



Grillkurs

Wein und Fleisch Plausch



3302 Moosseedorf www.st-peters.ch
Hofwilstrasse 4 079 203 06 50

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 passenden Wein dazu.

Dienstag	29. Mai 2018	Fleisch Wein	Hofer Metzg Buri Margrit, Rüttligen CH-Wein
Mittwoch	30. Mai 2018	Fleisch Wein	Hofer Metzg St. Peter's Weine, Khaled Karimi
Donnerstag	31. Mai 2018	Fleisch Wein	Hofer Metzg Wykiste Urtenen, Tütsch Urs
Freitag	1. Juni 2018	Fleisch Wein	Hofer Metzg Wykiste Urtenen, Tütsch Urs

Zeit: jeweils von 19.00 Uhr bis ca. 22.30 Uhr

Ort: **NEU: Talackerhof, Mutterkuhstall, Familie Jordi
3322 Urtenen-Schönbühl**

Kosten: **Fr. 95.— 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-metzg.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 Wein und Fleischplausch

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

Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag
Anzahl Personen: _____ Telefon: _____
Vorname/Name: _____
Adresse: _____