



NEWS

bloomsburys™
joy eating, joy living

Inge-Beisheim-Platz 1
10785 Berlin, Germany
Tel: +49 (0)30-22 000 6026
Mobil: +49 (0)176-176 30 113
Fax: +49 (0)30-22 000 5020
Email: julia.herchenbach@marriott-hotels.com
Kontakt: Julia Herchenbach

Stephanstr. 24
10559 Berlin, Germany
+49 (0)30-33 099 73
+49 (0)179-39 21 272
+49 (0)30-33 099 755
shuber@bloomsburys.de
Sabine Anna Huber

Der Midtown Grill „best steaks in town“ und bloomsburys „the lifestyle delivery service“ setzen Trends: Erster Wagyu-Filet-Burger der Stadt, der Star unter den Steak Burgern - exclusively delivered by bloomsburys.

Berlin, 18. Juli 2007 (JH,SH). Nachhaltige und gesunde Ernährung boomt und ist in aller Munde. Auch an neuen kulinarischen Ideen in der Zubereitung darf es nicht fehlen, selbst wenn es um Fastfood geht - ab 1. August 2007 gibt es den ersten Wagyu-Filet-Burger der Hauptstadt. Gourmets erachten Wagyu-Filet als das zarteste und geschmackvollste Fleisch der Welt oder wie die Japaner es gerne nennen „Der Kaviar des Fleisches“. Kombiniert mit Paris Hiltons „Rich Prosecco“, ein prickelnder Vino Frizzante aus der goldenen Dose, stellt diese fleischige Neuheit alle bisherigen Burger in den Schatten. 200 Gramm feinstes Wagyu Filet, auf dem Grill des amerikanischen Steakrestaurants zubereitet, frischer Mizuna-Salat, gelbe Tomaten und eine hausgemachte Wasabi-Sauce machen den Steak-Burger zum kulinarischen Highlight - 24 Euro, inklusive Krupuk und eine Rich Prosecco Dose. Frisch vom Grill geliefert wird es von bloomsburys, dem einzigartigen Multi Restaurant Delivery Service. Nach dem Motto „the stylish way of staying in“ sorgt bloomsburys für den nötigen Komfort, Anspruch und Stil. In Kombination mit dem Midtown Grill ein kulinarisch luxuriöses Highlight!

Wagyu Filet - der Star unter den Spitzensteaks, dass seit rund acht Monaten in Deutschland verfügbar ist. Vielen ist es unter „Kobe Beef“ ein Begriff - besonders „verhätschelte“ Rinder der Rasse Wagyu aus der Region Kobe, Japan. Aber Wagyu Rinder gibt es nicht nur in der Region Kobe. Mittlerweile werden sie in Nord- und Südamerika, Australien und auch in Europa gezüchtet. Diese Rinder von der Rasse Wagyu sind besonders teuer. Grund dafür: die aufwendige Aufzucht und Pflege dieser Rinder. Das Ergebnis: Zartheit, Saftigkeit, Geschmack und Nährstoffe. Wagyus weisen von allen Rinderarten die höchste Fettmarmorierung des Muskelfleisches auf. Fett, der Stoff, der das Fleisch zart und saftig macht, ist bekannterweise der Träger für den Geschmack. Nun mag der eine oder andere denken - Geschmack ja, aber ungesundes Fett nein. Wer sich gesund ernähren möchte, liegt bei unserem Wagyu-Filet genau Richtig. Das Fett weist einen um ein Drittel höheren Anteil an ungesättigten Fettsäuren auf als das Fleisch anderer Rinder-Gattungen. Amerikanische Marketingprofis sprechen schon von Cholesterinsenkenden Wagyu-Kuren, dies wäre aber sicherlich ein teures Vergnügen und das überlässt man doch lieber Hollywood!



NEWS

bloomsburys™
joy eating, joy living

Inge-Beisheim-Platz 1
10785 Berlin, Germany
Tel: +49 (0)30-22 000 6026
Mobil: +49 (0)176-176 30 113
Fax: +49 (0)30-22 000 5020
Email: julia.herchenbach@marriott-hotels.com
Kontakt: Julia Herchenbach

Stephanstr. 24
10559 Berlin, Germany
+49 (0)30-33 099 73
+49 (0)179-39 21 272
+49 (0)30-33 099 755
shuber@bloomsburys.de
Sabine Anna Huber

Wagyu ist in Weltmetropolen wie London und New York längst etabliert und ständig verfügbar. In Deutschland ist es eine größere Herausforderung, Wagyu probieren zu können. Doch Midtown Grill und bloomsburys wollen den Hauptstädtern das Spitzenprodukt nicht vorenthalten!

(2.439 Zeichen, Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten)

Mit dem Restaurant Midtown Grill hält seit 12. Januar 2004 am Potsdamer Platz eine besondere Gastronomieadresse Einzug: Mit der authentischen und typisch amerikanischen Variante eines Grillrestaurants, mit offener Showküche und einem großem Lavastein-Grill. Das Restaurant verfügt über 100 Sitzplätze, Nichtraucher- und Raucherbereich sowie eine Terrasse. Die Öffnungszeiten sind täglich von 07.00 - 11.00 Uhr sowie 12.00 - 15.00 Uhr und 17.00 - 23.00 Uhr. Anschrift: Ebertstr. 3 · 10785 Berlin. Weitere Informationen und Reservierung unter Telefon: 030-22 000 6410 · Fax: 030-22 000 1000; Internet: www.midtown-grill.de; E-Mail: 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.