



GRUPPENMENÜ

Das Menü muss ab einer Personenzahl von 16 für alle Gäste einheitlich sein.

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

Bitte lassen Sie uns Ihre Menüauswahl bis spätestens 14 Werktage vor dem Veranstaltungstermin zukommen.

VORSPEISEN

Lachs Ceviche | Gegrilltes Carpaccio | Rinder Tatar | MASH Salat

Thunfisch-Tatar | Batallé Serrano Schinken | Dry-Age Krokette

STEAKS

AMERIKA - OMAHA

N.Y. Strip, ca. 300 g 68

Rib-Eye, ca. 400 g 74

DÄNEMARK

Dry-Age Rib-Eye, ca. 300 g . . 72

URUGUAY

Rib-Eye, ca. 300 g 55

Tenderloin, ca. 200 g 61

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

Schokoladen-Küchlein
mit Passionsfrucht-Sorbet

Coconut Dream
Kokosnuss, Schokolade und Kokosnuss-Eis

SNACKS

mit einem Aperitif
pro Person 10

PETIT FOURS

mit einer Kaffeespezialität serviert
pro Person 6

WEIN MENÜ

WEIN MENÜ 1

MASH Cocktail oder Winzersekt
2 Hausweine begleitend zum Menü
(Weine werden durchgängig während des Dinners serviert)

Mineralwasser
Kaffee oder Tee

46



WEIN MENÜ 2

MASH Cocktail oder Champagner
2 gehobene Weine begleitend zum Menü
(Weine werden durchgängig während des Dinners serviert)

Mineralwasser
Kaffee oder Tee

62



WEIN MENÜ 3

MASH Cocktail oder Champagner
2 Premium Weine passend zum Menü
(Weine werden durchgängig während des Dinners serviert)

Mineralwasser
Kaffee oder Tee

99