

GRILL- SORTIMENT



MEGA

GRILLWURST-SPEZIALITÄTEN

MEGA Sachsenroster

feines Bratwurstbrät mit Grobeinlage, der sächsische Bratwurstklassiker, unter Schutzatmosphäre verpackt
10 Stück à ca. 130 g/Packung
Nr. 0900670



MEGA Meisterroster

feines Bratwurstbrät mit Gewürzen verfeinert, unter Schutzatmosphäre verpackt
10 Stück à ca. 100 g/Packung
Nr. 0913783



MEGA Rostbratwurst mit Käse

mit Käse verfeinert unter Schutzatmosphäre verpackt
10 Stück à ca. 130 g/Packung
Nr. 0900495



MEGA Biergartenriesen

würzig, deftig im Geschmack mit leichter Schärfe am Gaumen, unter Schutzatmosphäre verpackt
10 Stück à ca. 150 g/Packung
Nr. 0900574



MEGA Kalbs-Schlemmerroster

aus Kalbfleisch hergestellt, mit Tomate und Mozzarella verfeinert, im Saitling unter Schutzatmosphäre verpackt
10 Stück à ca. 100 g/Packung
Nr. 0900678



MEGA Jalapeñosroster

die feine Grundmasse mit der Schärfe der Jalapeño gibt den besonderen Geschmack
ab 25 kg Abnahme
10 Stück à ca. 120 g/Packung
Nr. 0913784



MEGA Geflügelroster Italia

100 % Geflügelfleisch mit Tomaten und Basilikum verfeinert, unter Schutzatmosphäre verpackt, ab 25 kg Abnahme
10 Stück à ca. 100 g/Packung
Nr. 1133099



MEGA Kräuter-Bärlauchroster

unter Schutzatmosphäre verpackt
10 Stück à ca. 120 g/Packung
Nr. 0912400



MEGA Rosterschnecken

feines Bratwurstbrät mit Grobeinlage, unter Schutzatmosphäre verpackt
ca. 120-g-Stück oder nach Kundenwunsch
Nr. 0900572



MEGA Gourmet-Spargelroster

mit grünem und weißem Spargel verfeinert, saisonal verfügbar
10 Stück à ca. 120 g/Packung
Nr. 0900576



MEGA Wildroster

hergestellt mit Wild aus Sachsens Wäldern
10 Stück à ca. 100 g/Packung
Nr. 0900171



MEGA Roster ohne Darm

„der klassische Sachsenroster“, nur ohne Darm
10 Stück à ca. 100 g/Packung
Nr. 0900475



MEGA Roster

ungebrüht, **fein**, täglich frisch auf Vorbestellung 1 Tag im Voraus, unter Schutzatmosphäre verpackt
10 Stück à ca. 130 g/Packung
Nr. 0900170



MEGA Rindfleischroster

ungebrüht, **grob**, im Saitling unter Schutzatmosphäre verpackt
ab 25 kg Abnahme
Nr. 0900998



MEGA Roster

ungebrüht, **grob**, täglich frisch hergestellt unter Schutzatmosphäre verpackt
10 Stück à ca. 130 g/Packung
Nr. 0900571



PORTIONIERTE FLEISCH-TEILSTÜCKE

Sie haben die Wahl: ob natur, gewürzt oder mariniert – bei uns finden Sie die perfekte Auswahl an Fleisch-Teilstücken für Ihren Grill. Unsere Steaks werden ausschließlich aus frischem Fleisch geschnitten. Alle Teilstücke sind lose oder vakuumverpackt erhältlich.

Schwein	
0101671	Lachssteak natur , aus dem Schweinelachs geschnitten, in verschiedenen Größen (nach Absprache auch Wunschgrammatur)
0101771	Lachssteak mariniert, mit Puszta-Gewürzmarinade verfeinert
0102270	Holzfüllersteak , aus der Schweineschulter geschnitten, mit Knochen
0121900	Kammsteak natur , aus dem Schweinekamm
0101673	Kammsteak mariniert, mit Puszta-Gewürzmarinade verfeinert
0101674	Kammsteak mariniert, mit Avignon-Gewürzmarinade verfeinert
0101670	Kammsteak mariniert, mit Pilz & Co.-Gewürzmischung
0101677	Kammsteak mariniert, mit Rhodos-Gewürzmarinade verfeinert
0131271	Grillbauchscheiben , mit Puszta-Gewürzmarinade verfeinert, mit/ohne Schwarte in Scheiben geschnitten, 10 oder 20 Scheiben vakuumverpackt
0133070	Spareribs , vorgegart mit Dip, gut gewürzt, nur noch knusprig grillen und mit dem beiliegenden, rauchigen BBQ-Dip genießen

Die richtige Zubereitung unserer Spareribs

Die finale Zubereitung unserer vorgegarten Spareribs kann im Backofen oder auf dem Grill geschehen und ist denkbar einfach:

Zubereitung auf dem Grill:

Die Spareribs aus der Verpackung nehmen und bei indirekter Hitze auf den Grillrost legen. Dort bleiben sie dann für 15 Minuten bei 200 °C. Danach die Spareribs mit BBQ-Sauce bestreichen und für weitere 10 Minuten fertig grillen.

