

BUCHUNGS INFORMATIONEN

Platzierung

Jeder Buchung wird ein Sitzplatz zugewiesen. Möchten Sie trotz getrennter Buchungen gemeinsam sitzen, informieren Sie uns bitte. Wir berücksichtigen Ihren Wunsch gerne. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aufgrund unserer Tischkonstellationen 2er-Reservierungen an 4er-Tischen mit weiteren Gästen zusammensetzen.

Allergien und Ernährung

Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren wir Sie gerne über alle Inhaltsstoffe unserer Komponenten, die Sie nicht essen können oder möchten, lassen wir gerne weg. Bitte beachten Sie jedoch, dass wir keine allergenfreien, veganen oder vegetarischen Alternativen anbieten. Ebenso können Ticketbestandteile wie Tastingproben oder Getränkepauschalen nicht abbestellt werden.

Weitere Veranstaltungen

In diesem Faltblatt 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.

CATERING



Meatheaven Catering – Wir bringen die Küche zu Ihnen!

Ob Gartenparty, Firmenevent oder private Feier – mit unserem Meatheaven Catering wird jedes Event zum Geschmackserlebnis. Wir kommen mit unserem mobilen BBQ-Smoker oder kleineren Grills direkt zu Ihnen und verwandeln Ihren Ort in eine Live-Küche voller Aromen und Feuer. Von saftigem BBQ über Fine Dining bis hin zu kreativen Burger-Konzepten – wir passen uns Ihrem Anlass an und sorgen für authentischen Genuss, der begeistert. Erleben Sie das Meatheaven-Feeling überall – frisch gegrillt, live zubereitet und mit Leidenschaft serviert.

Jetzt anfragen und Event planen!

MEATHEAVENONLINE



Meatheaven bietet noch viel mehr! Egal von Fine Dining Specials, zu denen wir fein abgestimmte Gerichte rund ums Thema Fleisch servieren, oder BBQ Kitchen Partys. Es gibt immer etwas zu entdecken!

Aber auch tolle Informationen, Video-Kurse und einen Onlineshop finden Sie nicht im Flyer - besuchen Sie uns gerne online!

www.meatheaven.de

TICKETBUCHUNG
ONLINESHOP
SPECIAL EVENTS
FIRMENFEIERN
FAMILIENFEIERN



BURGER KURS



Wir widmen einen ganzen Kurs dem Thema Burger, wir wollen uns aber weniger mit 1000 verschiedenen Toppings und Saucen auseinandersetzen. Vielmehr werden wir den Fokus auf das Fleisch und das Patty legen.

Hier kommt nur das Beste in den Fleisch-Wolf.

Wir schneiden, mischen und drehen alles durch den Wolf, was der Kühlschrank hergibt. Wir braten und grillen uns durch alle Garstufen, von Medium-Rare bis zum Smash Burger ist alles dabei. Auf der Platte, vom Gasgrill, auf Holzkohle und aus dem Beefer alles wird getestet und verkostet.

Dauer: ca. 4 Stunden

155,00

inkl. Bier, Schankwein und Softgetränke

MEATHEAVEN

by David Pietralla



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

Preisangaben richten sich nach dem Stand der Erscheinung des Flyers. Verbindlich ist der Preis zum Zeitpunkt der Buchung. Alle Preise sind in Euro ausgewiesen und enthalten den gesetzlich vorgeschriebene Mehrwertsteuer.

SMOKER BUFFET



Unser Klassiker – 100% echtes Barbecue, reines Holzfeuer! Echtes amerikanisches Barbecue für den deutschen Gaumen interpretiert. Bei diesem Buffet treffen sich “Holy Trinity and Friends”, neben Pulled Pork, Brisket und Ribs kommen noch zwei bis drei weitere Fleischkomponenten auf den Tisch. Besucht uns mit Freunden und schlemmt, bis die Schwarte kracht.

Beispielmenü:

Salatbuffet
mit frischem Brot und Dips.

