

## GRUPPENMENÜ

Das Menü muss ab einer Personenzahl von 16 für alle Gäste einheitlich sein.  
Bitte lassen Sie uns Ihre Menüauswahl bis spätestens 14 Werktage vor dem Veranstaltungstermin zukommen.

**SNACKS**  
Pro Person 5.5

### VORSPEISEN

**Carpaccio | MASH-Tartar | Dry-Age-Kroketten mit Relish | Batallé - Serrano-Schinken mit gegrilltem Brot  
Thunfischtatar | Linguine mit Tigergarnelen | Vorspeisen zum Teilen – nach Wahl des Küchenchefs**

### STEAKS

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



USA GREATER OMAHA

New York Strip, ca. 300 g..... 89  
Ribeye, ca. 400 g. .... 104

DÄNEMARK

Dry-age Ribeye, ca. 300 g..... 97

DEUTSCHLAND

Tenderloin ca. 300 g..... 92

URUGUAY

**Ribeye, ca. 300 g ..... 79**  
*200 tage premium getreide gefüttert Taurus Gold Selection*

Tenderloin, ca. 200 g..... 83

Tenderloin, ca. 300 g..... 98

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

### NACHSPEISEN

**PETIT FOURS**  
Feingebäck und Pralinen  
Pro Person 6

Crème Brûlée  
mit Ananassorbet

Apfel- und Brombeer-Crumble  
Knuspriger Crumble, Vanille, Zari-Äpfel,  
Brombeeren und Tonkabohnen-Eis

MASH Cheesecake  
mit Beerenkompott  
und Erdbeersorbet

## 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

59



### WEIN MENÜ 2

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

Mineralwasser  
Kaffee oder Tee

74

### 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

