



Was wir anbieten

Wir sind Spezialisten rund um das Thema Fleisch.

*Unser Fleisch kommt zum einen per Direktimport von Farmen aus Argentinien und Uruguay.
Die Tiere sind glücklich, weidegänglich und haben mind. 1 ha Land pro Tier.*

*Wir grillen die Premiumschnitte am ganzen Stück bzw Deluxe Burger auf spezieller Bio-Holzkohle aus Kuba.
Am Liebsten in der Natur.*

*Zum anderen reifen wir Rinderrücken vom Bodensee/fairfleisch über 5 Wochen im Reifeschrank
unserer EDELBEEF Fleischboutique -
und servieren Ihnen gerne DRY AGED BEEF als absolute Granaten vom Grill!
Außer dem Rindfleisch widmen wir uns dem Langzeitgrillen von Lamm und
knusprigen Hähnchen im BBQ BASKET.*

Dazu haben wir herrliche Weine aus Argentinien und Rheinhessen!



Referenzen/Auszug

Firmen:

Böhringer Ingelheim, Bayer Crop Science, Bartenbach AG, Deutsche Bank, Caritas,
Mainzer Verkehrsgesellschaft, Red Bull, Schott AG, Pro Developments, ZDF,
Liersch retail solution, Oncue, Gesundheitszentrum Alzey, Light and Sound, Aareal Bank,
Sparda Bank, Dimension Data, 2hm & Associates, SYSGO, Abbott, Kistenpfennig AG, Fehrenkötter.

Caterings:

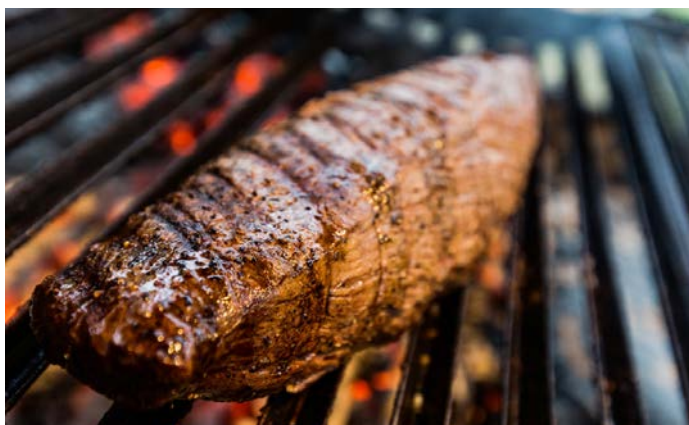
Graf von Khevenhüller, Bad Homburg, 300 pax; Möbel vom Gutshof, 40 pax;
40. Geburtstag, 100 pax, Hauseinweihung, 50 pax, Wildschweinparty 60 pax, Weingut Enrique Vollmer.
Bingen swingt, Mainzer Weinmarkt, Frankfurter Hof Argentinischer Kulturtag, Eckelsheim Offene Gärten,
Mainzer Johannisfest, Premiumvatertag im Hofgut Herzberg, Weinbergfest im Weedenbornhof.

The natural beef and wine Company GmbH
Geschäftsführer Marcel Speidel





El ASSADOR, Grillevent / LIVECOOKING



Rinderfilet, Grillgemüse, ganze Rinderrücken, Grillkartoffel



Label Rouge Hähnchen aus dem BBQ Basket®

Weine aus Mendoza, Argentinien



Gefüllte Paprika aus der Glut

Ganze Lämmer am Kreuz



Beefastings (Bsp. Flanksteak)

Schinken von der Keule geschnitten



ASSADOR®
natural beef and wine

Menüvorschläge

The natural beef and wine Company GmbH
Geschäftsführer Marcel Speidel





Asado Argentino

Kalkulationsempfehlung: 250-300 g Fleisch /Person. Im Preis enthalten ist unsere hausgemachte Barbecuesauce Chimichurrie, Holzkohle und der Grillmeister.

VERSION 1: ROASTBEEF UND/ODER ENTRECÔTE

Roastbeef: Saftiges, mageres Fleisch ohne Knochen mit dünnem Fettrand und einem exzellenten Aroma.

