

Jetzt aktuell!

*Kurs
"Saumässig guet!"*



Einblick ins Metzgerhandwerk

Wir geben Einblick hinter die Kulissen unserer Metzgerei und wir zeigen Ihnen, wie ein halbes Schwein zu Plätzli, Voressen, Koteletts zerlegt und Bratwürste hergestellt werden.

Anschliessend geniessen wir die selbstgemachte Buurebratwurst mit einer feinen Beilage.

Leitung: Christian Berchtold & Bruno Mathis
Kurszeit: 19.00 – ca. 22.00 Uhr
Kursdauer: Mittwoch, 7. November 2018
Kursort: Metzgerei Berchtold, Rotkreuz
Beitrag: CHF 40.00 inkl. Imbiss, **exkl.** Getränke
Teilnehmerzahl: max. 30 Personen

Anmeldung bitte bis 2. November 2018

Berchtold

★★★★★ Metzgerei seit 1976