

NIEDERMANN`S

Fleischwaren erleben
Grill & Festbewirtung
Kurse & Teambildung

Gupfenweg 5
CH - 9244 Niederuzwil



Tel +41 71 950 07 20
Mobil +41 79 938 66 52
joe.niedermann@bluewin.ch
www.leckersfleisch.ch

Wursten mit Wildfleisch in Niederuzwil

Mit Josef Niedermann, Metzgermeister und Diplom Fleisch Sommelière

Lernen Sie das leichte Herstellen von Rohwürsten und Terrinen mit Wildfleisch. Sie erhalten nützliche Tipps für ein gutes Gelingen.

- Die Auswahl der richtigen Wild Fleischteile, und ihre Behandlung
- Die Vorbereitung des Fleischmaterials und der Zutaten
- Der Einsatz der verschiedenen Geräte
- Tipps und Tricks rund um die Wurstproduktion und das Haltbar machen
- Rezepte und die vielen Variationen

Danach Degustation der fertigen Wildwürste

Datum & Zeit Freitag, 8. November 2024 17.45 – ca. 22.00 Uhr

Kursort: 9244 Niederuzwil

Genaue Adresse wird mit der Kurs- Bestätigung via E-Mail bekannt gegeben

Ca. 2 kg Fertige Wildwürste erhält jeder Teilnehmer für zu Hause

Kosten pro Teilnehmer

CHF 140.– inkl. Kursunterlagen, Degustation, ca. 2 kg Wildwürste und Kurs Getränke

max. Teilnehmeranzahl

Die Teilnehmerzahl ist auf maximal 12 Personen beschränkt.

Anmelden: Josef Niedermann, Gupfenweg 5 9244 Niederuzwil

Mail: joe.niedermann@bluewin.ch

Der Wildwurst Kurs ist nach Erhalt der Kurskosten bis spätestens 1.11.2024 gebucht

Bankverbindung:

Clientis Bank Oberuzwil IBAN: CH66 0693 5660 1037 0467 4, BIC: RBABCH22935

UID: CHE-178.032.564