

## Dry Age Steak Event 2020/2021

Premium Rindfleisch aus der Region

Am Tisch Tranchiert

zum Start

Steinofenbaguette mit Kräuterquark, Olivenöl & Fleur de Sel

Tomahawk & Côte de Boeuf

35 Tage am Knochen gereift / 58 Grad Kerntemperatur / ca. 500g. pro Person

Beilagen:

Karamellisierte Rote Zwiebeln

Speck-Champignons, Paprikagemüse

Süßkartoffelstampf, Steakhose Pommes

Kräuterbutter, Pfeffersauce

zum Abschluss

Bourbon-Vanilleeis mit flüssiger Whiskey-Schokolade

à Person € 45,00

ab 6 Personen bis maximal 15 Personen

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

Wir bitten um EC-Kartenzahlung oder Überweisung, spätestens 4 Tage nach der Veranstaltung.  
(Abrechnung erfolgt nach der Gästezahl, welche 3 Tage vor Veranstaltung gemeldet wurde.)

### HOTEL HABERKAMP

Uphusener Dorfstraße 1    Tel.: (0 42 02) 9 64 60  
28832 Achim-Uphusen    Fax: (0 42 02) 9 64 626  
Mail: info@haberkamp.info    www.haberkamp.info