Zubereitung im Backofen:

Backofen auf 200 °C vorheizen, Heißluft empfehlenswert. Spareribs aus der Verpackung nehmen und auf ein Backblech legen. Dann für 15 Minuten bei 200 °C braten. Danach die Spareribs mit BBQ-Sauce bestreichen und für weitere 10 Minuten braten.



Geflügel

0851771	Putensteak natur , aus der zarten und mageren Brust geschnitten, in verschiedenen Grammaturen
0851770	Putensteak , aus der zarten und mageren Brust geschnitten, mit Buttavo-Gewürzmischung verfeinert

Wir portionieren Fleisch nach Ihren Wünschen!

Wünschen Sie andere Grammaturen, so können wir diese sehr gerne ab 20 kg/Auftrag problemlos fertigen. Bitte sprechen Sie hierzu mit unserem Experten.

Rind

0203973	Steakhüfte portioniert aus Uruguay/Argentinien komplett aufgeschnitten
0280900	Roastbeef portioniert aus Brasilien/Argentinien komplett aufgeschnitten



Bei Fragen zum Fleisch beraten Sie unsere Experten gerne:

René Kokott:
0351 49927-51
fleischwerk@megadresden.de

Robert Dittrich:
0371 43145-168
r.dittrich@megachemnitz.de

DRY AGED-SPEZIALITÄTEN



Ribeye/Entrecote

Der Name Ribeye ist auf das Fettagume im Muskelkern zurückzuführen. Durch das Schmelzen des Fettes beim Schmoren oder Grillen erhält es seinen einzigartigen Geschmack und seine Saftigkeit. Deshalb ist es bei Kennern das beliebteste Stück aus dem Rücken. Das Clubsteak wird aus dem Entrecote mit Knochen portioniert.

Färsen Entrecote

ohne Knochen, am Stück
ca. 2,5 – 3,5 kg/Stück
Nr. 0228271

Färsen Entrecote-Steak

ca. 350 – 500 g/Stück
Nr. 0240805

Färsen Entrecote mit Knochen

4 – 6 kg/Stück
Nr. 0228275

Färsen Côte de Boeuf

(Ribeye mit Rippe)
ca. 500 – 800 g/Stück
Nr. 0240875



Roastbeef

Das Roastbeef ist das wohl bekannteste Teilstück vom Rind. Es wird aus dem hinteren Rücken des Tieres geschnitten und auch als Rumpsteak bezeichnet. Rump ist die englische Bezeichnung für Kruppe - also hinteren oberen Bereich des Rückens vom Rind. Es eignet sich hervorragend zum Grillen aber auch zum Braten.

Färsen Roastbeef

portioniert
350 – 500 g/Stück
Nr. 0228273

am Stück, ohne Knochen

ca. 6 – 7 kg/Stück
Nr. 0228270

am Stück, mit Knochen, mit Filet

ca. 16 – 25 kg/Stück
Nr. 0228205

am Stück, mit Knochen, ohne Filet

ca. 16 – 25 kg/Stück
Nr. 0228206



T-Bone & Porterhouse

Die Unterscheidung der beiden Steaks hängt von der Größe des Filetanteils ab. Ist dieser größer als ca. 3 cm handelt es sich um ein Porterhouse-Steak. Unterhalb dieser Marke spricht man vom klassischen T-Bone-Steak. Der charakteristische T-Knochen verleiht dem Steak seinem Namen aber auch den intensiven Geschmack sowie die großartige Saftigkeit.

Färsen-Porterhouse

ca. 1000-g-Stück
Nr. 0228274

Färsen T-Bone-Steak

ca. 800 – 1000 g/Stück
Nr. 0281005

Färsen Clubsteak

ca. 700 – 900 g/Stück
Nr. 0281105



BURGER-PATTIES

0200271

Burgerpatty, Rinderhacksteak
Größen nach Kundenwunsch möglich



MEGA Bestellhotline

MEGA Dresden
Tel. 0351 49927-51 | Fax -125
bestellung@megadresden.de

MEGA Chemnitz
Tel. 0371 43145-0/-21/-25

MEGA Ansprechpartner

Diplom-Fleischsommelier
Robert Dittrich
Tel. 0371 43145-168
r.dittrich@megachemnitz.de

„Unsere
TopPreise erhalten
Sie auf Anfrage.
Bestellen Sie jetzt!“

MEGA

Für Fleischerei und Gastronomie
Erfurter Str. 12 | Planitzwiese 25
01127 Dresden | 09130 Chemnitz

Weitere Infos: megadresden.de

Öffnungszeiten

Dresden: Mo – Fr: 6 – 18 Uhr, Sa: 7 – 12 Uhr

Chemnitz: Mo, Di, Mi, Fr: 6 – 16 Uhr, Do: 6 – 18 Uhr, Sa: geschlossen

Bestellzeiten

Dresden: Mo – Fr: 7 – 17.30 Uhr, Sa: 7 – 11.30 Uhr (per Telefon)

Chemnitz: Mo – Fr: 7 – 17 Uhr (per Telefon)

Tel. 0351 4 99 27-0

Fax 0800 72 45 494

Tel. 0371 4 31 45-0

Fax 0800 72 45 696

Bestellung per Fax & E-Mail bitte bis 17 Uhr

Bestellung per Fax bitte bis 17 Uhr

Preise verstehen sich zzgl. USt. bei Abnahme von Originalgebinden solange der Vorrat reicht. Preisänderungen und Druckfehler vorbehalten.