



MENU GUIDELINES

MACHE **NEW-MEAT*** TEIL DEINER SPEISEKARTE

WIE GENAU SOLLTE DEINE SPEISEKARTE AUSSEHEN?

New-Meat von REDEFINE MEAT bietet dir perfekte kulinarische Erlebnisse auf Pflanzenbasis – mit genau der gleichen Textur, dem Aroma und dem Kauerlebnis von einem "echten" tierischen Stück Fleisch. Hier unsere Tipps, wie du unsere Produkte verkaufsfördernd auf deiner Speisekarte integrieren kannst, so dass deine Gäste die New Meat Produkte gut einordnen und erkennen können, wie sie sich von anderen Gerichten abgrenzen und warum sie Teil ihres Geschmackserlebnisses werden sollten.

- ⊕ Verwenden die Begriffe New-Meat, Redefine oder REDEFINE MEAT™ bei der Benennung deines Gerichts. Dadurch bauen wir ein Markenbewusstsein auf und die Gäste werden offener sein, ein REDEFINE MEAT™ / New-Meat-Gericht zu bestellen als ein "vegetarisches/veganes".
- ⊕ **Handle zielgerichtet.** Biete deine "Bestseller"-Gerichte mit "echtem" Fleisch auch als **REDEFINE MEAT™ / New-Meat**-Varianten an, um die größtmögliche Wirkung zu erzielen.
- ⊕ Biete REDEFINE MEAT™ / New-Meat nicht nur als Teil eines erfolgreichen Menüs an, sondern auch als köstliche Ergänzung, die jedes Gericht aufwertet. Wenn du deinen Gästen die Möglichkeit gibst, bei Gerichten mit tierischen Bestandteilen auf REDEFINE MEAT™ / New-Meat umzusteigen, können sie mit Freude mehr von deiner Speisekarte entdecken und probieren.
- ⊖ Vermeide es, Gäste mit Begriffen wie "Fake", "Imitation", "Pseudo", "Alternative zu Fleisch" oder "Fleischersatz" abzuschrecken. Wir empfehlen dir, unsere Tagline mit den folgenden Worten zu nutzen: "...Genau das gleiche und doch ganz anders". So kannst du Interesse wecken und den Verkauf ankurbeln.
- ⊖ Das Menü als "vegan" oder "vegetarisch" zu bezeichnen, ist kein guter Anfang. Zu unserem Kundenstamm gehören auch Fleischesser. Gehe demnach auf alle Ernährungsvorlieben ein, indem du betonst, dass wir "Genau das Gleiche und doch ganz anders" sind!
Wenn Ihnen die vegane Kennzeichnung weiterhin wichtig ist, dann empfehlen wir Ihnen, das Blatt [🌿] neben dem Gericht zu platzieren.

SCHLAGWORTE FÜR DEINE SPEISEKARTE

Bei der Beschreibung eines Gerichts, zu dem **REDEFINE MEAT™ / New-Meat / Redefine** gehört, verwende den Markennamen des Produktes (siehe auch obenstehende Liste). Zum Beispiel: **Redefine** Sausage. Alternativ dazu kannst du einen Namen für ein Gericht erfinden, beispielsweise: **REDEFINE MEAT™ / New-Meat / Redefine** Bolognese oder **REDEFINE MEAT™ / New-Meat / Redefine** Steak au poivre. Denke daran, auch die restlichen wichtigen Elemente des Gerichtes anzugeben.

Weise immer darauf hin, dass alle **REDEFINE MEAT™-Produkte frei von Zutaten tierischen Ursprungs sind**. Betone diese Tatsache mit einem Sternchen* neben jedem Gericht: **REDEFINE MEAT™* / New-Meat* / Redefine*** und füge den Satz **"*frei von Zutaten tierischen Ursprungs"** als Fußzeile deiner Speisekarte hinzu.

REDEFINE HACKFLEISCH

NEW-MEAT* BURGER VON REDEFINE MEAT™

Saftiges New-Meat Patty auf Pflanzenbasis, serviert auf einem Bun aus Sauerteig. Mit Friséesalat, Hawkshead Cornichons, Tomaten von der Isle of Wight, karamellisierten Roscoff-Zwiebeln und Koffmans Chimichurri-Pommes.

REDEFINE BOLOGNESE

New-Meat* Rinderhackfleisch, geschmort mit Karotten, Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch und Tomaten. Serviert auf Tagliatelle.

NEW-MEAT* LAMMKÖFTE

Gegrillte Lammköfte-Pattys, serviert auf Fladenbrot mit Tahini und Amba, einem pikanten Mango-Dip aus dem Irak.

REDEFINE CHOUCROUTE

Ein Klassiker mit neuem Pfiff. Redefine Bratwurst* – Würste mit Schweinefleischgeschmack –, geschmort mit Sauerkraut, Äpfeln, schwarzen Pfefferkörnern, Gewürznelken, Knoblauch, Wacholderbeeren, Zwiebeln und Kartoffeln.

REDEFINE CURRYWURST

Traditionelles Streetfood neu definiert. Redefine Bratwurst* – Wurst mit Schweinefleischgeschmack – auf handwerklich hergestelltem Sauerteig-Brötchen. Garniert mit reichlich Curry-Ketchup und gehackten Zwiebeln, dazu Pommes.

PIKANTE SPIESSE MIT REDEFINE MERGUEZ WURST

Gegrillte New-Meat* Merguez Wurst mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln

REDEFINE BURGER

Unser klassischer Burger mit neuem Pfiff: Redefine Meat™ Patty, Bacon, Cheddar, Pickles, Zwiebeln und BBQ-Soße
REDEFINE PREMIUM CUTS

REDEFINE STEAK AU POIVRE

Köstliche Variante eines Klassikers. Kurzgebratene Medaillons vom New-Meat* Rinder Flank mit Pfefferkruste. Serviert an einer Cognac-Soße mit Dijonsenf, Pfefferkörnern und Schalotten.

SALAT MIT REDEFINE NEW-MEAT* RINDER FLANK

Scheiben von kurzgebratenem Redefine Rinder Flank auf einem Mesclun-Bett. Mit einem Dressing von Pfirsich-Vinaigrette, getoppt mit gerösteten Pinienkernen.

REDEFINE PULLED

REDEFINE PULLED BEEF BARBACOA

Pulled New-Meat* auf mexikanische Art. Geschmort in dunklem Ale oder Brühe, gewürzt mit Chipotle-Chilis in Adobo-Soße, mit Lorbeerblättern, Kreuzkümmel, Gewürznelken, Knoblauch und Oregano. Fein abgeschmeckt mit Apfelessig, serviert auf Weizentortillas mit rotem Reis

REDEFINE PULLED PORK* RAGOUT

Die Essenz von Soulfood. Ein kräftiges, herzhaftes New-Meat-Ragout. Komponiert aus Sofrito – fein gehackten und angebräunten Zwiebeln, Sellerie und Karotten – geschmort mit Tomaten, Rotwein und Redefine Pulled Pork. Serviert auf Bucatini.

* frei von Zutaten tierischen Ursprungs

Brauchst du weitere Unterstützung, wenn es darum geht, REDEFINE MEAT™ / New-Meat / Redefine-Produkte in deine Speisekarte aufzunehmen?

Schicke uns einfach eine E-Mail an: partners@redefinemeat.com



APPETIT AUF MEHR?
www.redefinemeat.com



* frei von Zutaten tierischen Ursprungs