



Anlage zum Test Restaurant Mikes Eku Steakhouse vom 25.02.2015

- Allgemein:** Das Restaurant Mikes Eku Steakhouse genießt seit Jahren einen top Ruf in der gesamten Region. Der mehrfach Ausgezeichnete Betrieb ist von Fürth nach Nürnberg umgezogen. Wir kennen die neuen Räumlichkeiten noch nicht, daher sind wir sehr gespannt was uns erwartet. Das Restaurant Mikes Eku Steakhouse hat am heutigen Tag die Möglichkeit, seinen sehr guten Ruf erneut zu bestätigen.
- Ambiente:** Die Außenfassade des Hauses wirkt sehr gepflegt und hat irgendwie etwas Märchenhaftes. Das Gebäude ist mit einem roten Anstrich versehen und wirkt auf Grund dessen, sehr einladend. Im inneren des Lokales fällt uns sofort die Schlichtheit des gesamten Ambientes ins Auge, das ist aber in keinsten Weise Negativ gemeint. Das Lokal wirkt einfach, hat aber einen Charme von Gemütlichkeit und ehrlicher Ausstrahlung.
- Service:** Der Service ist für unsere langjährige Erfahrung als Tester ein besonderes Highlight und sehr erwähnenswert. So wurden wir, den ganzen Abend äußerst höflich und zuvorkommend betreut, selten haben wir uns so wohl gefühlt. Der kompetente Restaurantfachmann lass uns im wahrsten Sinne des Wortes, unsere Wünsche scheinbar von unseren Augen ab. Um nur einige Kleinigkeiten zu nennen, fehlte eine Serviette, diese war in zwei Sekunden später am Tisch, war ein Glas leer wurden wir sofort gefragt ob wir noch etwas zu trinken wünschen, kannten wir uns mit dem Speiseangebot nicht richtig aus, wurde uns dieses Fachlich erklärt in einer bemerkenswerten Ruhe und Höflichkeit. Daher gibt es die volle Punktzahl für diese geniale Serviceleistung !! Respekt!!!
- Speisen und Getränke:** Auch die Küche konnte uns nun zum vierten Mal von ihren Können überzeugen, so waren die leckeren Weinbergsschnecken, die ich persönlich absolut liebe, geschmacklich einwandfrei. Das Rinderfilet war optimal gebraten gut temperiert und auf dem Punkt getroffen, besonders schmackhaft war die empfohlene Spezialsause des Hauses und das herrliche Ratatouille. Ja, was soll man sagen! Die Küche hat ihren Ruf wieder einmal bestätigt, das Lokal ist ein weiterer Stern in der gastronomischen Hochburg Nürnberg. Danke für diesen schönen gelungenen Abend.

**Event & Kultur
GmbH & Co. KG**

Handelsregister: HRA 80093

Amtsgericht München

Geschäftsführung und persönlich haftende Gesellschafterin:

Event & Kultur Vermögens GmbH Geschäftsführer:

HR B 148 872, AG München Jürgen Deinhamer 12

Scharnhorststr. 48
80992 München

Tel. 089/300 4111

Fax. 089/30 55 56
info@gastro-gold.com

Bankverbindung:
Oberbank AG

Kto. Nr. 1001 266 228

BLZ 701 207 00
www.gastro-gold-europa.com



- Preise:** Das Preis-/Leistungsverhältnis ist sehr Fair und Qualität kostet eben etwas mehr!!
- Sauberkeit:** Im Bereich Sauberkeit sind wir ohne Kritik, so war der Gastraum auffällig sauber und gepflegt. Das gilt auch für den gesamten Toilettenbereich.
- Anmerkung:** Das Restaurant Mikes Eku Steakhouse erhält nun in einen Zeitraum von acht Jahren die vierte Gastro-Gold Medaille in Folge, eine wirklich bemerkenswerte Leistung.
Der Umzug der Lokation waren in keinsten Weise negativ das hohe „Niveau“ ist nach wie vor deutlich zu spüren, da kann man einfach nur gratulieren.
- Fazit:** **Die vierte Gastro-Goldmedaille an ein außergewöhnliches Lokal mit einer transparenten Küche und einer extrem fleißigen Geschäftsleitung, so soll es sein!**

Mit freundlichen Grüßen
Ihre Tester
H. Geiyer

**Event & Kultur
GmbH & Co. KG**

Handelsregister: HRA 80093

Amtsgericht München

Geschäftsführung und persönlich haftende Gesellschafterin:

Event & Kultur Vermögens GmbH Geschäftsführer:

HR B 148 872, AG München Jürgen Deinhamer²²

Scharnhorststr. 48
80992 München

Tel. 089/300 4111

Fax. 089/30 55 56
info@gastro-gold.com

Bankverbindung:
Oberbank AG

Kto. Nr. 1001 266 228

BLZ 701 207 00
www.gastro-gold-europa.com