



Grillkurs

Mit harmonisch passenden Weinen



Es gibt viele Möglichkeiten, Fleisch und Wurst auf dem Grill zu grillieren. Eine einfache Sache. Die Kunst des Grillierens kann man aber verfeinern. Dies wollen wir an unserem Grillkurs mit harmonisch dazu passenden Weinen zeigen. Während dem rund dreistündigem Grill- und Wein-Plausch hören Sie, worauf es bei der Vorbereitung der Glut und der Wahl des Grills ankommt. Welcher Wein zu welchem Fleisch passt.

Natürlich geschieht das alles nicht ohne Gaumenfreude. Sie können aus dem reichhaltigen Fleisch und Wurst Angebot, das Sie in Gruppen selber grillieren, laufend degustieren. Dazu servieren wir Ihnen zu jedem Gang den absolut passenden Wein dazu.

Montag	15. Mai 2017	Fleisch	Hofer Metzger
		Wein	The Wine Broker, Belp
Dienstag	16. Mai 2017	Fleisch	Hofer Metzger
		Wein	The Wine Broker, Belp
Donnerstag	18. Mai 2017	Fleisch	Hofer Metzger
		Wein	Wykiste Urtenen
Zeit:	jeweils von 19.00 Uhr bis ca. 22.00 Uhr		
Ort:	Metzgerei Hofer, Oberdorfstrasse 12, 3322 Urtenen-Schönbühl		
Kosten:	Fr. 90.— pro Person		
	Für Apero, Essen, Weine, Dessert, Kaffee und Mineral.		

Geben Sie den nachstehenden Anmeldetalon einfach bei Ihrem nächsten Einkauf ab.
Oder melden Sie sich via E-Mail an.

info@hofer-metzger.ch **Tel: 031 859 01 34**

Die Teilnehmerzahl pro Kurs ist beschränkt.
Dieser Grillkurs findet bei jeder Witterung statt.
Sie dürfen in Gruppen selber grillieren.

Anmeldetalon zum Grill-Weinplausch

Hofer Metzger in Urtenen-Schönbühl Tel: 031 859 01 34

Ich /Wir kommen am: Montag, 15. Mai 2017
Dienstag, 16. Mai 2017
Donnerstag, 18. Mai 2017

Anzahl Personen: _____
Vorname/Name: _____
Adresse: _____
Tel: _____