieser Veranstaltung teilnehmen.

Menü

Schinken-Tasting mit Ronny Sushi vom deutschen Wagyu Tatar vom dry aged Filet

Dryaged Steak-Tasting US/Deutsch/Irland/Spanien Unterschiedliche Reifegrade

Deutschen Fullblood Wagyu

Sauerrahm-Eis

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

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

159,00 €



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 Beefer 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 €

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.



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

INFOS

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

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

149,00 €

inkl. alkoholfreie Getränke Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.



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 (8, 49)

159,00 €



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, 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.



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 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

INFOS

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

139,00 €

inkl. Bier, Wein und alkoholfreie Getränke Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)



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 vorangegangen Tasting

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

oder Steak Events inspiriert.

INFOS

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

149,00 €

inkl. Bier, Wein und alkoholfreie Getränke Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.



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)

169,00 €

inkl. Bier, Wein und alkoholfreie Getränke Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.



Wir widmen uns ganz dem Thema Burger, wir wollen uns aber weniger mit 1000 verschiedenen Toppings und Saucen auseinandersetzten. Vielmehr werden wir den Fokus auf das Fleisch und das Pattie legen. Hier kommt nur das Beste in Fleisch-Wolf. Wir braten und grillen uns durch alle Garstufen, von Medium-Rare bis zum Smasch Burger ist alles dabei. Auf der Platte, vom Gasgrill, auf Holzkohle und aus dem Beefer alles wir getestet und verkostet.

Menü

Steak-Style Burger, Handgeschnitten vom US-Prime Rib-Eye

Minimal Burger, viel Patty = viel Burger, sonst nix.

Spanische fette alte Kuh, kräftig und hocharomatisch

German Wagyu Inferno Burger, wie viel Fett ist überhaupt möglich.

Ein ganz besonderes Cuvée.

Infos

Raum: Tastingroom
Dauer: 3 Stunden
Dress: Outdoor
Infogehalt: hoch
Service: Flying (s. 33)

119,00 €

inkl. Bier, Wein und alkoholfreie Getränke Tickets nur im Vorverkauf erhältlich.



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 Rinderrücken. 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

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.

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)



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 SERVCIE 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 jeden Gang bestellen oder auch eine besondere Auswahl an Flaschen à la carte ordern.



Bei der BBQ Prime Night verbinden wir Fine-Dining-Ambiente mit dem rustikalen Charme des Barbecues.

Wir servieren im Family-Style vier fein abgestimmte Gänge, ansprechend auf Platten angerichtet. Die Portionen sind dabei eher deftig als klein und zierlich und wem es besonders gut schmeckt, darf auch gerne nach einem Nachschlag fragen.

Menü

Flügel und Flossen Hähnchen und Fisch / Romana-Salat / Salat-Creme / Crunch

Pastrami und Brisket Wagyu Tafelspitz / Meerrettich / Kartoffel / Petersilie

Pork² Aktiv-Stroh Schweine Nacken / Lauch / Polenta /Portwein

Frittierte Milch

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

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

Einführungspreis:

99,00 €



Ein moderiertes 8-Gang-Degustationsmenii. 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

INFOS

Raum: Tastingroom /

BBQ-Theatre

Dauer: 4 Stunden
Dress: Casual Chic

Infogehalt: mittel

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

129,00 €



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 (5, 49)

109,00 €



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 Holzkohlengrill 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 medium-well)

(Beispielmenü unter Vorbehalt von Änderung)

INFOS

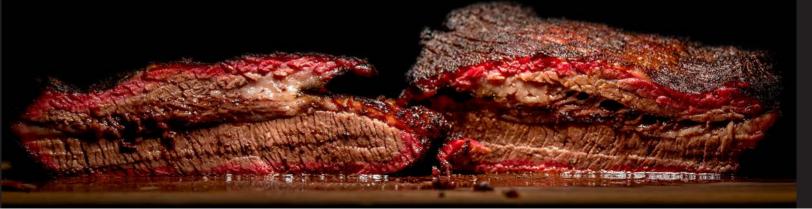
Raum: Tastingroom
Dauer: 4 Stunden
Dress: Casual Chic
Infogehalt: Menüvorstellung
Service: Full-Service (s. 49) /
Family-Style (s. 23)

119,00 €

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

Smoker Deluxe

Dieses Buffet neigt zur Verfettung

Salatbuffet

Pulled Pork • Pulled Beef • Beef

Brisket • Planken Lachs • St. Louis Ribs • Schweinebauch • Smokey-Chicken • Kartoffel- und Gemüsebeilagen

New York Cheesecake

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

59,00 €

79,00 €

PORTFOLIO

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

RÄUMLICHKEITEN

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

IMPRESSUM

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

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



