



Bootshaussteaks ab dem 30.12.2020

Wir kommen zu Ihnen in den Kölner Süden, Mindestbestellwert € 40,00 pro Lieferung  
Lieferung immer ab Donnerstag, Freitag, Samstag & Sonntag ab 17:00 Uhr  
solange der Lockdown anhält

### Lieferumfang >

Das Argentinische Rumpsteak der Marke Evita, 180 Tage Grain Feed gefüttert  
Top marmoriert, herzhaft im Geschmack, mit dem perfekten Reifegrad

300 g > € 27,50

Das Argentinische Rinderfilet der Marke Evita, 180 Tage Grain Feed gefüttert  
sehr zart mit einem hohen Reifegrad, perfektes Aroma

220 g > € 29,50

Putensteak vom Bio Bauernhof aus der Eifel

220 g > € 15,50

Zweierlei Dips ( scharf & Fruchtig ) Chilikräuterbutter, Folienkartoffel mit Kräuterquark,  
oder Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Kräuter  
Bunte Salate der Jahreszeit mit Joghurtdressing  
( alle Dips, Saucen, Dressings etc. sind separat verpackt )

Unsere Steaks werden mariniert, gewürzt und im Feuer auf unserem Wassergrill bei ca.  
450°C herzhaft angerillt, dabei schließen sich die Poren und der Fleischsaft bleibt beim  
nachgaren erhalten.

Die Steaks sind im inneren noch roh.  
Standard Backöfen auf 150° C vorheizen , mit der Einstellung Umluft  
**-ohne Grill Funktion-**

Die Aluschale vom Deckel befreien und auf dem mittleren Rost stellen,  
oder das Steak aus der Aluschale entnehmen und auf ein Backblech o.ä. legen  
Dein Backofen gart jetzt das Steak zum perfekten Steak mit den typischen Raucharomen  
und der herzhaften Marinade.

Die Genauen Zeitangaben werden bei der Bestellung mitgeliefert

Guten Appetit

Wünscht Euch das Sürther Bootshaus