

Category: Trade Magazine

Date: June 19, 2017

Key Word: Marriott Hotel, Berlin

Country: Germany

Originelle Grillidee aus Berlin

Fans der amerikanischen Küche wird im "Midtown Grill" im Berlin Marriott Hotel in diesem Jahr etwas ganz Besonderes geboten. Unter dem Motto "BBQ Road Trip" servieren Küchenchef Thomas Czerwionke (40) und sein Team im Steakhaus am Potsdamer Platz zusätzlich zur regulären Speisekarte monatlich wechselnde Grillspezialitäten, deren Zubereitung und Geschmack jeweils einen Bundesstaat der USA repräsentieren. Für das herzhaft-rauchige Grillaroma bei der Zubereitung der US-amerikanischen Fleisch- und Fischklassiker sorgt der deutschlandweit einmalige Indoor-Holzkohlegrill "X-Oven".



< .F

Foto: Mariott

1/1

E

So schaut die Rundreise konkret aus:

- + Juni Florida: "Jerk Loup de Mer" with Jamaican Escovitch Sauce Barschfilet mit karibischen Gewürzen
- + Juli Tennessee: "Original Dry Rub Spare Ribs" with Smokey Bourbon BBQ Sauce ein Klassiker aus Memphis
- + August Alabama: "White Barbecue Chicken" with White Barbecue Sauce marinierte Hühnchenbrust vom Grill
- + September Kentucky: "Coffee Rub Pork Chops" with Mountain Vinegar Sauce zarte Schweinekoteletts auf Cowboy-Art
- + Oktober New York: "Romanian Garlic Skirt" with Parmesan Hot Sauce Rindersteak mit Knoblauch und Parmesan
- + November Louisiana: "Creole Lamb Chops" with Creole Fruity Mustard zart gegrillte Lammkoteletts
- + Dezember Texas: BBQ 24 Hours Short Ribs* with Llano BBQ Sauce marinierte Rinderrippchen auf Western-Art

Im exklusiven Indoor-Holzkohlegrill "X-Oven" werden "Fleisch und Fisch" bei Temperaturen bis zu 400 Grad Celsius im geschlossenen Ofen über Holzkohle gegrillt und erhalten dank verdampfendem Fleischsaft und Marinaden ihre besonders rauchige Note.

Mit der Aktion dürften zum einen zusätzliche Gäste in das hoteleigene Steakhaus gelockt werden. Und zum anderen dient sie natürlich der Gästebindung. Wer im Juni auf den "Florida"-Geschmack gekommen ist, will natürlich auch im Juli oder September erleben, wie Tennessee oder Kentucky schmecken.

Weitere Infos unter: www.midtown-grill.de