

UNSER CATERING ANGEBOT

Bleibende Eindrücke und unvergessliche kulinarische Erlebnisse.

Wie auch in unseren Einzelhandels-Filialen von DER FILETSHOP steht unser Catering für allerhöchste Produktqualität, in erster Linie bei Fleisch, aber auch bei Fisch, Schalentieren, vegetarischen/veganen Speisen, Beilagen und Saucen. Eine punktgenaue Zubereitung und ansprechende Präsentation sind für uns ebenfalls selbstverständlich. So entstehen für unsere Kunden bleibende Eindrücke und unvergessliche kulinarische Erlebnisse.

„Esst weniger Fleisch, aber besseres!“ haben wir uns schon vor langer Zeit auf die Fahne geschrieben. In unserem Verständnis von Genuss mit Schwerpunkt „Bestes Fleisch“ sind wir leidenschaftlich etwas „old fashioned“; altmodisch und dadurch wahrscheinlich gleichzeitig zeitgemäß:



- » Wir verwenden keine künstlichen Farbstoffe, Bindemittel, Konservierungsstoffe und Aromen.
- » Unsere Saucen, Reduktionen und Fonds werden stets klassisch unter Verwendung von Knochen, Abschnitten, Wurzelgemüsen, Wein, Portwein, Kräutern und ausreichend Zeit hergestellt.
- » Kurzgebratenes wie unsere Premium-Steaks wird von unseren „Fleisch-Botschaftern“ stets beim Kunden final zubereitet, tranchiert und gewürzt. Das perfekte Steak lässt sich nun einmal nicht über Stunden „warmhalten“.
- » Das verwendete Fleisch stammt generell aus möglichst artgerechter Haltung ohne Wachstumshormone, präventive Antibiotika und genveränderte Futtermittel. Dies wird durch engen Kontakt zu Züchtern, Zerlegebetrieben und Import-Partnern gewährleistet.

DER FILETSHOP betreibt kein klassisches Spitzen- oder Sternerestaurant. Dennoch geben wir uns auch in Sachen Service große Mühe, bei unseren Kunden einen nachhaltigen Eindruck zu hinterlassen:



Neben bestem Fleisch und feinsten Speisen steht für unsere Gäste und Kunden eine Selektion erstklassiger Wein-, Sekt-, Champagner, Bier- und Spirituosen-Spezialitäten zur Auswahl bereit.

Wir gestalten Ihr kulinarisches Event individuell nach Ihren Wünschen, ob Zuhause oder im Betrieb, „auf der grünen Wiese“ oder in einer industriellen „Off-Location“, z.B. am Hochofen oder auf einem alten Zechengelände.

Sie planen ein moderiertes Showgrillen für Geschäftspartner oder Freunde, ein kulinarisches „Team-building-Event“, ein „Flying Buffet“ bei einem Empfang oder ein mehrgängiges Menü bei uns oder bei Ihnen? Unser Team ist gut vorbereitet und ausgestattet für Veranstaltungen aller Art und Größe.



UNSERE STEAK-AKADEMIE

Willkommen in der Welt des perfekten Steaks!

Nah dem Revierpark Dortmund-Wischlingen befindet sich die STEAK-AKADEMIE. Sie ist gleichermaßen Grill- und Kochschule, exklusive Event-Location und Catering-Restaurant von DER FILETSHOP. Hier erwarten Sie unterschiedlichste Tasting-Events, Workshops, sowie Koch- und Grillseminare rund um das Thema Fleisch & Steak.

Stets getreu dem Motto „weniger, aber besser“ stehen Ihnen und Ihren Gästen im geschmackvoll eingerichteten Catering-Restaurant 50 Sitzplätze an eleganten Holztafeln zur Verfügung. Unsere moderne Showküche macht Genuss erlebbar und die große Holzterrasse schafft Grill- & BBQ-Erlebnisse der ganz besonderen Art. Unsere Experten moderieren anschaulich und sorgen so für eine unvergessliche Genusserfahrung.

