



STEAKMEISTEREI

SEIT 2014

GRUPPENBUCHUNG

Wir freuen uns, dass Ihr Euch als Gruppe entschieden habt, die **STEAKMEISTEREI** zu besuchen.

Zur einfacheren Organisation eures Events bitten wir Euch, die unten stehenden Informationen auszufüllen und dieses Rückantwortformular ausgefüllt an uns zurück zu senden. Wir wollen Eure Wünsche erfüllen: Da sind diese Informationen mehr als wichtig. Vielen Dank für Euer zutun!

Fax: (05 41) 58 04 97 72
moin@steakmeisterei.de

Du oder Sie? Als Möchtegern-Friesen sehen wir das in unserer norddeutschen Interpretation eines amerikanischen Steakhauses nicht ganz so eng!

Wir freuen uns auf euch!

Veranstaltungsdatum:

Uhrzeit:

Personenzahl:

Firma:

Ansprechpartner vor Ort:

Mobilfunknummer:

Anlass:

Zahlungsart:

☐ Barzahlung

☐ EC-/Kreditkarte

☐ Rechnung*

*) KOSTENÜBERNAHMEBESTÄTIGUNG

Hiermit bestätigen wir die Übernahme aller mit der oben genannten Reservierung in Zusammenhang stehenden Kosten in Ihrem Restaurant. Bitte senden Sie uns eine Rechnung an folgende Rechnungsanschrift:

Rechnungsadresse:	Ort & Datum
	Unterschrift / Stempel

STEAKMEISTEREI | MENÜ

Bitte wähle aus:

BITTE WÄHLT GRUPPENWEISE EINE EINHALTLICHE VORSPEISE.
ABWEICHUNGEN BITTEN WIR PERSÖNLICH ABZUSPRECHEN.

#1.1 DAVOR / EINMAL ALLES

VIER MAL AUFGETISCHT

Beef-Tatar / Büffelmozzarella / Schinken vom Bunten Bentheimer Schwein / Kürbis-Creme-Suppe

☐ EINZELN: 16,50 EUR / Person

ODER

#1.2 DAVOR / SIGNATURE DISH

TATARATAAA!

Unser Bestes Tatar von der norddeutschen Färsen in hausgener Marinade /
Frittierte Kapern / Pfefferkresse / Kürbiscreme / Rosenkohlblätter / Gewürz-Popcorn

☐ EINZELN: 13,90 EUR / Person

ODER

#1.3 DAVOR / VEGGIE DISH

BÜFFELMOZZARELLA

Confierte Tomaten / Pinienkerne / Schalottenchutney / Olivenöl

☐ EINZELN: 12,50 EUR / Person

ODER

#1.4 DAVOR

STEAKMEISTEREI CHARCUTERIE

Auswahl verschiedener Schinken vom Bunten Bentheimer Schwein

☐ EINZELN: 11,90 EUR / Person

* * *

BITTE WÄHLT GRUPPENWEISE EINE EINHALTLICHE HAUPTSPEISE.
ABWEICHUNGEN BITTEN WIR PERSÖNLICH ABZUSPRECHEN.

#2.1 HAUPTSACHE

STEAK AUF`N TISCH

In die Mitte – alles für Alle!

Variation unserer Steakauswahl: Von Klassik bis Dry Aged ist alles dabei! T-Bone, Hanging Tender, Rib Eye – wenn Du Dich nicht entscheiden willst servieren wir das Beste vom Grill: Zum selber nehmen auf dem Tisch eingedeckt. Eine bunte Variation unserer beliebtesten Beilagen und Saucen reichen wir natürlich dazu!

- | | |
|--|---------------------------|
| ☐ KLASSIK (300g Rohgewicht Fleisch): | 39,00 EUR / Person |
| ☐ SCHLACHTFEST (400g Rohgewicht): | 52,00 EUR / Person |

ODER

#2.2 HAUPTSACHE

RINDERRÜCKEN ZUM VERZÜCKEN

Manchmal ist weniger einfach mehr. Das Roastbeef im Ganzen gegrillt, low&slow auf den Punkt gegart tranchiert serviert. Dazu eine bunte Auswahl unserer Lieblingsbeilagen und schon kann nichts mehr schief gehen.

- | | |
|--|---------------------------|
| ☐ KLASSIK (300g Rohgewicht Fleisch): | 33,50 EUR / Person |
| ☐ SCHLACHTFEST (400g Rohgewicht): | 44,00 EUR / Person |

ODER

#2.3 HAUPTSACHE

STEAK INDIVIDUELL / BEILAGEN KOMPLETT

(MAX. 20 PERSONEN)

Wir können es gut verstehen: Du willst die Entscheidungsgewalt über dein Lieblingssteak behalten. Damit die Küche es etwas leichter hat, servieren wir eine bunte Auswahl unserer Lieblingsbeilagen.

- | | |
|---|---|
| ☐ GENAU SO! | 12,50 EUR / Person
(zzgl. individueller Steakpreis) |
|---|---|

ODER

#2.4 HAUPTSACHE

A LA CARTE

(MAX. 12 PERSONEN)

Jedes Steak ein anderer Garpunkt, dazu dröflzig verschiedene Beilagen und das ganze aus einer Küche die eher die Bezeichnung „U-Boot-Kombüse“ verdient hätte. So gern wir wollen: Bei 12 Genießern ist da das Limit.

