



Fleisch-Zerlege-Seminar

Tauchen Sie ein in unsere Handwerkskunst

Erleben Sie Tradition und Handwerk hautnah.

Sie bekommen spannende Einblicke in die Verarbeitung von einem Schwein und werden für diesen Tag selbst zum Metzger. Rädeln Sie die Ärmel hoch - ob Zerlegen, Ausbeinen oder Zuschneiden, Sie werden bei allem fachmännisch unterstützt und können am Ende ca. 5kg selbst verarbeitetes Fleisch mit nach Hause nehmen. Ein Highlight sind Ihre selbstgemachten Würste für Pfanne oder Grill.

Als krönenden Abschluss gibt es in unserem Betrieb einen feinen Apéro mit den Köstlichkeiten aus unserer eigenen Produktion.

Die Seminare werden für Gruppen mit 8 Personen angeboten, kosten pro Person Fr. 150.- und finden auf Anfrage statt. Gerne organisieren wir für Sie den passenden Termin.

Sie sind interessiert? Dann melden Sie sich! Wir stehen Ihnen für sämtliche Informationen sehr gerne zur Verfügung.

Für Anfragen und weitere Informationen steht Ihnen Frau Ella Kull gerne unter 052 369 25 00 oder admin@wuermli.ch zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie.

Ihre Metzgerei Würmli

Metzgerei Würmli AG, Püntstrasse 35, 8543 Gundetswil,
www.wuermli.ch, T 052 369 25 00