Buchen Sie jetzt Ihr persönliches Fleisch-Erlebnis!

WORKSHOPS / TASTING-EVENTS

Erleben Sie das beste Fleisch der Welt: In unseren Degustationen entführt Sie unser Expertenteam in die Fleischwelt der Sterne- und Spitzengastronomie, stets begleitet von

ausgewählten Tropfen aus dem Wein- oder Spirituosenkeller. Verkosten Sie seltene Originale, vergleichen Sie internationale Spezialitäten und finden Sie Ihr persönliches Lieblingsfleisch.

Selbst ist der Mann bzw. die Frau an Grill und Pfanne, wir zeigen Ihnen, wie Fleisch geht: Die Workshops bringen Ihnen alles bei, worauf es beim Umgang mit Hochqualitätsfleisch ankommt: z.B. das richtige Vorbereiten, Schneiden, Würzen, Zubereiten und Aufbewahren. Vorwärts oder Rückwärts, Pfanne oder Grill, welcher Grill für welches Fleisch, welcher Cut zu welchem Anlaß, Kohle oder Gas, Rind oder Schwein? Wir haben die Antworten auf Ihre Fragen und zeigen Ihnen, wie es geht.

BEEF PARTY

Schlemmen und Feiern beim zwanglosen Geniesertreff. Es gibt Flying Steak-Buffet, Verkostung von Neuheiten und ausgesuchten BBQ-Spezialitäten, Showgrillen und feine Drinks, dazu Beats von wechselnden DJs und Live-Acts.

Bitte rechtzeitig anmelden!

Alle Tickets & Termine hier: tickets.der-filetshop.de



UNSERE FILIALEN:

DER FILETSHOP // Dortmund
Saarlandstraße 102 // 44139 Dortmund

T. 02 31 . 95 09 64 50

www.facebook.com/DER.FILETSHOP.dortmund@der-filetshop.de

Öffnungszeiten: Mo - Sa: 09:00 - 20:00

DER FILETSHOP // Essen
Rüttenscheider Straße 153 // 45131 Essen

T. 02 01 . 61 53 63 39

www.facebook.com/DER.FILETSHOP.Essen.essen@der-filetshop.de

Öffnungszeiten: Mo - Fr: 09:00 - 20:00 // Sa: 09:00 - 18:00

DER FILETSHOP // Steak-Akademie
Event-Location / Grill- & Kochschule / Catering Restaurant
Spicherner Straße 68 // 44149 Dortmund

T. 02 31 . 58 99 39 00

www.facebook.com/DER.FILETSHOP.Catering.events@der-filetshop.de

Termine & Tickets für Tastings, Workshops & Parties:

tickets.der-filetshop.de

Auch in unseren Filialen und direkt in der STEAK-AKADEMIE buchbar.



DAS BESTE FLEISCH - OHNE VORBESTELLUNG

**FRÜHLING
SOMMER 2016**



FILET/TENDERLOIN

Das zarteste & magerste Stück aus der Lende

Deutschland ab 24,90 €/kg
frisch, bestens geeignet für das Garen bei Niedrigtemperatur (80°C)

Deutschland ab 55,90 €/kg
fein marmoriertes, gereiftes Färsenfilet

Argentinien ab 49,90 €/kg
die beste Ware aus dem Land der Gauchos

dry aged Irland/Schottland ab 99,90 €/kg
ausschließlich superzarte Weideochsenqualität

USA Nebraska ab 99,90 €/kg
hormonfreies Prime-Beef, unglaublich butterig, zart & top-marmoriert

Australien Black Angus ab 75,90 €/kg
Premium grain-fed Filet von David Warmoll

Canadian Heritage Angus ab 89,90 €/kg
aromatisch - würziges Ur-Angus-Rind (keine Maisfütterung)

Bison Kanada ab 169,00 €/kg
cholesterinarmes Gourmetfleisch aus artgerechter, wilder Haltung

High End Wagyu-Beef MS 9+ ab 299,90 €/kg
das wohl beste und zarteste Filetsteak der Welt

Orig. japanisches KOBE-Beef ab 599,90 €/kg
mehr geht nicht: kaiserliche Qualität A5, MS 10-12

Qualitätsabhängig wird für portionierte Ware (100-300g) ein Aufschlag erhoben.

