



Midtown NEWS

Inge-Beisheim-Platz 1
10785 Berlin, Germany
Tel: +49 (0)30 - 22 000 6003
Mobil: +49 (0)173-652 2681
Fax: +49 (0)30 - 22 000 5020
Email: nancy.hauck@marriotthotels.com

Kontakt: Nancy Hauck
Public Relations

„Steaks Aficionado“ – Steakliebhaber kommen mit den wahren Stars unter den Steaks im Restaurant Midtown Grill voll auf ihre Kosten

Von Australien über Frankreich bis nach Japan – die kulinarische Reise durch die Welt der Steaks beginnt im Hier und Jetzt – im Restaurant Midtown Grill

Berlin, September 2005 (NH) - - Wagyu Filet, Charoluxe Filet, Black Angus USDA Prime Filet, Bison Filet – unter den Steakliebhabern keine unbekanntes Stücke. Im Restaurant Midtown Grill werden seit kurzem die seltensten Steaks der Stadt geboten. Noch bis zum 31. Oktober 2005 werden die Stars unter den Spitzensteaks offeriert.

Wagyu Fleisch zeichnet sich durch ein hohes Maß an Fettmarmorierungen aus, welches es zu einer kulinarischen Delikatesse macht und den Geschmack durch eine nie da gewesene Saftigkeit des Fleisches entwickelt. Gourmets erachten es als das zarteste und geschmackvollste Fleisch der Welt oder wie die Japaner es gerne nennen „Der Kaviar des Fleisches“.

Von Jungbullen der französischen Rinderrasse Charolais und deren Kreuzungen stammt das Fleisch für das Charoluxe Filet. Seit Jahrhunderten bevorzugen die Franzosen – mittlerweile auch Feinschmecker auf der ganzen Welt – das Fleisch dieser Rasse wegen seines besonderen Aromas und seiner zarten Struktur. Die Rinder werden während der Mast und Aufzucht auf der Weide freilaufend gehalten, wodurch sich das Fett gleichmäßig in der Muskulatur einlagert.

Beim Black Angus USDA Prime Filet handelt es sich um das beste Fleisch, das der amerikanische Markt hergibt. Es stammt von jungen Stieren und hat die höchsten



Midtown NEWS

Inge-Beisheim-Platz 1
10785 Berlin, Germany
Tel: +49 (0)30 - 22 000 6003
Mobil: +49 (0)173-652 2681
Fax: +49 (0)30 - 22 000 5020
Email: nancy.hauck@marriotthotels.com

Kontakt: Nancy Hauck
Public Relations

Fettmarmorierungen der amerikanischen Qualitätskategorien. Fettmarmorierungen sind die kleinen, weißen Flecken in der Muskulatur, die sich beim braten auflösen und dem Fleisch diese unbeschreibliche Zartheit und saftige Konsistenz gibt, ohne Cholesterin hinzuzufügen. Nur 4 % der produzierten Rindfleischmengen in den USA fällt unter die Kategorie Prime.

Bison gehört zweifelsohne an die Spitze aller Qualitätsfleischarten, denn es vereint edlen Fleischgeschmack mit hervorragenden Inhaltsstoffen. Bisonfleisch ist das gesündeste und nährstoffreichste Fleisch, das man kennt. Es hat einen eigenen, intensiven und würzigen Geschmack, der nicht vom Fett getragen wird. Mit seinen kurzen Fleischfasern ist es sehr zart, hat kaum Fett, einen hohen Eisengehalt und ein besonders leichtverdauliches Eiweiß. Das Fleisch hat ca. 30 % weniger Wassergehalt und schrumpft deshalb beim Braten weniger. Es sollte, wenn möglich, nur Medium oder auf einer niedrigen Garstufe gebraten werden.

Öffnungszeiten: täglich 12.00 – 15.00 Uhr und 17.00 – 23.00 Uhr

Midtown Grill · Ebertstr. 3 · 10785 Berlin

Tel. 030 - 22 000 6410 · Fax: 030 – 22 000 1000

www.midtown-grill.de · restaurant@midtown-grill.de

Für geschlossene Gesellschaften steht im hinteren Teil ein kleines Séparée bereit, im Sommer ist die Terrasse geöffnet.

Die aktuellsten Pressemitteilungen sind auch unter www.midtown-grill.de einzusehen.