

Gasthaus Brauerei Rigi Seebodenalp

Bier und Wurst

Angebot

Bier brauen und Wurst selber herstellen für Beginner ca.7 Std.
Minimale Gruppengrösse 10 Personen



Kursbeschreibung

Sie erlernen die Herstellung von frischem Bier und feinen Würsten unter fachkundiger Anleitung des Biersommeliers und des Metzgermeisters.

Vom Rohstoff zum Endprodukt helfen Sie mit und geniessen anschliessend in geselliger Runde die hergestellten Delikatessen.

Kursablauf

Begrüssung, Ablauf und Einführung

Rohstoffe kennenlernen

Theorie: Wurst und ihre Geschichte
Bier und sein Ursprung

Gemeinsames wursten und brauen

Hygiene, Sauberkeit

Lagerung, Haltbarkeit, Veredelung

Inklusive :

Theorie und Praxis vom Rohstoff zum Endprodukt

Mittag- oder Nachtessen mit Wurst und Salat im Braukeller

Selbst gebrautes und Alkoholfreie Getränke

Kursunterlagen

Teilnahmevoraussetzungen

Ab 18 Jahren

Lust auf Wurst

gute Laune

Wichtige Informationen

weitere Speisen und Getränke auf eigene Rechnung

Preis pro Person Fr. 150.-

Weniger als 10 Personen möglich, pauschal Fr. 1'500.-

Preise inkl. MWSt.

Familie Brand
Hotel Rigi-Seebodenalp AG
6403 Küssnacht am Rigi
gast@hotelseebodenalp.ch

Tel: 041 850 10 02

www.hotelseebodenalp.ch