TIPP für Filetfreunde und Sparfüchse:
Fragt beim nächsten Besuch in unseren Filialen unbedingt nach den beliebten Filetköpfen! Die sogenannten Chateaux-Stücke sind in den absoluten Spitzenqualitäten oft für einen günstigeren Preis zu bekommen als das Filet im Ganzen! (z.B. irisch dry aged: 49,90 €/kg statt 99,90 €/kg)

ROASTBEEF/RUMPSTEAK

für deftige Steaks oder klassisch als Braten am Stück

Deutschland ab 45,90 €/kg
beste Färsenware aus nachhaltiger Zucht

Argentinien ab 39,90 €/kg
typisch aromatische Spitzenware

Australien 100% Bl. Angus ab 49,90 €/kg
top marmorierte grain-fed Qualität

USA Nebraska ab 55,90 €/kg
das legendäre Rumpsteak mit charakteristischem Fettrand, superzart und mit perfekter Kruste

dry aged Irland/Schottland ab 59,90 €/kg
traditionelle und artgerechte Weidehaltung, perfekt gereift

Kanada Bison (Vorbest.) ab 99,90 €/kg
cholesterinarmes Gourmetfleisch aus artgerechter, wilder Haltung

Canadian Heritage Angus ab 59,90 €/kg
die qualitative Speerspitze des „grass-fed Beef“

High End Wagyu-Beef MS 9+ ab 229,90 €/kg
die Steak-Legende von der Jack 's Creeks Farm



ENTRECÔTE/RIBEYE

für saftigste Steaks aus der Pfanne & vom Grill

Argentinien „organic“ ab 39,90 €/kg
vorgereifte Qualität aus besten Betrieben

USA Nebraska G.O.P. ab 64,90 €/kg
für perfekte, butterig-zarte Steaks

Australien ab 55,90 €/kg
aromatisch-saftiges Jack Creek's „Black Angus“ von David Warmoll

dry aged Irland/Schottland ab 59,90 €/kg
beste Aufzuchtbedingungen für bestes Fleisch

Canadian Heritage Angus ab 64,90 €/kg
aus der Pfanne und vom Grill ein besonderer Genuss

US Nebraska Ribeye ab 64,90 €/kg
sicherlich eines der saftigsten und aromatischsten Steaks der Welt

High End Wagyu-Beef MS 9+ ab 229,90 €/kg
das wohl beste und zarteste Ribeye der Welt



SPEZIALITÄTEN & FEINKOST

Das beste Fleisch & spezielle Schnitte aus aller Welt

IBERICO 100% Bellota ab 34,90 €/kg
(Jimenez Gourmet) besondere, reinrassige Qualität bedingt durch langsames Wachstum, halbwilde Haltung und Eichelfütterung

LEGENDÄR:
original KOBE BEEF aus Japan! ab 49,90 €/100g
alle sprechen davon - wir haben es, auch in Probier-Portionen!

Bistecca Fiorentina (Toskana) ab 89,90 €/kg
das große Porterhouse-Steak vom weißen Toskana-Rind

Txogitxu Dry Aged Beef ab 69,90 €/kg
(Galizien) laut BEEF! 2013 das beste Steak der Welt!

