

Bernhard Schulte Assmann

Fleisch- und Wurstwaren, Partyservice
Bernh. Schulte- Assmann, Oststrasse 44, 59269 Beckum



1 Rib-Eye- Steak (Entrecote)

Das Rib-Eye-Steak stammt aus der Hohen Rippe, dem vorderen Teil des Rückenstranges

19,90 €/kg



2. T-Bone Steak

Der Klassiker – benannt nach der T-Form des Knochens. Auf einer Seite des „T-Knochens“ befindet sich ein Roastbeefanteil

27,90 €/kg

3. Porterhouse Steak

Der „große Bruder“ des T-Bone-Steaks – der gleiche Zuschnitt, aber schwerer und mit größerem Filetanteil

32,90 €/kg



4. Skirt- Steak / Onglet

Steakstück aus dem Lappen / Zwerchfell – auch Kronfleisch genannt.

19,90 €/kg



5. Flank Steak

Es wird aus der Dünning – dem Bauchlappen – unterhalb des Rinderfilets abgetrennt

17,90 €/kg



6. Beef Ribs

Sie werden aus dem Bruststück geschnitten – Vierte bis achte Rippe

10,90 €/kg



7. Flat Iron / Top blade roast

Aus der Rinderschulter.
Das Schaufelstück ohne Sehne

19,90 €/kg



8. Brisket

Es wird aus der Rinderbrust geschnitten- Brustkern

19,90 €/kg

Besuchen Sie uns im Internet...

www.partyservice-beckum.de