

PRESSEMITTEILUNG



Foto: Genuss und Warenkunde – Freie Sicht auf den Profi im Schneiderraum der [m]eatery bar + restaurant

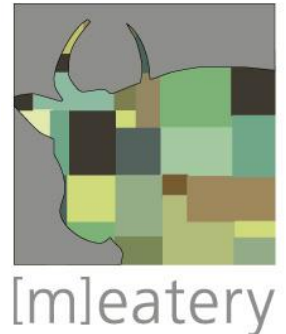
Königlicher Genuss in der Kronprinzstraße

[m]eatery Weihnachtsfleischaktion und Silvester Party Edition

Hamburg/Stuttgart, 04. Dezember 2013 – Königlich genießen und stilvoll feiern, die [m]eatery bar + restaurant, bekannt für ihr zartes dry-aged beef aus der hauseigenen Reifezelle, bietet Stuttgarter Gästen fleischige Highlights zur Weihnachtszeit. Mit der „Weihnachtsfleischaktion“ verbindet das Team der [m]eatery individuellen dry-aged Steakgenuss mit warenkundlichen Informationen vom Profi. Glanzvolle Stunden stehen in der Silvesternacht bevor – mit einem Sechs-Gänge Menü und heißen Beats vom [m]eatery DJ wird die Nacht der Nächte im stylischen Ambiente gefeiert.

Weihnachtsfleischaktion: Stilvolle Verbindung von Steakgenuss und Warenkunde:

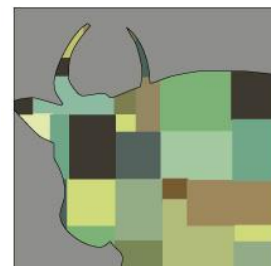
Eine außergewöhnliche Aktion für eine gemeinsame Weihnachtsfeier oder ein besonderes Event im kleinen Kreis hat sich das Team der [m]eatery bar + restaurant einfallen lassen: die Weihnachtsfleischaktion. Teilnehmer werfen zuerst einen Blick in die hauseigene Reifezelle, wählen einen der zarten Rinderrücken aus und folgen dem [m]eatery Butcher hoch in das zweite Obergeschoss zum Schneiderraum. Durch ein großes eingelassenes Fenster ist die Sicht auf den Profi frei, der den circa 22 Kilogramm schweren Rinderrücken an der Bandsäge zu T-Bone, Bone in Rib-Eye oder New York Cut schneidet. Warenkundliche Informationen und nützliche Küchentipps zu den Themen Reifung und Zubereitung ergänzen den Workshop.



Nach der Warenkunde folgt der Genuss mit einer Auswahl an Tatarvariationen. Die ausgesuchten und frisch geschnittenen Steaks werden vom Grillprofi auf den Punkt gegart und im Anschluss mit frischen Beilagen, Soßen und Buttersorten nach Wahl des Küchenchefs serviert. Süßes Finale ist eine Variation aus Sorbet, Cocotte Brioche und Schoko Brownies. Zudem können Gäste korrespondierende Weine aus der umfangreichen Weinkarte oder ein frisch gezapftes Bier genießen. Die Veranstaltung ist für mindestens 15 bis maximal 18 Personen immer von sonntags bis mittwochs ab 17 Uhr zum Preis von 99 Euro pro Person exklusive Getränke buchbar.

Glanzvolle Genussmomente und heiße Beats zum Start ins neue Jahr

Auch der Jahreswechsel verspricht im stylisch grünen Ambiente der [m]eatery bar + restaurant ein Highlight zu werden. Serviert wird ein exklusives Sechs-Gänge-Silvestermenü. Zum Start weckt ein Amuse Bouche den Appetit auf die nachfolgende Fleischauswahl: Das Weiderind High Five kommt in fünf leckeren Sorten – geschmort, getrocknet, roh, gebacken oder geräuchert. Anschließend wird eine Essenz vom Ochsen mit Stundeneigelb und Carne Salada auf Zimtbiskuit serviert. Ein exotisches Sorbet vom Kaffirlimettenblatt mit Tanqueray Rangpur Gin öffnet den Magen für den Hauptgang: Filet vom [m]eatery Weiderind, einmal als Sauerbraten mehrere Tage mariniert und klassisch natur gegrillt, mit verschiedenen Wintergewächsen oder Loup de Mer auf Hummerbrandade mit Saubohnen und Krustentierschaum. Der noch warme, pochierte Schokoladenkuchen mit in hochwertigem Pedro Ximénez Sherry eingekochten Kirschen liefert Glücksgefühle pur. Zum krönenden Abschluss folgt ein Käsesoufflé mit grüner Tomatenmarmelade. Auch für Vegetarier hat der Küchenchef ein genussvolles Sechs-Gänge-Menü kreiert, das unter anderem frisch gemachte Kerbelpappardelle mit Spitzmorcheln beinhaltet. „Für kleine Glückspilze“ ist ein spezielles Kindermenü für Kinder bis 12 Jahre, der Preis beträgt 39,00 Euro exklusive Getränke. Nach dem Essen mixen die [m]eatery Bartender exzellente Drinks und ab 22 Uhr legt der [m]eatery DJ feinste House Musik zum Feiern und Tanzen auf. Pünktlich zur Mitternacht stoßen Gäste mit einem Glas Champagner an. Der Preis für das Menü „Silvester 2013/2014“ wahlweise ab 18 Uhr oder 19:30 Uhr beträgt 99 Euro pro Person.



[m]eatery

Über die [m]eatery bar + restaurant

Die [m]eatery bar + restaurant verspricht Steakgenuss auf höchstem Niveau. Blickfang und Prunkstück der Restaurants in Hamburg und Stuttgart ist die gläserne Reifezelle, in der die zarten Rinderrücken der europäischen [m]eatery Weiderinder reifen. Auf der Speisekarte stehen nur die besten Steaks aus Europa, den USA und Argentinien. Küchenchef Hendrik Maas und sein Team grillen die edlen Stücke im 800 Grad Celsius heißen Infrarotofen des amerikanischen Herstellers Southbend. Durch die starke Hitze, Fingerspitzengefühl und Erfahrung werden aus den edlen Rohstücken wahre Geschmackserlebnisse. Zu den Küchenfavoriten gehören außerdem verschiedene Tatarspezialitäten, hausgemachte Burger und edel verfeinerte Bratwürste wie auch selbst gemachte Öle und Saucen.



Weitere Informationen zur [m]eatery finden Sie unter www.meatery.de. Unsere Facebook Seite informiert Sie zur Hamburger [m]eatery unter www.facebook.com/meatery und zur Stuttgarter [m]eatery unter www.facebook.com/meatery.str. Für Rückfragen zur Pressemitteilung sowie zur Bereitstellung von Fotos steht Ihnen Nadja Gregorec unter der Telefonnummer 040/35 74 00 45 oder per Mail n.gregorec@seaside-hotels.com gern zur Verfügung.