

Prime Beef auf höchstem Niveau und in exklusiver Atmosphäre

Das THEO'S bringt Big Apple Steakkultur nach Hamburg

Hamburg, März 2015 – Ab 27. März 2015 finden Gourmets und Fleischliebhaber ihre neue „Hall of Fame“ an der Rothenbaumchaussee in Hamburg. Das THEO'S verwöhnt seine Gäste mit einem Premium-Gastronomiekonzept, das keine Wünsche offen lässt. Hier geht man nicht einfach nur essen - man geht aus und genießt einen vollendeten Abend in der vom New Yorker Lifestyle inspirierten Atmosphäre des THEO'S. Die typische US Prime Beef Steakhouse Kultur wird authentisch gelebt: höchste Qualität trifft auf einen unkomplizierten und fröhlichen Service in kommunikativer Atmosphäre. Ausgesuchte Aperitifs und hochwertige Drinks in der angeschlossenen THEO'S Oyster Bar machen einen stilvollen Abend unter Freunden perfekt.

Mit der Eröffnung des THEO'S Prime Beef Restaurants genießen echte Steackenner und alle, die es werden möchten, Dry Aged Beef in bester Qualität und exklusiver Atmosphäre. „Wir haben uns zum Ziel gesetzt, das beste Prime Beef der Stadt in einem besonderen Rahmen zu präsentieren. Wenn Sie im Theo's sitzen und die Augen schließen, fühlen Sie sich, als stehen Sie mitten im Big Apple, genießen die pulsierende Stadt und neben Ihnen hält gerade eines der bekannten gelben Taxis“, sagt Christina Block. „Der Name ist eine Widmung an meinen Vater Eugen Theodor Block, der für seine unvergleichliche Kompetenz als Fleischexperte und Gastgeber steht und mit mir zusammen dieses Projekt an den Start gebracht hat. Die Kurzform seines zweiten Vornamens hat dem THEO'S seinen Namen gegeben.“

Ein Abend im THEO'S ist ein echtes Erlebnis. Die Herren starten geschmackvoll mit einem Gin Tonic und die Damen mit einem Cosmopolitan in der Oyster Bar, um dann ein unvergleichliches Dinner im Restaurant zu erleben. Feine Fleisch- und Seafoodvorspeisen wie zum Beispiel verschiedene Tatars oder Lobster und ein authentischer Caesar's Salad, der direkt am Tisch zubereitet wird, bilden den Auftakt. Danach folgt ein herausragendes Steak: bestes Dry Aged Prime Beef aus dem 800 Grad heißen original US Southbend Ofen verführt mit karamelligen Noten und butterzartem Fleisch. Auf den Punkt zubereitet werden die Steaks von Küchenchef Max Nagel, der Fleischgenuss neu definiert.

Begleitet wird das Hauptgericht von abwechslungsreichen Side Dishes und speziell ausgewählten US-Weinen. Seinen süßen Ausklang findet der Abend bei einem original Key Lime Pie oder einem warmen Apple Crumble.



Hochwertiges Designkonzept

Die Qualität steht im THEO'S im Mittelpunkt, sowohl bei der Auswahl und Zubereitung des Fleisches, als auch bei der Bar- und Restaurantausstattung. Die exklusive Location bietet Platz für 67 Personen und überzeugt durch das Einrichtungs- und Designkonzept, das den exklusiven Wohlfühlfaktor des THEO'S betont. Hochwertiges cognacfarbened Leder, dunkelbraunes, matt gehaltenes Holz, warmes, geschickt eingesetztes Licht und Akzente in Gold und Kupfer bestimmen die Optik in der Bar und im Restaurant. Ein auffallendes, in der Mitte des Raumes platziertes Sitzensemble mit vier Nischen bietet eine besonders schöne, private und typische New York-Atmosphäre. Darauf platziert befindet sich eine eigens für das THEO'S aus Bronze gegossene Bullenskulptur.

Ausgewählte Schwarz-Weiß-Fotografien dienen als Dekoration und spiegeln das New Yorker Lebensgefühl wieder. Berühmte Szenen und Gebäude aus New York wie das Flatiron Building, die Brooklyn Bridge oder ein Portrait der US-Ikone Jackie Kennedy versetzen die Gäste in die Stadt, die niemals schläft. Exklusiv für das THEO'S angefertigte Steakmesser sowie einzigartige Saucen und ein besonderes Steakgewürz schaffen den perfekten Rahmen für ein rundum gelungenes Essen.

Der Kitchen Bereich mit dem speziellen US South Bend Ofen ist für die Gäste einsehbar gestaltet, so dass die Zubereitung der Steaks live mitverfolgt werden kann. Auch der Service ist besonders: smart, lebensfroh und herzlich, dabei aber natürlich immer auf höchstem Niveau. Und auch der Master of South Bend steht für Fragen immer gerne zur Verfügung. „Wer einen ganz besonderen Abend verbringen möchte, ist im THEO'S genau richtig. Hier kommen Genuss und Atmosphäre zusammen und bieten ein außergewöhnliches Ausgeherlebnis - authentisch wie in New York, aber direkt um die Ecke mitten in Hamburg“, so Christina Block.

Pressekontakt:

THEO'S Prime Beef Restaurant

Frau Christina Schreiner

Telefon: (0 40) 41 41 27 83

Email: presse@theos-hamburg.de

Web: www.theos-hamburg.de

