

# Beef Chief Vechta im Test!

## Beef Chief Vechta im Test!

Im Zentrum von Vechta werden seit einigen Wochen Hand gemachte Burger mit frischen Beef und Hand gemachten Buns vom örtlichen Meisterbäcker serviert.



Da sich der Beef Chief direkt an der Große Str.28 befindet, kann man das Restaurant direkt mit dem PKW anfahren.

Im Umkreis gibt es genug Parkmöglichkeiten, so dass man nur ein paar Schritte zum Beef Chief braucht.

Der Beef Chief wirkt klein aber einladend.

Beim betreten kommt einen gleich die Offene Küche in die Nase, was einem gleich Hunger auf Burger macht.

Es ist modern eingerichtet und bietet für ca. 15 Personen Platz.

Ich wurde freundlich begrüßt und am Tresen gefragt, ob ich mich schon entschieden habe.

Dies bejahte ich mit meiner Bestellung  
Beef Chief Bacon 180gr als Menü mit Beef Chief Fries für mich  
und einen Beef Chief Cheese 120gr für meine Frau



Nach gut 5 Minuten kamen auch schon unsere Burger





Das erste Eindruck war sehr Positiv  
schaut echt klasse und die Beef Chief Fries sind Megalecker.

Dann mal unter der Haube nachgeschaut was da los ist....



Erst dachte ich versteckte Kamera oder so... aber nee da sind echt  
**Gewürzgurken** drauf!

Der Bacon wahr nicht wirklich kross nur ganz leicht warm gemacht

Dann der erste Bissen in den Burger



Schade das die Kuh zweimal Sterben musste. Total trocken und übergart  
Möge sie friedlich im Mukuhimmel ihre letzte ruhe finden!

Aber mal im ernst!

Es ist wirklich sehr Schade bei den Tollen Produkten die der Beef Chief verwendet.

Durch kleine Fehler wird der ganze Burger versaut.

Ich weiß ja nicht ob es immer so ist oder es am Koch lag. Dies werde ich noch mal testen und auch noch mal berichten.

Tolle Buns, Tolle Fries, Toller Laden und Klasse Produkte aber Handwerkliche Fehler.

**Mein Urteil: Schulnote 3**

mit ganz viel Augen zu drücken ☐

mein Besuch wahr am 16.05.2016 um 13:10Uhr

Adresse:

Beef Chief -Burger- Vechta

Große Str. 28

49377 Vechta

**Internet** Beef Chief

**Öffnungszeiten:**

Montag Ruhetag

Di+Do+So+Feiertage:

11.30-14.30 Uhr // 17.00-22.00 Uhr

MI+Fr+Sa:

11.30-14.30 Uhr // 17.00-23.00 Uhr