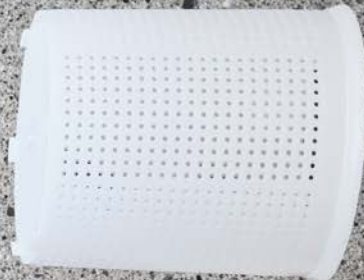


KÄSE-WERKSTATT

PRODUZIEREN • DEGUSTIEREN

Werkstatt für Käseliebhaber



KÄSE-WERKSTATT

PRODUZIEREN • DEGUSTIEREN

Wir teilen unsere Leidenschaft für das Handwerk der Käseherstellung und nehmen euch mit in unsere kleine Käserei. Jetzt seid ihr gefragt: Unter Anleitung des Käasers dürft ihr am kleinen Chessi euren eigenen Käse produzieren. Dabei entsteht Schritt für Schritt aus Milch das fertige Produkt und ihr erfahrt allerlei Hintergrundwissen. Neben der Arbeit habt ihr genügend Zeit für einen Schluck frische Molke, den Apéro zu geniessen und Käse zu probieren. Vier Wochen später dürft ihr bereits euren gereiften Käse bei uns abholen.

WERKSTATT FÜR KÄSE- LIEBHABER

Käse- Werkstatt

2.5h Workshop mit Käseproduktion, inklusive Apéro mit Weisswein, Bier, Wasser, Käseplatte und Molke-Drink.

EIN MUTSCHLI NACH 4 WOCHEN ZUM ABHOLEN

Kosten

CHF 125 / Person inkl. MwSt.

Personen

Ab 6 bis 12 Personen (grössere Gruppen auf Anfrage)

Reservation

Mittwoch bis Freitag (optional Samstag). Morgens: 09.30 bis 12.00 Uhr.
Nachmittags: Start zwischen 14.00 und 17.00 Uhr Andere Tage und Zeiten auf Anfrage

Upgrades

Die Käse-Werkstatt eignet sich als Einstieg in den Abend oder als Rahmenprogramm. Lasst euch von unseren Geniessen-Events inspirieren oder fragt uns nach dem Rundum-Verwöhnprogramm.

Stadtkäserei und Restaurant • Zollstrasse 37 • 8005 Zürich
+41 44 206 50 60 • www.restaurant-stadtkaeserei.ch

molkerei
zürich

Stadt
Käserei
UND RESTAURANT