Pulled Pork • Pulled Beef • Beef Brisket • St. Louis Spareribs • Schweinebauch • Smokey-Chicken
dazu verschiedene Kartoffel- und Gemüsebeilagen

New York Cheesecake

74,90

SMOKER DELUXE



Angefangen als Special, hat sich unser Smoker Buffet in der Deluxe-Version längst einen festen Platz in der Range verdient. Bei diesem Barbecue gibt es das Feinste vom Feinsten, edle Fleischstücke veredelt mit dem Rauch edler Harthölzer. Wir bereiten acht bis zehn verschiedene Edelfleischgerichte vor. Die Auswahl variiert.

Beispielmenü:

Salatbuffet
mit frischem Brot und Dips.

Wagyu Beef Brisket • Pulled Pork vom Kastanien-schwein • Königslachs • St. Louis Ribs vom Aktivstall-schwein • kurzgebratenes Picanha

Crumble der Saison

94,90

BBQ KURS



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 oder auf der Plancha zubereitet.

Erfahren Sie die unterschiedlichen Arten der Wärmeübertragung live und auf der Zunge. Von warmer Luft bis hin zur brutalen Hitze der Kohle. Wir verkosten feinstes Fleisch und grillen auf vielen verschiedenen „Sport“geräten, die das Herz eines jeden Fleischliebhabers höherschlagen lassen. Der BBQ-Trend von A-Z.

Dauer: ca. 4 - 5 Stunden

169,00
inkl. Bier, Schankwein und Softgetränke

LOW & SLOW KURS



Natürlich ist bei uns jeder Gast willkommen, allerdings sind die Kursinhalte schon etwas für Fortgeschrittene.

Sie haben schon ein paar Stunden am Grill verbracht und denken über einen eigenen Smoker nach? Oder haben Sie schon einen Smoker und möchten nun die Tricks für das perfekte Pulled Pork und FOTB-Ribs kennenlernen?

Außer einem Grundverständnis für BBQ und guter Laune benötigen Sie unbedingt wetterfeste Kleidung. Der Smoker Kurs findet zu großen Teilen draußen statt, egal ob es regnet, hagelt oder schneit. BBQ ist harte Arbeit: früh aufstehen, Holz hacken, dem Wetter trotzen. All das gehört zum Alltag eines Vollblut-Smoker-Fans. Dass es einfach wäre, hat niemand behauptet.
Dauer: ca. 6 - 7 Stunden

199,00
inkl. Bier, Schankwein und Softgetränke

STEAK TASTING



Seit 2014 definieren wir beim Meatheaven im hessischen Bensheim Fleischqualität. In all den Jahren wurden von uns einige Tausend Steaks zubereitet, verkostet und gustatorisch bewertet. Darunter waren neben den bekannten Steak-Klassikern auch ganz besondere Cuts aus aller Welt. Bei unserem Steak Tasting möchten wir diese Erfahrungen und Eindrücke nicht nur mit unseren Gästen teilen, sondern gemeinsam eine kulinarische Reise rund ums Steak erleben.

Unser Steak Tasting lebt von der Vielfalt der verschiedenen Fleischsorten. Wir verkosten Steakhouse Klassiker wie USDA Prime Beef und irische Fleischrassen. Darf es etwas von der alten spanischen Kuh sein? Kein Problem! Ob Dry Aged Beef, Angus Rind oder das berühmte Wagyu / Kobe-Beef – wir haben alle mit dabei. Bei uns kann sich jeder selbst ein geschmackliches Urteil bilden, welcher Cut am besten schmeckt.

159,00

STEAK HEAVEN



Das kleine Steak Tasting mit dem Schwerpunkt auf der Zubereitung. Wir räumen mit den Steak-Mythen auf und zeigen, worauf es wirklich ankommt. Wir 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.

Sorry, frittiert wird hier nichts.

Dauer: ca. 4 Stunden

179,00
inkl. Bier, Schankwein und Softgetränke