



Wir sind Spezialisten rund um das Thema Fleisch.

*Unser Fleisch kommt aus der EDELBEEF Fleischboutique.
Unsere eigenen Kühe - Limousinrinder - tragen das Siegel MEENZER MUH.
Sie leben in Rheinhessen und sind ganzjährig weidegänglich.*

*Wir reifen Rinderrücken über 5 Wochen in unserem Fleisch-Reifeschrank –
und servieren Ihnen gerne DRY AGED BEEF als absolute Granaten vom Grill!*

Außer dem Rindfleisch widmen wir uns knusprigen Hähnchen aus dem BBQ BASKET.

Dazu haben wir passende Weine aus Rheinhessen, Deutschland und der Welt!



1. ASADO VOM HOLZKOHLEGRILL

Kalkulationsempfehlung: 250-300 g Fleisch pro Person

am Beispiel

BAVETTE LENDENSTEAK

Außen knusprig, innen saftig! Das perfekte Grillfleisch aus der oberen Flanke.

Preis: 65 EUR/kg

BIO RINDERFILET

Das edelste Stück vom Jungrind. Sehr mager und fein marmoriert.

Preis: 105 EUR/kg

DRY AGED BEEF

Saftiger Schmelz, nussig-buttrige Aromen – einzigartiger Geschmack!

Prime Roastbeef BlackLabel : 79 EUR/kg

oder als ganzer Rinderrücken am Knochen (ca 15 kg): 135 EUR/kg



2. ASADO AUS DEM BBQ BASKET

KNUSPRIGE BIO HÄHNCHEN

Preis: 65 EUR/ Stück (ab 8 Hähnchen)

Auf Anfrage: Schweinenacken, Rollbraten vom Schwein, Lamm oder Rind,
Blumenkohl, Kürbis, Melonen, Ananas aus dem BBQ Basket.



3. ASADO Á LA CRUZ

Poltinger Merino Lamm am Kreuz: ca 23 kg/auf Anfrage

SIDES/VEGGIE

Marktfrisches Grill-Gemüse
 Rosmarinkartöffelchen
 Süßkartoffeln, Kürbis
 Hausgemachter Cole Slaw

HAUSGEMACHTE SAUCEN & DIPS

Chimichurri
 Kräuterbutter, Kräuterquark
 Alabama White Sauce
 Chiliöl, Chili Cream
 Murray Riversalz | Voatsiperifery Pfeffer

NACHSPEISEN

Frische Ananas vom Grill
 Mousse au Chocolat | Erdbeermark | Balsamico

GENERELLE KOSTEN:

Tagessatz el_assador inkl. Spezialgrillequipment: 1.800 EUR
 Sous Chef (ab 20 Personen): 50 EUR/h
 Ökologische Kuba-Holzkohle nach verbrauch, pro 10 kg-Sack: 25 EUR
 Aufbau / Abbau Pauschale 120 EUR
 Fahrtkosten 0,65 Cent / km
 Service-Personal, Geschirr, Besteck, Gläser auf Anfrage zzgl.

Preise inkl. gesetzl. Mwst.

Ihr Ansprechpartner: Petra Raab, pr@edel-beef.de 0171-5137632



EL ASSADOR, Grillevent / LIVECOOKING



Rinderfilet, Grillgemüse, ganze Rinderrücken, Rosmarinkartöffelchen



Bio Hähnchen aus dem BBQ Basket®

Weine aus Mendoza, Argentinien



Iberico Tatakí Style

Beef Cuts



Lamm am Kreuz

Onglet/Hanging Tender