

INDOOR-BBQ IM BERLIN MARRIOTT HOTEL

Exklusiver Holzkohleofen X-Oven



Das Restaurant Midtown Grill im Berlin Marriott Hotel am Potsdamer Platz serviert Fleischspezialitäten exklusiv aus dem deutschlandweit einzigen Holzkohleofen "X-Oven" und bietet Grillaromen zu jeder Jahreszeit.

Beim "Indoor-BBQ" im Midtown Grill kommen Steakliebhaber täglich ab 18.00 Uhr mit feinstem Fleisch aus dem X-Oven auf Ihre Kosten. Bei einer Temperatur von 400 Grad Celcius werden edle Fleischsorten in dem Ofen aus italienischer Manufaktur gegart und in der offenen Showküche zubereitet. Dank der Technologie des exklusiven Holzkohleofens erhalten die Steaks einen typischen Eigengeschmack mit rauchiger Note.



Ausgewählte Cuts vom irischen Rind sind besonders für die aromatische Garmethode im Holzkohleofen geeignet und werden aufgrund der hohen Hitze und schnellen Zubereitung im Ofen saftig im Geschmack. Küchenchef des Restaurants Midtown Grill Thomas Czerwionke und sein Team haben das irische Rib-Eye, das T-Bone und das Tomahawk Steak für die besondere Grillmethode für authentischen Grillgeschmack ausgewählt: "Durch den höheren Fettanteil sind die Cuts des irischen Rinds für die Zubereitung im X-Oven optimal.

Im Holzkohleofen werden nur natürliche Brennmaterialien verarbeitet, welche die Aromen im Fleisch verstärken. Somit erhalten die Steaks einen Geschmack wie frisch vom Grill und sind zugleich zart und saftig. Viele unserer Gäste lieben Steak und können nun auch im Winter aromatisches Grillfleisch genießen."

Ursprung und Entwicklung findet der X-Oven in Italien und wurde für das Restaurant Midtown Grill exklusiv modifiziert und hergestellt. Durch die Flexibilität der insgesamt drei doppelseitigen Schubladen können Fleischstücke bei verschiedenen Temperaturstufen ohne Hitzeverlust gegart werden und ermöglichen somit eine besonders energiesparende Garmethode.

Anzeige





"Der neue Ofen läuft auf hohen Temperaturen und verschafft uns mehr Effektivität in der Zubereitung unserer Speisen. Bei einer Temperatur von 400 Grad Celcius benötigt eine Hähnchenbrust nur circa vier Minuten zum Garen. Dies kommt natürlich unseren Gästen zu Gute", so Thomas Czerwionke.

Neben der Benutzung von Holzkohle für das authentische Grillaroma bietet der X-Oven auch eine ökologische Komponente gepaart mit neuester Technologie und italienischem Design. So wird beispielsweise auf sämtliche chemische Produkte verzichtet und auf organisches Brennmaterial wie getrocknete Maiskolben zum Anfeuern des Ofens zurückgegriffen.

Neben den internationalen Fleischspezialitäten ist Regionalität ein weiteres Thema bei der Fleischauswahl für den X-Oven. "Ausschlaggebend bei der Entscheidung war selbstverständlich auch, einen Holzkohleofen auszuwählen, der neben unseren internationalen Cuts auch die regionale Komponente im Restaurantkonzept unterstützt. So bieten wir neben dem irischen Beef auch verschiedene regionale Fleischsorten aus dem X-Oven an", erklärt Thomas Czerwionke weiter.

Die edlen Fleischsorten können täglich ab 18 Uhr im Midtown Grill im Berlin Marriott Hotel bestellt werden. Für Grillliebhaber bietet das Team um Thomas Czerwionke seinen Gästen bis zum 31. März bei der Bestellung eines Rib-Eye Steaks, T-Bone Steaks oder Tomahawk Steaks aus dem X-Oven zwei gratis Beilagen an.

Der Midtown Grill im Berlin Marriott Hotel ist montags bis freitags zwischen 6.30 Uhr und 11.00 Uhr sowie zwischen 12.00 und 23.00 Uhr geöffnet. An Wochenenden und Feiertagen begrüßt das Steakhaus in der Ebertstraße 3 seine Gäste durchgehend von 7.00 bis 23.00 Uhr. Tischreservierung unter der Telefon 030 - 220 00 64 10.