Entrecôte: Herzhaft marmoriertes Edelteil mit Fettkern. Für Kenner! (auch als Ribeye bekannt)

Preis: 95 EUR/kg

VERSION 2: RINDERFILET

Das edelste Stück vom Jungrind. Sehr mager und fein marmoriert.

Preis: 115 EUR/kg

VERSION 3: DRY AGED BEEF

Saftiger Schmelz, nussig-buttrige Aromen – die ultimativen Granaten vom Grill!

Prime Ribroast BlackLabel M8+ oder als Königsstück (am Knochen).

Preis: 154 EUR/kg



Vegetarische Alternativen

Tortilla de Patatas, Gemüsespieß vom Grill, Provolone/Käse aus dem Feuer, gegrillte Paprika / mit Ei

Vorspeisen/Portion

Empanadas mit Rindfleisch- und/oder Gemüsefüllung (3,00 EUR)

Pintxos im Mix aus Fleisch, Fisch, Gemüse (2,50 EUR)

Chorizos (Bratwürste), Morcillas (Blutwürste) (2,50 EUR)

Beilagen/Portion

Mariniertes Grill-Gemüse oder grillierte Pilzvariationen (5,50 EUR)

Folienkartoffel oder Rosmarinkartöffelchen mit hausgemachtem Kräuterquark (3,50 EUR)

Nachspeisen/Portion

Obstsalat mit Crema de Dulce de Leche (4,50 EUR)

Cakepops und Cupcakes, handmade (EUR 2,90 bis 5,50/Stück)

Grillierte Ananas (Tagespreis)

The natural beef and wine Company GmbH
Geschäftsführer Marcel Speidel





Spezialitäten

★ LAMM ASADO

Ganzes Lamm, ca 14 kg am ASADO-Kreuz bei Niedertemperatur (80°C) über 8 Stunden grilliert.
dazu ein pikantes, lauwarmes Ratatouille oder
Grillkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark.
Preis: 32 EUR/p.P.



BEEFTASTING

Rindfleisch-Querverkostung mit 3 Sorten* (alternativ mit 5 Sorten)
Der ASSADOR grillt 3 verschiedene BeefCuts vom ganzen Stück:
Flanksteaks, Hanging Tender, Outside Skirt
Mit Chimichurri und knusprig-frischem Landbrot.
Preis: 49 EUR/p.P. (5 Sorten 65 EUR p.P.)
(* mit Wagyu auf Anfrage)



★ KNUSPRIGE HÄHNCHEN

Große, glückliche Landhähnchen, ca 1,5 kg, breitgeklopft über Holzkohle gegrillt
oder als ASSADOR® BBQ BASKET Hähnchen.
Preis: 35 EUR/p.P. (ab 15 Hähnchen)



CORTADOR DE JAMON

Schinken hauchdünn von der Keule aufgeschnitten – ein Hochgenuss!
1 Schinkenkeule (Hinterschinken) ca 60 Portionen, Dauer ca 1 Std/Keule.
Preis: Cortador 150 EUR, Schinkenkeule Serrano ca. 180 EUR,
Joselito Gran Reserva/Bellota ca 800 EUR

Zahlungskonditionen: 50% Anzahlung 1 Woche vorher.

The natural beef and wine Company GmbH
Geschäftsführer Marcel Speidel





Rahmenprogramm

★ HOW TO COOK EMPANADAS

Die Gäste lernen zum Einstimmen auf die argentinische Küche, wie Empanadas zubereitet werden.

Wir stellen den Teig her, rollen die Form aus und stellen 2 Füllungen bereit.

Dann zeigen wir, wie man die Empanadas richtig wickelt:

Die Technik nennt man auch "Fluting" – also etwa "Rüschen legen" und ist eine echte Gaudi.

Danach werden die Taschen mit Eigelbbestrichen und 10 min im Ofen gebacken.

10 EUR pP



WINE TASTING „DER GESCHMACK ARGENTINIENS“

300 Sonnentage und kristallklares Bergwasser aus den Anden:

Die Gäste erleben den Geschmack Argentiniens bei einer Weinverkostung.

Wir präsentieren Ihnen 6 Premiumweine aus dem Valle de Uco in Mendoza und aus Salta/Argentinien.

Argentinienvortrag inklusive.

45 EUR pP

The natural beef and wine Company GmbH
Geschäftsführer Marcel Speidel

