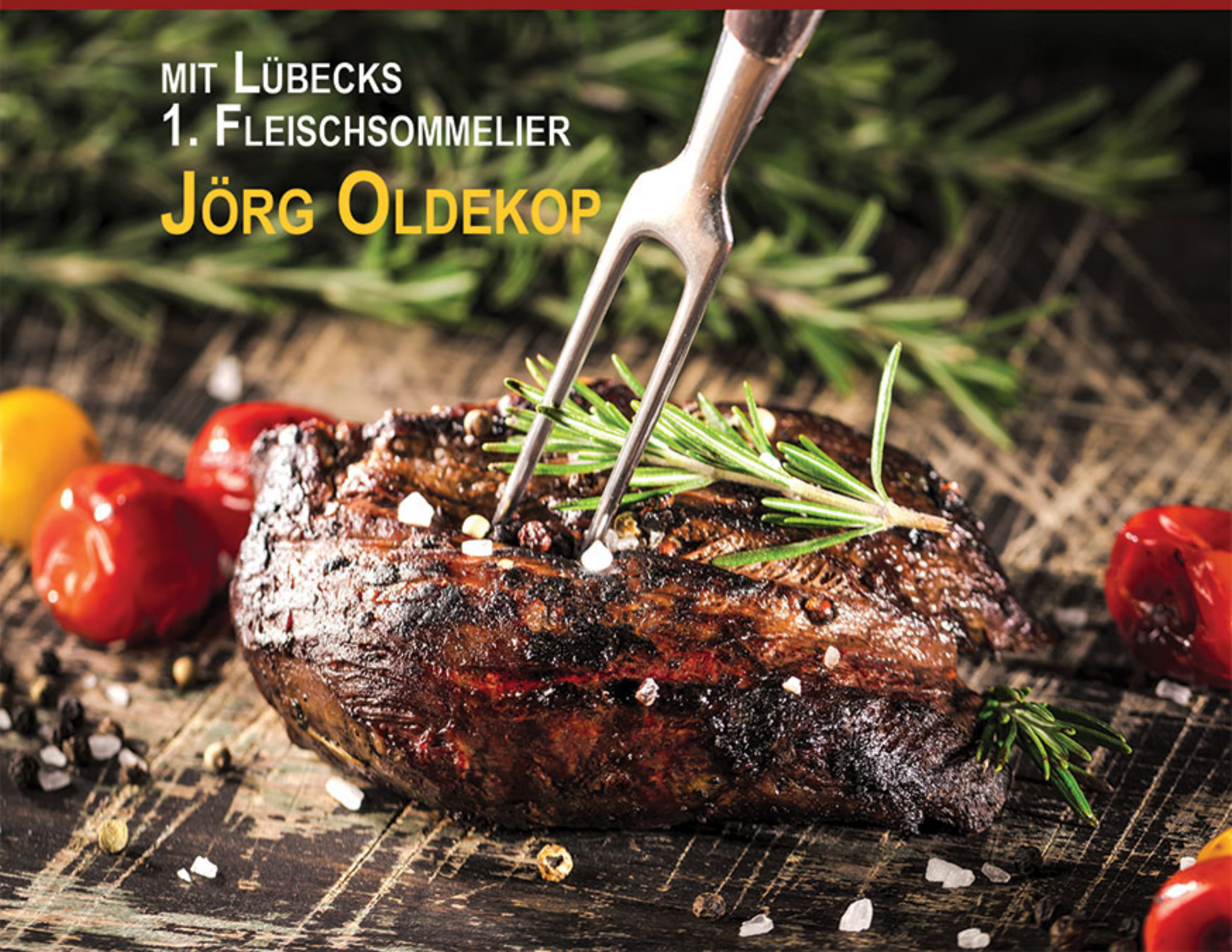




STEAK-WORKSHOP

WISSEN UM BESONDERES FLEISCH

MIT LÜBECKS
1. FLEISCHSOMMELIER
JÖRG OLDEKOP



Nichts für Zartbesaitete:

ZERLEGEN WIE UND MIT DEN PROFIS

Angeleitet vom Fleischermeister und Fleischsommelier Jörg Oldekop erleben Sie, wie die besten Stücke herausgelöst werden, wie z.B.:

- vom Dry aged der Bio-Färsen
- vom IBERICO-Schwein aus Spanien
- vom Susländer Schwein aus dem Kreis Steinburg/Schleswig-Holstein
- vom Kikok-Maishähnchen

Jörg Oldekop läßt Sie teilhaben an seinem außergewöhnlichen Wissen über Tierhaltung und -aufzucht, den verschiedenen Rassen, der Schlachtung, der Verarbeitung und der optimalen Zubereitung von exzellentem Fleisch.

Gemeinsam mit unserem Koch bereiten wir ein abwechslungsreiches Drei-Gang-Menue mit frischen Zutaten zu.

ABLAUF

- ▶ Wir treffen uns Dienstags um 19 Uhr in unseren Räumlichkeiten der Fleischhandwerk-Küche in der Brandenbaumer Landstraße 255 in Lübeck-Eichholz.
- ▶ Ausgestattet mit einer Kochschürze und einem Begrüßungsgetränk besprechen wir unser Steak-Menue, welches wir in ca. 3 Stunden fertiggestellt und verzehrt haben.
- ▶ Unter der Anleitung vom Fleischsommelier Jörg Oldekop lernen Sie, woher die beliebtesten Fleischteile tatsächlich kommen. Von der Stalltür über die Pfanne oder den Grill bis zum Teller erfahren Sie alles Wissenswerte.
- ▶ Lernen Sie dann von unserem Koch, mit welchen Techniken das perfekte Abendessen auch zu Hause gelingt.

Für ausreichend Getränke ist gesorgt, auch ein leckerer Nachtisch steht zur Abrundung bereit, selbstverständlich inklusive.

Zwischendurch testen wir Ihre Sinne bei einer Blind-Verkostung.

Am Ende können Sie alle Rezeptideen und eine kleine Kostprobe unserer Wurstherstellung mit nach Hause nehmen.

Melden Sie sich jetzt telefonisch oder schriftlich an zum Preis von

69,90 €

inkl. aller Lebensmittel, Getränke & Rezeptideen

FLEISCH.HAND.WERK Oldekop
Fleischerei Oldekop
Telefon 0451- 20 98 03 60

Brandenbaumer Landstraße 255
23566 Lübeck
E-Mail: info@fleischerei-oldekop.de

AUCH ALS GESCHENK-GUTSCHEIN ERHÄLTlich!

**14-TÄGIG DIENSTAGS
ODER NACH VEREINBARUNG
(für 12 bis 15 Personen)**