



GRUPPENMENÜ

Das Menü muss ab 8 Gästen für alle gleich sein.

Menü und Wein müssen bis spätestens 5 Werktage vor der Veranstaltung bestellt werden.

Der am Steak angegebene Preis bezieht sich jeweils auf ein Drei-Gänge-Menü aus Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise.

Das Menü kann anhand der folgenden Karte zusammengestellt werden:

VORSPEISEN

Charcuterie | Gegrilltes Carpaccio | MASH Tatar | MASH Salat
Thunfisch Tatar | Batallé Serrano Schinken | Dry-Aged Krokette

STEAKS

Vegetarische/Fischalternativen bieten wir auf Anfrage an.

AMERIKA - OMAHA

N.Y. Strip, ca. 300 g 68

Rib-Eye, ca. 400 g 74

DÄNEMARK

Dry-Age Rib-Eye, ca. 300 g. .69

URUGUAY

Rib-Eye, ca. 300 g55

Tenderloin, ca. 200 g.58

DEUTSCHLAND

Tenderloin, ca. 300 g.69



Alle Hauptgerichte werden mit Sauce Béarnaise und Rotweinsauce serviert. French Fries, gemischter Tomatensalat und Rahmspinat werden in der Tischmitte platziert.

NACHSPEISEN

MASH Cheesecake

mit Beerenkompott und Himbeersorbet

Weisse Schokoladen Panna Cotta

mit Ananas und Passionsfrucht

Royal King Caramel

Erdnusskuchen, Karamelleis, knusprige Schokolade und gesalzene Karamellsauce

Crème Brûlée

mit Himbeersorbet

SNACKS

mit einem Aperitif
pro Person 10,-

PETIT FOURS

mit einer Kaffeespezialität serviert
pro Person 8,-

WEIN MENÜ

WEIN MENÜ 1

MASH Aperitif (Gentle Fizz oder Schaumwein)

2 Hausweine begleitend zum Menü

(Weine werden durchgängig während des Dinners serviert)

Mineralwasser

Kaffee oder Tee

46,-



WEIN MENÜ 2

2 gehobene Weine begleitend zum Menü

(Weine werden durchgängig während des Dinners serviert)

Mineralwasser

Kaffee oder Tee

62,-



WEIN MENÜ 3

MASH Aperitif (Gentle Fizz oder Champagner)

2 premium Weine passend zum Menü

(Weine werden durchgängig während des Dinners serviert)

Mineralwasser

Kaffee oder Tee

99,-