

26.06.2026

Big Beef Seminar mit Nils Jorra im Lippischer Hof

Wenn außergewöhnliche Fleischqualität auf echtes Feuer trifft, wird aus einem Grillabend ein echtes Genuss-Statement. Gemeinsam mit Spitzenkoch Nils Jorra und dem Grillprofi Leipzig steht dieser Abend ganz im Zeichen internationaler Topprodukte und präziser Zubereitung über Glut und Flamme. Es geht um Herkunft, Haltung, Struktur und vor allem um Geschmack. Kein überladener BBQ-Zirkus, sondern klares Handwerk, saubere Technik und Produktfokus.

Über offenem Feuer, auf dem Grill oder der heißen Plancha werden die Cuts präzise gegart – begleitet von moderierten Einblicken in Auswahl, Vorbereitung und die entscheidenden Details am Rost.

Outdoor Cooking auf hohem Niveau – kompromisslos, ehrlich und mit echtem Respekt vor dem Produkt.

MENÜ VORSCHLAG

Brotauswahl & Olivenöl

Grilled Ceasar Salad

Alter Parmesan und Caesar Mayonnaise

SELECTED MEAT TASTING:

Die wahre Krönung der iberischen Schweinefleisch Kunst, Zart, saftig und voller Geschmack

Ibérico Secreto & Ibérico Presa

Der Inbegriff von Fleischgenuss 2nd Cut's & Dryaged Beef

***Flat Iron Steak vom US BEEF; Tri Tip vom US PRIME BEEF,
Tomahawk Steak vom deutschen Weiderind***

Smoked Beef Brisket vom US WAYGU

Rahmsauce von seltenem Pfeffer, gerösteter Grüner Spargel,
Black Onion Topping

Pfirsich Melba vom Grill

Limetten-Topfencreme und Joghurt Eis

Culinary delights mit Nils Jorra im Lippischen Hof