FLEISCHEREI OLZEN

Marcus Weber's

Wurstseminar

ORIGINAL

Das Seminar

Gemeinsam mit seinem Team nimmt Sie Metzgermeister Marcus Weber mit in die Welt der Wurstproduktion. Erfahren Sie woher unsere Schweine stammen, was bei der Zerlegung zu beachten ist und welche Teilstücke in eine gute Bratwurst gehören.

In gemütlicher Atmosphäre werden drei frische Bratwurst-Sorten per Hand gefertigt. Unter Anleitung übernehmen Sie den Zuschnitt, das Wolfen, Würzen und Füllen der Bratwürste.

FLEISCHEREI HOLZEN

Abgerundet wird der Abend durch das gemeinsame Grillen am Holzkohlegrill. Neben den selbstgemachten Bratwürsten gibt es ausgewählte Stücke vom Schwein, selbstgemachte Salate und Soßen sowie eine breite Getränkeauswahl.

Das ist für Sie drin

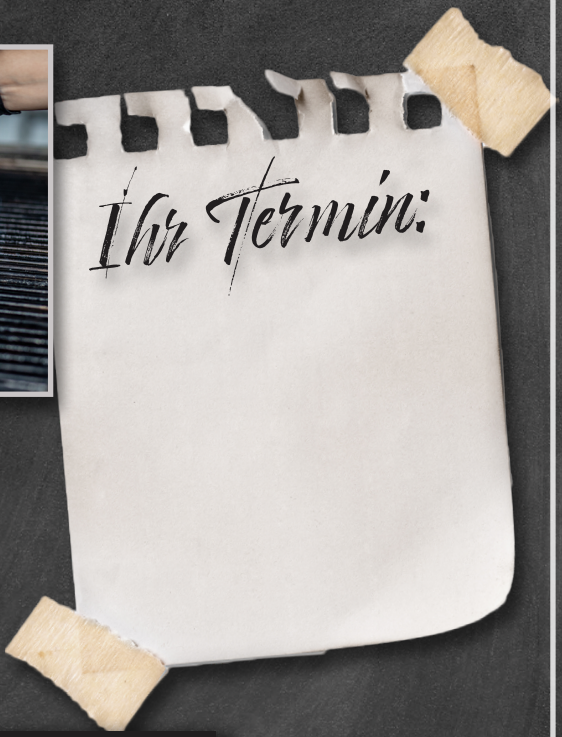
- gemeinsame Zerlegung am 1/2 Schwein
- Zuschnitt, Wolfen & Füllen
- Abwiegen von Gewürzmischungen
- drei Bratwurst Sorten
- Grillen auf Holzkohle
- selbstgemachte Beilagen & Soßen
- ausgewählte Getränke

Jetzt Anmelden

Genug gelesen, ran an die Wurst

Anmelden können Sie sich im Ladenlokal,
via E-Mail oder telefonisch unter
tickets@metzgerei-nolzen.de oder **02191 50562**.

Gruppenanmeldungen und Firmenanfragen via E-Mail.



Fleischerei Nolzen e.K.
Filiale Lüttringhausen
Kreuzbergstraße 11
42899 Remscheid
info@metzgerei-nolzen.de
02191 50562

FLEISCHEREI NOLZEN