

PRESSEMITTEILUNG



Foto: [m]eatery Küchenchef Hendrik Maas lädt zum heißen Barbecue

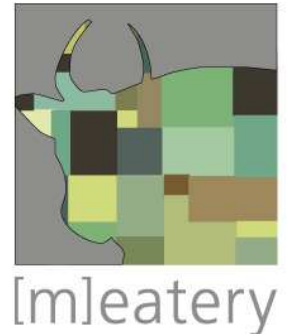
Barbecue über den Dächern der Stadt

Die [m]eatery bar + restaurant lädt zu einem heißen Grillvergnügen auf die Terrasse der Skylounge im Hamburger Design Hotel SIDE

Hamburg, Mai 2011 – Am 26. Mai und am 16. Juni gibt es für Hamburgs hippe Barbecue-Anhänger und Feier-Freunde ab 18:00 Uhr nur einen Platz: Hamburgs beste Adresse für Steakvariationen – die [m]eatery bar + restaurant – bittet auf den Terrassen der Skylounge im achten Stock des SIDE zu Tisch. Mit einem kühlen Cocktail in der Hand und leichter Lounge Musik in den Ohren schweifen hier die Blicke über die Dächer der Stadt, während auf dem großen Weber Grill saftige Steaks und viele weitere Grillgenüsse brutzeln.

26. Mai: [m]eatery Barbecue mit US-amerikanischen Grillhighlights

Das erste [m]eatery Barbecue des Jahres präsentiert unter dem Motto „[m]eatery goes US“ zarte US Flank-Steaks, würzige Spare Ribs vom Black Angus Rind, kreativ-frische Salate zum Beispiel mit gegrillter Wassermelone und sommerliches Gemüse wie Maiskolben und Grilltomaten. Der persönliche Favorit des Küchenchefs ist bei diesem amerikanischen Highclass-Barbecue aber nicht ein saftiges Rinderstück, sondern das knusprig-zarte Bier-Huhn. „Wir rösten es auf einer geöffneten, gefüllten Bierdose, so dass die Haut nicht direkt auf dem Grill liegt. Durch das verdampfende Bier wird das Fleisch ganz zart und erhält ein besonders leckeres Aroma.“, schwärmt Hendrik Maas. Neben den ausgewählten Grillvariationen entspricht auch die Getränkeauswahl dem hohen Standard der [m]eatery und verspricht echt amerikanischen Trinkgenuss: Die Cocktails des Abends – Whiskey Smash und Mint Julep – werden mit Bourbon Whiskey zubereitet und die Trauben der trockenen Weine sind unter kalifornischer Sonne gereift. Süsskartoffelchips, schokoladige Brownies oder ein lockerer Limetten Cheesecake versüßen den Abschluss des Barbecues.



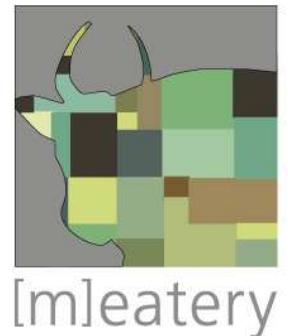
16. Juni: Spanische Spezialitäten beim [m]eatery Barbecue

Unter dem Motto „[m]eatery goes Spain“ gibt es am 16. Juni auf den Terrassen der Skylounge im SIDE eine exklusive spanische Barbecue-Fiesta. Auf dem überdimensionalen Grill brutzeln Rippchen vom iberischen Eichelschwein, marinierte, ganze Sardinen oder saftige Duroc Schweine-Steaks. Die kleinen, schrumpeligen Kartoffeln mit der scharfen Sauce „Papas arrugadas con Mojo“ dürfen hier natürlich ebenso wenig fehlen wie die leicht süßlichen „Pimientos de Patron“ (Minipaprika). Eine ganz besondere Spezialität auf dem stilvollen Grillevent ist die „Longaniza Iberica“. „Diese Wurst gehört zu meinen absoluten Favoriten. Sie ist ebenso würzig wie die spanische Chorizo, wird aber wesentlich feiner verarbeitet.“, erklärt Hendrik Maas. Für Liebhaber süßer Nachspeisen gibt es ein Orangen Mandel Kuchlein und eine abgewandelte Variante der klassischen Crème Brûlée mit Rosmarin. Angestossen wird mit einem süß-sauren „Sherry sour“, einer hauseigenen Sangria-Komposition oder einem trockenen Rioja.

Reservierungen werden unter der Telefonnummer +49 40 30 99 95 95 gern entgegengenommen. Der Preis pro Person und Deluxe Barbecue „all you can eat“ beträgt 39 € inklusive einem Glas Sekt zur Begrüßung.

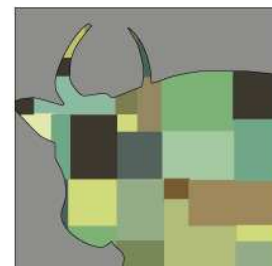
[m]eatery bar + restaurant

Die [m]eatery bar + restaurant in der Drehbahn 49 inmitten der Hamburger City verspricht Steakgenuss auf höchstem Niveau. Im Infrarotofen des amerikanischen Herstellers Southbend grillt 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 hergestellte Öle 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.



Weitere Informationen zur [m]eatery finden Sie auf www.meatery.de. Bleiben Sie auf dem Laufenden und werden Sie auch Fan in den Facebook-Gruppen [m]eatery bar + restaurant unter www.facebook.com/meatery und SIDE unter www.facebook.com/sidehotel.

Für Rückfragen zur Pressemitteilung oder Bereitstellung von Fotomaterial steht Ihnen Frau Nadja Gregorec unter der Telefonnummer +49 40 357400-45 oder n.gregorec@seaside-hotels.com gern zur Verfügung.



[m]eatery