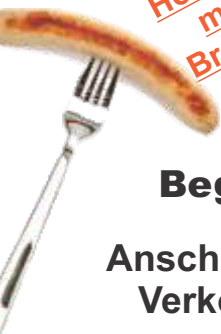


*How do you
make a
Bratwurst?*



Bratwurst-Workshop

in unserer Wurstküche, Gottlob-Müller-Str. 5

Freitag, 17. April 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.



Metzgerei Herbst

Da weiß man, dass es schmeckt.

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

Hauptstr. 31

74354 Besigheim

Tel. 07143-328 08

www.metzgerei-herbst.de

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