

Hasetal-Spezial

Das etwas andere Steakseminar

Erlebe mit uns Aromen und Texturen unterschiedlicher Cuts vom Rind.

Termin: **Samstag, den 31.10.2020 19.00 Uhr**

Das Menü:

Vorspeise:

- französische Kartoffelsuppe aus der Blauen St. Galler

Hauptgänge:

- Holiday Tri-Tip Roast, aus dem Bürgermeisterstück
- Chuck Roast (Nacken) in gerösteter Pfeffersauce
 - Rumpsteak (Sous Vide & Beefer 800°C)
 - Boneless Rib Roast (Sous Vide & Beefer 800°C)

Dazu: Beilagen und Begleiter wie exotische Kartoffelsorten, handgemachte Kräuterbutter, Bacon Jam und vieles mehr.

Dessert:

Hausgemachte Eisspezialitäten

- **Fleischkunde**
- **Fachkundige Erklärungen zu unseren Produkten**
- **Schaue unserem Koch beim Beefen über die Schulter, natürlich mit Abstand**

Moderation: Wolfgang Möllering

Unser Angebotspreis: EUR 80,- pro Person incl. Getränke

Unser Veranstaltungsort: Gasthof Vennemann
49740 Haselünne/Lehrte
Laurentiusstr. 6

Unsere Uhrzeit: Von 19.00 Uhr bis ca. 22.30 Uhr

Ihre Anmeldung unter verkostung@hof-moellering.de oder 0151-16601875

Nur 30 Personen in 3 Blöcken zu je 10 Personen (unter Vorbehalt).

Angebotspreis incl. Übernachtung und Frühstück: Doppelzimmer 120,-€/Person,
Einzelzimmerzuschlag 5,-€/Person

