

Pressemitteilung

Osterspecial im Restaurant [m]eatery vom 29. März bis 11. April 2010

Hamburg, 18. März 2010 Auch wenn im Restaurant [m]eatery zu Ostern keine Eier versteckt werden, gibt es doch einige Überraschungen. Vom 29. März bis 11. April werden drei 3 Gänge zu 49 Euro pro Person serviert, einen Tipp für den passenden Wein oder Cocktail hält das Team ebenfalls bereit.

Neben dem traditionellen Osterlamm stehen folgende Delikatessen zur Wahl:

Tatar vom Husumer Weiderind

Oder

Schottischer Bio-Lachs mit Wachtelei

Deichlamm an gefüllter Minipaprika und confierten Tomaten

Oder

Gebratenes Filet vom Angel-Loup mit sautiertem Blattspinat & violetter Senfsauce

Schokoladenkuchen mit Zitronenthymian-Sauerrahm-Eis

Reservierungen nimmt das Restaurantteam gern unter Tel. 040 30999-595 entgegen.

Das Restaurant

In der [m]eatery ist der Name Programm. Aus dem euro-asiatischen Restaurant fusion wurde im Oktober 2009 kurzerhand ein Steaktempel. Die Einrichtung ist von schlichter Eleganz, das Wesentliche passiert auf dem Teller: Denn dahin kommen nur die zartesten Rinderrücken aus Argentinien, den USA und Deutschland. Neben der hohen Fleischqualität begeistern die Reifung der Husumer Weiderinder in der eigenen Dry-aged Box sowie das Grillen der Steaks im 800 Grad heißen Infrarotofen. Aber auch die Tatarkarte und Burgerspezialitäten sowie die exklusive Getränkeauswahl gehören zu den Höhepunkten dieses Hot Spots in der Hamburger Innenstadt.

Auf der neuen Homepage www.meatery.de finden Sie weitere Informationen.

Für Rückfragen zur Pressemitteilung oder Bereitstellung von Fotomaterial steht Ihnen Frau Nicole Bienert unter Tel. +49 40 357400-45 gern zur Verfügung.

