

# 2ter Bratwurst-Workshop

in unserer Wurstküche, Gottlob-Müller-Str. 5

**Freitag, 8. Mai 26**

**Beginn: 16.00 Uhr, Dauer: ca. 2 Stunden**

Anschließend geht's ins Öchsle zum Grillen und zur Verkostung der selbst hergestellten Bratwürste.

Das erwartet Sie im Bratwurst-Workshop unter Anleitung unseres Wurstküchen-Teams:

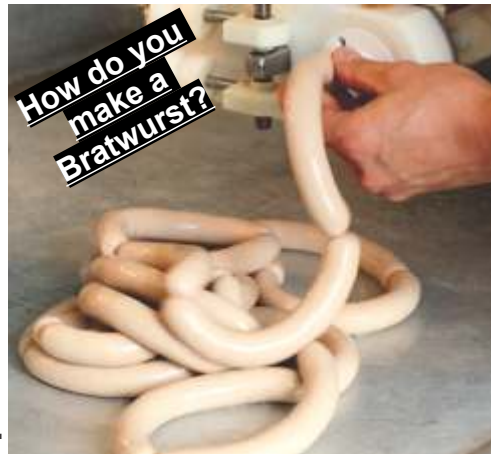
- kleine Fleischkunde
- kleine Maschinenkunde
- kleine Gewürzkunde
- Fleisch selbst wolfen, würzen, Brät herstellen
- Brät in Därme füllen und selbst abdrehen

Wir stellen mindestens 3 Bratwurstsorten gemeinsam her.

Dann grillen wir gemeinsam am Öchsle die von Ihnen hergestellten Bratwürste und verkosten sie. Zum Mitnehmen gibt's für jeden Teilnehmer reichlich von jeder Sorte Bratwurst für die Zubereitung/Verkostung daheim.

Preis pro Teilnehmer/in: € 79,- inkl. einem Getränk während des Workshops und den Bratwürsten für daheim.

Die Teilnehmerzahl ist auf 15 begrenzt. Verbindliche Reservierungen gegen Vorkasse nehmen wir ab sofort entgegen.



Da weiß man, dass es schmeckt.

**Hauptstr. 31  
74354 Besigheim  
Tel. 07143-328 08**

[www.metzgerei-herbst.de](http://www.metzgerei-herbst.de)