

{ Gourmet Steakkurs }

*Erleben & Genießen
Sie etwas Feines...*

Inklusive

4-GANG STEAK MENÜ

CRAFTBIERE & WEINE

FLEISCHEREI *K*OLZEN
Die feine bergische Art

*K*romberg
Restaurant | Hotel | Catering



Beef Tasting 2.0 für Steak-Genießer

Was Sie schon immer über gutes Fleisch wissen wollten... Marcus Weber, Inhaber Fleischerei Nolzen und Markus Kärst, Inhaber Restaurant Kromberg laden Sie herzlich ein und entführen Sie in die feine Welt der Steaks.

Woran erkenne ich gutes Fleisch, auf was kommt es an? Was unterscheidet gutes und sehr gutes Fleisch? Welche Reifemethoden gibt es und wie funktionieren sie? Um Fleisch ranken sich so viele Fragen, wie es Gerichte gibt. Erlernen Sie von zwei Steak-Profis die vielen Unterschiede der Fleischreifung, Zuschnitte und mehr – und natürlich deren Geschmack!

- :: Erfahren Sie interessante Hintergrundinformationen über Steaks.
- :: Wissenswertes über Fleischauswahl, Rassen und Herkunft.
- :: Wie erkennt man gutes Fleisch?
- :: Welche Fleischreifarten und vergessene Traditionen gibt es?
- :: Welche Steaks gibt es und was charakterisiert sie?
- :: Wertvolle Zubereitungstechniken und Tipps zum sofortigen umsetzen.



Lassen Sie sich verzaubern von der Geschmacksvielfalt

Erschmecken Sie in einer großen Querverkostung aus verschiedenen Zuschnitten und Reifemethoden die feinen Unterschiede! In einem 4-Gang Menü servieren wir Ihnen eine besondere Auswahl von Steakarten in unterschiedlichen Garmethoden.

Genießen Sie die raffinierte Zubereitung und einzigartige Geschmackserlebnisse in Vollendung. Freuen Sie sich mit uns auf die zartesten Versuchungen, seit es Rindfleisch gibt. In unserem Gourmetkurs für Steakgenießer!



Alles für Sie drin:

Fleischkunde mit Marcus Weber

Steakgerichte mal anders mit Markus Kärst

Querverkostung von Cuts und Steak
Fingerfood Gerichten

4 Gang Steak Menü

Craftbiere und erlesene Weine

Tipps & Tricks rund um das Thema Fleisch

Preis pro Person
109,00 €

Maximale Teilnehmerzahl: 20 Personen
Gruppenanmeldungen möglich



Viele feine Gründe für Steak-Gourmets

- :: Entdecken Sie die Welt der Steaks inklusive neuer Fleischveredelungstechniken.
- :: Lernen Sie neue Zuschnitte kennen, mit denen Sie Ihre Gäste überraschen können
- :: Erfahren Sie von Profis wertvolle Tipps zur Zubereitung eines perfekten Steaks.
- :: Nehmen sie konkrete Ideen für Steakgenuss in Vollendung mit nach Hause
- :: Genießen Sie ein 4-Gang Steak Menü inkl. Craftbiere und erlesener Weine
- :: Probieren Sie unterschiedliche Reifearten und Garmethoden



Wo findet der Gourmet Steakkurs statt?

Wir heißen Sie herzlich willkommen in den Räumlichkeiten der Fleischerei Nolzen Kreuzbergstraße 11, 42899 Remscheid

Wie kann ich mich anmelden?

Metzgerei Nolzen

- :: Telefonisch unter: (0 21 91) 5 05 62
- :: Direkt im Geschäft: Kreuzbergstr. 11
- :: Per Mail mit Betreff „Gourmet-Steakkurs“ an: info@metzgerei-nolzen.de

Hotel Restaurant Kromberg

- :: Telefonisch unter (0 21 91) 59 00 31
- :: Direkt im Restaurant: Kreuzbergstr. 24
- :: Per Mail mit Betreff „Gourmet-Steakkurs“ an: info@hotel-kromberg.de