



STEAK-TASTING

VOM 800°C

BEEFCRAFT-GRILL

FLEISCH AUS DEUTSCHLAND, AUSGEWÄHLTE HERKUNFT



DIE FAKTEN

10.000 WATT LEISTUNG

MAXIMALTEMPERATUR CA. 1.000°C

DAS ERGEBNIS

TRAUMHAFT GERÖSTETE,
SAFTIGE STEAKS



BESTE GRILL-QUALITÄT
AUSGESUCHTES (EDEL-) RINDFLEISCH
AUS DEUTSCHLAND
(AUSGEWÄHLTE HERKUNFT)

Präsentation der Steaks im Rohzustand durch Inhaber und
Küchenchef Thomas Emmel

Verschieden Steaksorten und Cuts
(z.B.: Simmenthaler / Charolais / Wagyu)

Frisch gegrillt und am Tisch aufgeschnitten,
jeweils ca. 50 – 100 g / insgesamt ca 500 g bestes Fleisch

Inklusive Aperitif, Rhönsprudel, Vorspeise und Dessert
sowie bei Winzerevents korrespondierende Weine

Preis pro Person:
110,00 €

*Bitte Buchen Sie rechtzeitig,
da die Teilnehmerzahl auf 20 Personen begrenzt ist.*

TERMINE:

EINLASS 18.30 UHR, BEGINN 19.00 UHR

GESCHENKGUTSCHEINE ERHÄLTLICH,
INDIVIDUELLES STEAKTASTING AUF ANFRAGE



EMMEL'S DINKELRIND
HÜTTENGESÄSSER STRASSE 1
63543 NEUBERG

TELEFON 06183 / 900 700
EMMELS@DINKELRIND.DE
WWW.DINKELRIND.DE

ÖFFNUNGSZEITEN:
DI. – SA. AB 17.30 UHR
WEITERE TERMINE AUF ANFRAGE



**BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF FACEBOOK,
INSTAGRAM & TRIP ADVISOR**