Smoker-Party

Wir lassen es qualmen!

Das Fleisch wird bei niedriger Temperatur über viele Stunden (bis zu 24 Stunden) im Buchenholzrauch gegart, dadurch wird es unglaublich zart und saftig. Die schonende Art der Zubereitung und das besonders rauchige Aroma machen diese amerikanische Art zu grillen zu etwas ganz Besonderem.
Überzeugen Sie sich selbst von dem einzigartig, saftigen und aromatischen Geschmack.

Menü

Smokey Spareribs und Chicken
dazu Brot, Dips und verschiedene Salate

Beef Brisket und Pulled Pork
dazu Baked Beans, Ofenkartoffeln und Mais
2 hausgemachte Barbequesaucen

24,90 €/Person

Um Reservierung wird dringend gebeten!

Termine:
11./18. April, 01./09./23./30 Mai 2014
ab 17:00 Uhr

Burggraf online:

www.burggraf-auerbach.de

BurggrafAuerbach

@meatheaven

+BurggrafBräuBensheim

@BurggrafBeefChannel

Räumlichkeiten

Braustube (ca. 100 Personen)
Braumeisterzimmer (ca. 20 Personen)
Kornkammer (ca. 170 Personen)
Biergarten (ca. 100 Personen)

Öffnungszeiten

Dienstag Ruhetag
Mo., Mi.-So. ab 17.00 Uhr
Feiertags auch 12.00 - 14.30 Uhr

Burggraf Bräu

Inhaber: David Pietralla
Darmstädter Str. 231 • 64625 Bensheim-Auerbach
RESERVIERUNG
Telefon: 06251-72525 • info@burggraf-auerbach.de
www.burggraf-auerbach.de

Die Event-Brauerei

Burggraf Bräu
Erlebnis-Gastronomie
Hausbrauerei Koch-Events

Spieß • Spaß • Spannung

MEAT Events
2014

Steaknight

Dein perfektes Steak!

Sie haben die Qual der Wahl. Suchen sie sich ihr “Lieblings”-Stück selbst aus. Ob Hüfte oder Rib-Eye, ob Filet oder Roastbeef – wir bietet Ihnen maximale Qualität.
Vor Ihren Augen wiegen und schneiden wir Ihr Steak, so wie Sie es sich wünschen. Ihr individuelles, perfektes Steak wird grammgenau abgerechnet. Nach der Temperierung im Wasserbad werden die Steaks im Beefer bei 800 °C Oberhitze zubereitet. Eine krossere Kruste und ein saftigeres Rosa werden Sie schwerlich finden.

Wir garen Ihr Steak auf Wunsch “rare” oder “medium”. Wenn nicht anders gewünscht, servieren wir das Fleisch “medium-rare” (50°-52 °C Kerntemperatur).

Bringen Sie Zeit mit,
denn die perfekte Zubereitung braucht sie.

Um Reservierung wird dringend gebeten!

Termine:
03./17. Sept. / 01./15. Okt. / 05./19. Nov. 2014
18:00 - 22:00 Uhr

Weitere Infos zum aktuelle Steak-Angebot:
www.burggraf-auerbach.de/steaknight

Steak-Tasting

Die Geschenkidee für den Mann...

Wir tranchieren die Steaks im Raum und verteilen die Proben an die Tische. Dazu erfahren Sie etwas über das Steak, das sie grade vor sich haben. Insgesamt 8 unterschiedliche Steaks!

Menüauszug:
Amerikanische Black Angus Hüfte
Amerikanische Black Angus Roastbeef
Amerikanisches Flank Steak
Bisonroastbeef
Amerikanisches Dryaged Black Angus Ribeye
Dryaged vom Metzgermeister David
Hereford Prime Beef Dryaged Ribeye
Wagyu Ribeye Kobe Style min. BMS 5-7

Die Proben sind so kalkuliert das jeder Gast pro Sorte ca. 40g-50g verkosten kann. Dazu gibt es frisches Brot, Beilagensalat, dreierlei Pfeffer und drei Salze.

Termine und Preise:
17. Mai / 17. Juli / 10. Sept.
02. Okt. / 14. Nov. / 06. Dez. 2014 • 19:00 Uhr
89,00 €/Pers. • inkl. Getränke

Kochkurse

“Feuer und Rauch”

Direktes und indirektes Grillen, smoken und räuchern werden die Schwerpunkte dieses Kochkurses sein. Wollten Sie schon immer wissen warum US BEEF so unglaublich zart und lecker ist, warum gute Spareribs so lange auf den Grill müssen oder wie Sie Pizzabrot direkt auf dem Grillrost backen? Dann dürfen Sie dieses Event nicht verpassen. Wir bereiten Sie mit feinstem Fleisch, köstlichen Dips, Marinaden, vielen weiteren Leckereien und Tipps für die Party zu Hause auf die Grillsaison vor.

“Zart wie Butter”

Der Kochkurs zum Thema „Steak“. Viele verschiedene Sorten, aus der Pfanne und vom Grill. Die perfekte Zubereitung steht hier im Mittelpunkt. Wir verraten Ihnen das Geheimnis der perfekten Kruste und wie sie immer die richtige Kerntemperatur treffen.

Termine und Preise:
Beginn: 12:00 • Dauer: ca. 4-5 Std.
min. 8 / max. 20 Teilnehmer • inklusive Getränke
„Feuer und Rauch“
11. Mai / 22. Juni 2014 • 99,00 €/Pers.
„Zart wie Butter“
24. Aug. / 09. Nov. 2014 • 109,00 €/Pers.