- | | |
|---|------------------------------|
| ☐ GENAU SO! | (Individueller Preis) |
|---|------------------------------|

* * *

#3 DANACH

DESSERT

- | | | |
|--------------------------|---|----------|
| ☐ | Winter-Brownie / Pflaumen-Portwein-Eis / Schmandcreme / gebrannte Nüsse | 9,00 EUR |
| ☐ | LAVA-KUCHEN / Flüssiger Schokoladenkern / Sorbet | 9,00 EUR |
| ☐ | DREIFACH GLÜCKLICH
Unser Lieblingseis / Münsterländer Lagerkorn / Espresso | 7,90 EUR |
-

DIE VOLLE DRÖHNUNG? IHR HABT ES VERDIENT!

KOMPLETTMENÜ // SOCIAL DINING

STEAK AUF`N TISCH: WUNSCHLOS.GLÜCKLICH.

Unsere Empfehlung für euer Event:

Wenn sich niemand einig wird ist das mit diesem Menü nicht mehr nötig!
Alles und genug für alle. In die Mitte zum gemeinsamen schnabulieren.

Übrigens: Auch für euer Business-Event unser heißer Tip!

#1.1 DAVOR

VIER MAL AUFGETISCHT

Beef-Tatar / Büffelmozzarella / Gebeizter Lachs / Mini Beef-Tea

+

#2.1 HAUPTSACHE

STEAK AUF`N TISCH 300g

In die Mitte – alles für Alle!

Variation unserer Steakauswahl: Von Klassik bis Dry Aged ist alles dabei! Tomahawk, T-Bone, Hanging Tender – wenn Du Dich nicht entscheiden willst servieren wir das Beste vom Grill: Zum selber nehmen auf dem Tisch eingedeckt. Eine bunte Variation unserer beliebtesten Beilagen und Saucen reichen wir natürlich dazu!

+

#3.1 DANACH

DESSERT

PAVLOVA / Salzkaramell / Schmandcreme / Früchte / gebrannte Nüsse

☐ **GESAMT: 55,00 EUR / Person**

(Preis bei Einzelbuchung: 62,50 EUR)

WAS KÖNNEN WIR NOCH FÜR EUCH TUN?

WUNSCHÄUSSERUNGSFLÄCHE

Schießt los: Was brennt euch auf der Seele? Wir versuchen euch gerne jeden Wunsch zu erfüllen!

Schnell mal was fragen? Klingelt doch mal durch: 05 41 / 58 04 97 44

[illegible]

STEAKMEISTEREI | GETRÄNKE

Bitte wähle aus:

#1 DAVOR

APERITIF

☐ **Friesenlimonade**

Helbing Kümmel mit Bitter Lemon und einem Stritzer Vanille

0,2 l 6,50 EUR

☐ **Rosa Mädchen**

Rieslingsekt mit Walderdbeerlikör | Schweppes Wild Berry | frische Minze

0,2 l 6,50 EUR

☐ **Raperol**

Ratsherrn Pale Ale & Aperol

0,2 l 6,50 EUR

☐ **White Port Tonic**

Herb. Männlich. Sexy. Und damit meinen wir nicht nur den Barkeeper.

0,2 l 6,50 EUR

#2 DEN GANZEN ABEND

GETRÄNKE

☐ **GETRÄNKEAUSWAHL AM ABEND NACH WUNSCH**

☐ **GETRÄNKEPAUSCHALE**

Aperitif nach Wunsch (Vorabauswahl siehe oben!) Fassbiere Hahn #1 - #5 / Weiß- und Rotwein „Steakmeisters Bester“ / Softdrinks (Tafelwasser, Limonade, Säfte, etc.) / 1 Runde Sasse Lagerkorn, Sasse Williams Birne oder Jägermeister / Kaffee, Espresso, Tee

33,50 EUR / Person*

**) Getränkepauschale gilt 4 Std.*

STEAKMEISTEREI | GRUPPENBUCHUNG

LAST BUT NOT LEAST

DAS KLEINGEDRUCKTE:

1. Da wir unsere Menüs mit hochwertigen Produkten frisch zubereiten und unsere Waren täglich angeliefert werden, bitten wir um Euer Verständnis, dass wir Euch den vollen Menüpreis bei Nichterscheinen der gesamten Gruppe oder Einzelpersonen in Rechnung stellen.
2. Veränderungen am vereinbarten Menü oder der Personenzahl sind bis spätestens 48 Std. vor Veranstaltungsbeginn **schriftlich** mitzuteilen.
3. Stornierung der Veranstaltung ist bis zum 10. Tag vorher kostenlos möglich.
Ab dem 9. Tag berechnen wir 50% des zu erwartenden Umsatzes.
4. Alle Preise verstehen sich inkl. 19% gesetzl. MwSt.

Ort & Datum	Unterschrift / Stempel
-------------	------------------------

Wir freuen uns auf Euch!