

Haberkamp

Dry Age Steak Event 2019

Premium Rindfleisch aus der Region

Am Tisch Tranchiert

zum Start

Steinofenbaguette mit Kräuterquark, Olivenöl & Fleur de Sel

Tomahawk & Côte de Boeuf

35 Tage am Knochen gereift / 58 Grad Kerntemperatur / ca. 500g. pro Person

Beilagen:

Karamellisierte Rote Zwiebeln

Speck-Champignons, Paprikagemüse

Süßkartoffelstampf, Steakhose Pommes

Kräuterbutter, Pfeffersauce

zum Abschluss

Bourbon-Vanilleeis mit flüssiger Whiskey-Schokolade

à Person € 45,00

ab 6 Personen bis maximal 15 Personen

Wir bitten um Barzahlung, EC-Kartenzahlung oder Überweisung, spätestens 4 Tage nach der Veranstaltung
Preisgültigkeit ab 1. Januar 2019 (alle vorherigen Preislisten verlieren damit Ihre Gültigkeit)