

Event ohne Übernachtung

Steak-Tasting in Berlin an der Spree

... ein ganz besonders kulinarisches Erlebnis als Rahmenprogramm in Berlin



Programm-Idee

Erleben Sie mit Ihren Kollegen, Freunden oder der Familie ein ganz besonderes kulinarisches Erlebnis an der Spree in Form eines exklusiven Steak-Tastings

Paket-Nummer: 0514259

Region:	 10117 Berlin
Verfügbarkeit:	 ganzjährig
Teilnehmer:	 2 - 90 Teilnehmer
Dauer:	 3 Stunden
Mögliche Sprachen:	 Deutsch, Englisch, Französisch
Preis zzgl. MwSt:	 ab 89,00 € p.P.

Event ohne Übernachtung

Steak-Tasting in Berlin an der Spree

... ein ganz besonders kulinarisches Erlebnis als Rahmenprogramm in Berlin

Beschreibung

Wir begrüßen Sie im Restaurant direkt an der Spree mit einem fantastischen Blick zum Fernsehturm, eingebettet zwischen Museumsinsel und Brandenburger Tor.

Steaktasting: 700 Gramm gegrillte Steaks und Fleisch vom Lavasteingrill - was Sie schon immer über gutes Fleisch wissen und schmecken wollten.

Während des Tastings erfahren Sie:

Woran erkenne ich gutes Fleisch, auf was kommt es an?

Was unterscheidet gutes und sehr gutes Fleisch?

Welche Reife- und Garmethoden gibt es und wie funktionieren sie?

Im "Steaktasting - Die große weite Welt des Fleischgenusses". Wir tranchieren acht unterschiedliche Steaks vor Ihren Augen und Sie bilden sich Ihre zart-rosa Meinung über Ihr Lieblings-Stück. Jeder Gast erhält pro Sorte ca. 50g - 60g. Dazu gibt es frisches Brot, und bunten Blattsalat.

Lassen Sie sich verzaubern von der einzigartigen Geschmacksvielfalt, wie dem Steak der Deutscher Färse, Black Angus, US Beef, Rib Eye, Dry Aged Beef aus Irland etc. Erlernen Sie die vielen Unterschiede der Fleischreifung und deren Geschmack! Erschmecken Sie in unserer Verkostung aus verschiedenen Zuschnitten und Reifemethoden die Unterschiede!

Dauer: Planen Sie rund 2 ½ Stunden ein.

Teilnehmer: Der Preis gilt pro Person

Das Erlebnis findet im Restaurant statt

Das Menü

Amuse-Gueule:

Starter: Beef Tartar und Beef Carpaccio mit 100-150 g Fleisch

Hauptgang: Beef Platte mit 400 - 500 g Fleisch

Dessert: Sweet Beef Burger mit ca. 100 -150 g Fleisch

Über das Restaurant - Steakhaus am Wasser

Die Liebe zu einem guten Stück Fleisch, Fleischqualität - spürbar, sichtbar und vor allem schmeckbar: Das Brechts Gourmetfleisch steht für den ultimativen Genuss für Feinschmecker und Fleisch-Liebhaber. Von Beginn an ist eine sehr hohe Fleischqualität die Prämisse.

Sie genießen hier die feinsten und geschmacklich sensationellsten Steaks, denn unser Vorbild ist die beliebte klassische Tradition der besten Steakhäuser. Handverlesene Farmer, ausgewiesene Qualität, strengste Richtlinien, nach denen Rinderrassen in Australien (Jack's Creek Wagyu), Nebraska / USA oder Irland (Dry Aged Beef) gezüchtet werden.

Das Rindfleisch, insbesondere Steak, hat zu Recht einen weltweit erstklassigen Ruf. Die Weideochsen (Rassen Aberdeen Angus, Hereford, Shorthorn und Kreuzungen) wachsen unter optimalen klimatischen Bedingungen auf, leben auf nahezu unbegrenzten Weideflächen mit sauberem Wasser und einem reichhaltigen Angebot an saftigen Gräsern und Kräutern.

Spreeterrasse

Ob in lauen Sommernächten oder im romantischen Frühherbst: ein echtes Pfund des Restaurants in Berlin ist die Spreeterrasse. Die Terrasse bietet einen freien Blick auf die Spree und lädt an schönen Frühlingstagen, im Sommer bis in den Frühherbst zum Verweilen und zu einer erstklassigen Küche mit Weinen in Berlin ein.

Lassen Sie sich vom Treiben am Schiffbauerdamm und durch die Aussicht auf die Ausflugsdampfer auf der Spree verzaubern. Genießen Sie das ruhige Plätschern des Flusses unmittelbar am S-Bahnhof Friedrichstraße und inmitten der pulsierenden Hauptstadt. Denn trotz der zentralen Lage des Restaurants in Berlin, ist es sehr ruhig am Schiffbauerdamm gelegen. Kommen Sie zum Beispiel nach dem Besuch eines der nahe gelegenen Theater und Kabaretts und lassen den Abend auf der Spreeterrasse ausklingen. Vergessen Sie so für ein paar Stunden Raum und Zeit und lassen Sie sich von uns und von der feinen Küche in Versuchung führen.

Event ohne Übernachtung

Steak-Tasting in Berlin an der Spree

... ein ganz besonders kulinarisches Erlebnis als Rahmenprogramm in Berlin

Anbieter-Bewertungen

17 abgegebene Bewertungen	★★★★☆	4.22 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★☆	3.59 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★☆	4.41 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	4.65 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★☆	4.18 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★☆	4.00 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★☆	4.47 von 5 Sternen

Wichtige Hinweise

Corona-Hinweis: Dieses Event-Paket kann der Anbieter für Sie Corona-konform durchführen. Fragen Sie den Anbieter vor Ihrer Buchung nach dem aktuellen Hygiene-Konzept.

Leistungen inkl.

- 2 ½-stündiges Steak Tasting
- 3-Gang Menü mit Amuse Gueule

Zusatzleistungen

- Getränkepauschale
Preis: auf Anfrage
- Weitere Menüs
Preis: auf Anfrage
- Erlebnistour oder Transfer zum Restaurant
mit dem Bus, Boot oder via Berliner Schnauze oder 20er Jahre Erlebnis Stadtführung
Preis: auf Anfrage

Event ohne Übernachtung

Steak-Tasting in Berlin an der Spree

... ein ganz besonders kulinarisches Erlebnis als Rahmenprogramm in Berlin

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0514259

