

BEEF

Redo **800°**
Streetfood Prime Beef



AUSZUG AUS UNSEREM STREETFOODKATALOG

www.Foodtruck-verleih.de / FREECALL: 0800 – 6615000



**IDEAL FÜR
HOCHZEITEN
GEEIGNET**



AUSZUG AUS UNSEREM STREETFOODKATALOG

www.Foodtruck-verleih.de / FREECALL: 0800 – 6615000

BEEF



RIB EYE

Aberdeen Black

- aus dem Herzen Australiens - Grain Fed Rindfleisch, groß und zart in unserem Spezialgrill, mit 800°C gegrillt, kross und heiß mit feinstem Redo-Steakpfeffer.

Das Rib-Eye stammt aus dem vorderen Rücken des Rindes und gilt als das beliebteste Teilstück in den USA. Es ist sehr saftig, weil das Muskelfleisch von einem kernigen Fettsäure und feinen Fettäderchen durchzogen ist.

CÔTE DE BOEUF/ OCHSENKOTELETTE

im deutschsprachigen Raum auch als „Ochsenkotelette“ oder „Hohe Rippe“ bekannt. Schließlich handelt es sich hierbei um ein Stück aus dem Vorderen und somit höheren Teil des Rinderrückens. Dieser feine Premium-Cut aus der Hochrippe des Rindes ist nichts anderes als ein Rib - Eye am Knochen.



US BEEF – CREEKSTONE

- Bestes Fleisch aus familiengeführten US - Betrieben aus Indiana, Ohio und Nebraska.
100% Corn'Fed ist ein Garant für den einzigartigen Geschmack
- gekrönt durch das spezielle Grillverfahren bei 800°C – saftig und kross

STRIP LOIN - FEIN MARMORIERTES RUMPSTEAK

TENDER LOIN - FILETSTEAK

BEILAGEN

Blattspinat mit sautierten Kirschtomaten / grüner Spargel mit zerlassener Butter

SÄTTIGUNGSBEILAGEN

Rosmarin-Kartoffeln / Connoisseur Fries - Rustic Skin On
Gerahmte Sauce vom grünen Madagaskar-Pfeffer
Sauce Béarnaise / Zwiebel-Marmelade

AUSZUG AUS UNSEREM STREETFOODKATALOG

www.Foodtruck-verleih.de / FREECALL: 0800 – 6615000



AUSZUG AUS UNSEREM STREETFOODKATALOG

www.Foodtruck-verleih.de / FREECALL: 0800 – 6615000