

Steaktasting Beef Steaks

1. Gruß aus der Küche

leckerer Überraschungsgruß vom Grillmeister

2. Flat Iron vom US Black Angus

mit Garlic-Cheese-Bread

3. Ribeye Vergleich

drei verschiedene Ribeye unterschiedlicher Qualität im Vergleich

4. Dry Aged Porterhouse

mit Grillsalat

5. Skirt Steak

mit Salza Criolla als Taco

6. Tomahawk alte Kuh

mit Glutgemüse

7. Schokoschaumgriller

gegrillter Schokoschaumkuss mit fruchtiger Füllung

Dazu verschiedene Dips und alles Wissenswerte zum Thema Steak und Beef. Fleisch höchste Qualität!

Preisbeispiel bei 10 Teilnehmern

89 € pro Person (Ohne Location)