

THE BEEF BROTHERS

„we are putting the STEAK back together“

GORITSCHNIGGs Fleischerei und GORITSCHNIGGs Steakhaus präsentieren:
das 1x1 der Steakkunde, Genuss und Zubereitung

Neuer Termin: 24. September 2020

**17.00 Uhr - Treffpunkt in GORITSCHNIGGs Fleischerei
Casinoplatz 3-5, 9220 Velden**

Wir besichtigen kurz unsere Fleischerei-Produktion, sehen uns die Reifung genauer an und gehen dann gemeinsam ins Steakhaus wie gemeinsam mit einem Aperitif starten. Danach erfahren Sie die Fleischkunde und Zerlegevorführung des perfekten Steaks mit dem einzigen Fleischermeister am Wörthersee, Thomas Goritschnigg.

**18.00 Uhr – Zubereiten und Verkosten im GORITSCHNIGGs Steakhaus
Seecorso 6, 9220 Velden**

Es erwartet Sie eine gemeinsame Grillzubereitung mit Tipps und Tricks mit und von Michael Goritschnigg

Dazu gibt es Spezialbiere erklärt und vorgestellt von der Privatbrauerei Stiegl, Weißweine, näher gebracht vom Winzer Bauer aus Gamlitz und zum Abschluss wird Kräuterschnaps der Brennerei Jesche verkostet.

Im Preis inkludiert:

Salat und Antipastibuffet

Verkostung aller erklärten Steaks

z.B. Flank Steak, Flat Iron Steak, Short Ribs, Cotes de Boeuf, Tri Tip Steak, etc.

dazu reichen wir Baguette, Kräuterbutter, Olivenöl

alle oben angeführte Getränke

Dessert

€ 99,- je Gast

