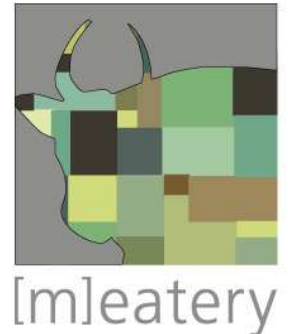


PRESSEMITTEILUNG



Foto:[m]eat with a beat: Feiern in der Stuttgarter [m]eatery bar + restaurant



Liebe Lust & Leidenschaft: Feiern in der [m]eatery bar + restaurant

Die Stuttgarter [m]eatery bar + restaurant feiert

Hamburg/Stuttgart, 18. Dezember 2019 – Mit viel Liebe, Lust und Leidenschaft werden in der Stuttgarter [m]eatery bar + restaurant die kommenden Feiertage zelebriert. Gäste freuen sich auf entspannte Festtage an beiden Weihnachtstagen sowie auf eine ereignisreiche Silvesternacht. Wer am 25. oder 26. Dezember den Kochlöffel ruhen lassen möchte, ist in der [m]eatery bar + restaurant gut aufgehoben. Ob alleine, zu zweit oder mit Familie und Freunden – das Team rund um Restaurantmanager Alexander Gauß verwöhnt seine Gäste á la carte mit dem Besten aus der Küche. Los geht es bereits ab 12:00 Uhr. Tische können per Mail unter stuttgart@meatery.de, per Telefon unter 0711/87 03 98 80 oder im Restaurant reserviert werden.

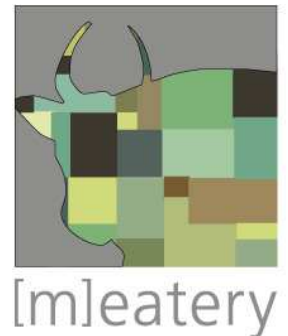
[m]eat with a beat – die Nacht der Nächte in der Stuttgarter [m]eatery bar + restaurant

[m]eat with a beat – so lautet das Credo zur Nacht der Nächte in der Stuttgarter [m]eatery bar + restaurant in der Innenstadt. Bevor aber die bodentiefen Fenster der [m]eatery bar zum festlichen Feiern verdunkelt werden, tischt das Team ein exklusives Silvestermenü auf. Das aus sechs Gängen bestehende Menü startet mit einem „Dreierlei vom Rind“ gefolgt von „Gebratenem Heilbutt“ sowie einer „Maiscremesuppe mit Nussbutter Schaum“.

Pressekontakt: Nadja Gregorec

Wexstraße 16, 20355 Hamburg, Telefon 040-35 74 00 45, Telefax 040-35 74 00 50, n.gregorec@seaside-hotels.com, www.seaside-hotels.com

Das „Quitten-Sorbet mit Belvedere Vodka“ schafft noch einmal Platz für den fünften Gang „Roastbeef vom europäischen [m]eatery dry-aged Weiderind“. „Das Beste von der Schokolade“ erbringt den Beweis, dass Schokolade glücklich macht. Der Preis beträgt 119,00 Euro pro Person, welcher auch das Anstoßen um 24:00 Uhr mit einem Glas Veuve Cliquot Champagner enthält. Nach dem Essen heißt es dann „[m]eat with a beat“, den DJ Paul Rincon (amici) ab 23:00 Uhr auflegt. Für einen unkomplizierten Bestellvorgang sorgt die „Special Silvester Bar Karte“. Alle zwölf Drinks auf der Barkarte kosten jeweils 12 Euro – darunter auch Klassiker wie London Mule, Caipirinha oder Bellini. Voucher für die Drinks können am Abend oder im Vorverkauf zu einem Specialpreis von 60 Euro für sechs Drinks erworben werden. Pünktlich um 24:00 Uhr kommt es beim Feuerwerk zum bunten Showdown vor dem Restaurant. Danach wird bis in die Morgenstunden weiter gefeiert. Der Eintritt ist kostenfrei. Reservierungen zum Dinner sowie Voucherbestellungen unter stuttgart@meatery, oder im Restaurant.



Über die [m]eatery bar + restaurant

Die [m]eatery bar + restaurant verspricht Steakgenuss auf höchstem Niveau in Hamburg, Stuttgart und in Dresden. Blickfang und Prunkstück der Restaurants ist die gläserne Reifezelle, in der die zarten Rinderrücken der europäischen [m]eatery Weiderinder reifen. Auf der Speisekarte stehen nur die besten Steaks aus aller Welt – wie aus Argentinien, den USA und Europa. Küchenchef Hendrik Maas und sein Team grillen die edlen Stücke im 800 Grad Celsius heißen Infrarotofen des amerikanischen Herstellers Southbend. Durch die starke Hitze, Fingerspitzengefühl und Erfahrung werden aus den edlen Rohstücken wahre Geschmackserlebnisse. Zu den Küchenfavoriten gehören außerdem verschiedene Tatarspezialitäten, hausgemachte Burger wie auch selbst gemachte Öle und Saucen.

Weitere Informationen zur [m]eatery finden Sie unter www.meatery.de. Unsere Facebook-Seite informiert Sie zur [m]eatery Stuttgart unter www.facebook.com/meatery.str. Für Rückfragen zur Pressemitteilung sowie zur Bereitstellung von Fotos steht Ihnen Nadja Gregorec unter der Telefonnummer 040/35 74 00 45 oder per E-Mail an n.gregorec@seaside-hotels.com gern zur Verfügung.