Tri-Tip / Bürgermeisterstück ab 29,90 €/kg
USA / Kanada / Australien mit Fettrand zum Kurzbraten oder Grillen

Teres Major / Metzgerstück ab 34,90 €/kg
USA / Kanada / Australien das kleine Filet aus der Schulter - mager, aromatisch & super saftig

Vegas Strip Steak NEU! ab 32,90 €/kg
der neue Steak-Cut aus den USA, exklusiv bei uns: tiefes Steakaroma, einfachste Zubereitung

Lammfilet & Karree ab 39,90 €/kg
schottisches Salzwiesenlamm vom offiziellen Lieferanten des britischen Königshauses

Tomahawk-Steak ab 49,90 €/kg
USA / Kanada / Australien / Irland dry aged das ultimative Geschmacks-Erlebnis vom Grill

Outside Skirt Steak ab 59,90 €/kg
US-Nebraska, beidseitig enthäutet, perfekt pariert (50% Abschnitt) und grillfertig zugeschnitten

Ochsenbäckchen ab 29,90 €/kg
Irland / Schottland bereits bratfertig geputzte Schmorstücke

Premium Flanksteak ab 36,90 €/kg
USA / Kanada / Australien das ultimative Steak vom Grill ab 3 Personen

T-Bone- / Porterhouse-Steaks ab 59,90 €/kg
USA / Irland / Schottland der ultimative Steakgenuss am Knochen (600-1400g)

Outside Skirt-Steak ab 26,90 €/kg
(ca. 2kg/unpariert) Hier müsst Ihr selber ran und dieses tolle Grillfleisch parieren!

Outside Skirt-Steak ab 59,90 €/kg
Und die vollständig zugeschnittene Variante (ca. 50% Abschnitt), enthäutet, „Ready-to-grill“!

AUSKOBE Wagyu-Burger 7,50 €/Stck.
150g bestes Fleisch für beste Burger

original Balik-Lachs und Caviar Tagespreise
das Beste vom Besten für ganz besondere Genuss-Momente (bitte vorbestellen)

Premium Steaksaucen 10,90 €/Flasche
(All Natural) Stonewall Kitchen (USA) diverse Sorten, 330ml



Fragen Sie auch nach weiteren Produkte außerhalb unseres Standardsortimentes. Auf Bestellung stehen z.B. Lammkeule oder -schulter, Kalbskarree, Wildentenbrust, Spezialitäten vom Mangaliza-Wollschwein, kanadischen Hummer oder seltene portugiesische Wildfanggarnelen in unseren Filialen für Sie bereit.

UNSERE "FILETSOPHIE"

Wir arbeiten kontinuierlich daran, bei allen angebotenen Waren das bestmögliche Preis-Leistungs-Verhältnis zu realisieren. Durch den Verkauf am Stück (ca. 1 - 2,5kg) machen wir absolutes Spitzenfleisch für unsere Kunden erschwinglich, zahlreiche internationale TOP-Qualitäten finden in dieser Form erstmals den Weg auf die Teller des Endverbrauchers.

Als Ergänzung zum klassischen Metzgerei-Betrieb oder dem herkömmlichen Grosshandel bieten wir Ihnen in unseren „Fleisch-Boutiquen“ auch die passenden Soßen, Gewürze, Haushaltswaren und ein ausgesuchtes Weinsortiment an.

Eine fachkundige Einkaufsberatung ist für uns eine Selbstverständlichkeit, ebenso Anleitung bei Vor- und Zubereitung, sowie nützliche Tipps für Portionierung und Aufbewahrung.

QUALITÄTSVERSPRECHEN

Unser Warenangebot erfüllt allerhöchste Ansprüche. Dies wird durch eine strenge Auswahl unserer Produzenten und Lieferanten gewährleistet. Besonders wichtig ist uns hierbei ein Maximum an Nachhaltigkeit, der Verzicht auf präventive Antibiotika, Wachstumshormone, sowie genveränderte Futtermittel. Interne und externe Warenkontrollen sorgen für kontinuierliche Einhaltung der hohen Qualitätsstandards.

Möglichst artgerechte Haltung bei unseren Zucht- und Farmbetrieben, hygienisch einwandfreie Verpackung, vorschriftsmäßige Etikettierung bei unseren Zerlegebetrieben und Import-Partnern, strikte Einhaltung der Kühlkette in unseren Ladenlokalen - wir bieten Ihnen stets beste Waren- und Servicequalität inklusive Frische-Versprechen, bei jedem Produkt, das unser Haus verlässt!