



# KÄSE-WERKSTATT

PRODUZIEREN • DEGUSTIEREN

Werkstatt für Käseliebhaber

# KÄSE-WERKSTATT

## PRODUZIEREN • DEGUSTIEREN

Wir teilen mit euch 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 selber euren eigenen Käse produzieren. Dabei entsteht Schritt für Schritt aus Milch das fertige Produkt und ihr bekommt auch noch allerlei Hintergrundwissen. Neben der Arbeit habt ihr genügend Zeit für einen Schluck frische Molke, euren Apéro zu geniessen und natürlich Käse zu probieren. 4 Wochen später dürft ihr bereits euren gereiften Käse bei uns abholen.

**WERKSTATT,  
IN DER DAS  
KÄSEREI-HANDWERK  
ENTDECKT WIRD**

<b>Käse-Werkstatt</b>	2.5 stündiger Workshop mit Käseproduktion inkl. Apéro mit Weisswein, Bier, Wasser, Käseplatte und Molke-Drink.		
<b>Kosten</b>	CHF 125 / Person inkl. MwSt.	<b>Personen</b>	Ab 6 Personen
<b>Extra-Runde</b>	Die Käse-Werkstatt eignet sich als Einstieg in den Abend oder als Rahmenprogramm. Wir empfehlen anschliessend ein Zmittag oder Znacht bei uns. Gerne offerieren wir das Rundum-Verwöhn-Programm.		
<b>Reservation</b>	Täglich buchbar. Auf Anfrage per E-Mail an <a href="mailto:kontakt@restaurant-stadtkaeserei.ch">kontakt@restaurant-stadtkaeserei.ch</a>		

Stadtkäserei und Restaurant • Zollstrasse 37 • 8005 Zürich  
+41 44 206 50 60 • [www.restaurant-stadtkaeserei.ch](http://www.restaurant-stadtkaeserei.ch)

*Stadt  
Käserei*  
UND RESTAURANT