

Pressemitteilung

NEU: [m]eat49 • Start des After Work Clubs am 2. November 2010 in der [m]eatery bar + restaurant mit DJ Soulsaver & Latin Soul Grooves von Sängerin Leila Pantel

Hamburg, 21. Oktober 2010 Seit Oktober 2009 gehört die [m]eatery bar + restaurant zu den angesagten Hotspots der Hamburger Gastronomie. Am 2. November 2010 fällt ab 19 Uhr mit DJ Soulsaver samt Sängerin Leila Pantel & Band der Startschuss für den After Work Club „[m]eat49“. Das besondere an dieser Feierabendlounge ist die Kombination aus Bar- und Restaurantatmosphäre. Lifestyler und Genussmenschen beginnen den Dienstagabend mit einem der zahlreichen Cocktails oder Drinks, nehmen einen Appetizer vom Flying Buffet und genießen anschließend ihr Menü im Restaurant oder lauschen weiter den DJ Sounds in der Bar.

[m]eat49

[m]eat49 startet noch in diesem Jahr mit zwei After Work-Veranstaltungen. Am 2. November sowie am 7. Dezember 2010, jeweils ein Dienstagabend, legt ab 19 Uhr ein Live DJ auf. In loungiger Atmosphäre wartet auf die Gäste eine umfangreiche Cocktail- & Weinkarte. Die [m]eatery Bartender verstehen sich besonders auf klassische Cocktails, die sie durch ausgefallene und hochwertige Zutaten verfeinern.



[m]eat49

Barchef Marc Pastell und sein Team verarbeiten ausschließlich frisch gepresste Säfte. Signature Drink und einmalig in Hamburg ist der Mint Julep – Kult-Getränk des mondänen Kentucky Derby, mit viel frischer Minze, Whiskey und gestoßenem Eis. Als Snacks werden an diesen Abenden exklusiv die Highlights aus der [m]eatery-Küche serviert. Mini Beeftea, Tatar, Miniburger, Tranchen vom Rind und als süßes Highlight der New York Cheesecake in

Miniaturausgabe kommen auf fliegenden Tablett direkt zu den Gästen in die Bar. Eine Sonderedition von Edgar Cards wird zum Auftakt in den 250 Top Shops & Gastronomien Hamburgs auf die neue Eventreihe hinweisen, aktuelle Infos gibt es jederzeit für alle Fans unter www.facebook/meatery.

[m]eat49 ist somit die perfekte Kombination für Fleischliebhaber, Musikfreunde und Anhänger guter Drinks. Der Eintritt ist frei und zu finden ist die neue Eventlocation für den ersten Dienstag im Monat ab 19 Uhr in der Drehbahn 49.



Pressekontakt

[m]eatery bar + restaurant

Seit Oktober 2009 geht es in der Drehbahn 49 im Hamburger City heiß her: Im Infrarotofen des amerikanischen Herstellers Southbend grillt seitdem Küchenchef Hendrik Maas (28) und sein junges Team die zartesten Rinderrücken aus den USA, Argentinien und Deutschland. Bei 800 Grad Celsius und viel Fingerspitzengefühl werden aus den Rohstücken wahre Geschmackserlebnisse. Zu den Küchenhits gehören außerdem die verschiedenen Tatarspezialitäten, hausgemachten Burgerspezialitäten wie auch selbst hergestellten Ölen und Saucen. Die Kunst des Grillens schaute sich Maas von den Großen der amerikanischen Steakszene ab: Er aß und kochte gemeinsam mit den Profis von „Wolfgang´s“, „Smith & Wollensky“, „Angelos & Maxis“ sowie „Keens“ in New York.

Bereits im ersten Jahr des Bestehens wurde die [m]eatery bar + restaurant von der Zeitschrift DER FEINSCHMECKER zu den 32 besten Restaurants der Hansestadt gewählt. Druckfrisch ist der neue PRINZ Top Guide 2011, in den es die [m]eatery auf Platz 1 der Hamburger Hotelrestaurants geschafft hat.

Wer sich vorab Appetit holen möchte, kann unter www.meatery.de einen Blick in die Karten der Bar und des Restaurants werfen.

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

