

THE SAVOUR

CONCEPT STORE

>THE WORLD OF FLAVOURS AND TASTE<
Tastings im Überblick

NEU NEU -MEAT ON FIRE: Meat Only Edition- NEU NEU

Kein Schnickschnack. Keine großen Beilagen. Kein Ablenken vom Wesentlichen. Bei der Meat Only Edition dreht sich alles um das, was wir am meisten lieben: außergewöhnliches Fleisch, perfektes Feuer und ehrliches Handwerk. Gemeinsam begeben wir uns auf eine geschmackliche Reise durch verschiedene Cuts, Reifegrade und Zubereitungsarten. Jeder Gang erzählt seine eigene Geschichte und zeigt, wie Herkunft, Fettstruktur, Reifung und Grilltechnik den Charakter eines Stücks Fleisch prägen. Begleitet wird das Tasting lediglich von frischem Brot, ausgewählten Antipasti und spannenden Einblicken in die

ab € 99,90

MEAT on FIRE: Around the World

Wir starten mit einem Gruß vom Grill, dem Amuse-Grill. Im Anschluss geht es weiter mit drei Hauptgängen, BEEF aus aller Welt, gefolgt von einem BBQ-Dessert vom BBQ Dessert Weltmeister 2022 und NRW BBQ Meister 2023

ab € 134,90

MEAT ON FIRE: Burger Edition

4 der besten Burger-Rezepte weltweit werden von uns neu interpretiert. Erleben Sie die Welt der Burger neu und genießen Sie die Vielfalt eines Burgers. Ein BBQ-Dessert vom BBQ Dessert Weltmeister 2022 und NRW BBQ Meister 2023 schließt den Abend ab.

ab € 104,90

Fisch, Fleisch, Geflügel - Gourmet Tasting

Wir starten mit einem Gruß vom Grill, dem Amuse-Grill. Im Anschluss geht es weiter mit drei Hauptgängen aus Fisch, Fleisch und Geflügel, gefolgt von einem BBQ-Dessert vom BBQ Dessert Weltmeister 2022 und NRW BBQ Meister 2023

ab € 184,90

Bei allen Beef Tastings sind Getränke im seminarüblichen Rahmen im Preis enthalten!

Alle Tastings können auch gegen einen Aufpreis mit einer Wein oder Gin-Begleitung erweitert werden!
