



KÄSEPRODUKTION

DAS HANDWERK ENTDECKEN

Mit dem Käser am grossen Chessi

KÄSEPRODUKTION

DAS HANDWERK ENTDECKEN

Mit dem Käser geht ihr ins Herz unserer Stadtkäserei... Gemeinsam produziert ihr am 300 Liter Chessi unsere Käse-Spezialität: den Gleis 18. Dabei begleitet ihr Schritt für Schritt die Käseherstellung, profitiert von viel Hintergrundwissen und erlebt die Alchemie, wie Milch in Käse verwandelt wird. Für die kleine Stärkung servieren wir hausgemachte Molke-Limonade / Weisswein und unsere Käsespezialitäten. Als Abschluss darf jeder ein Stück Käse aus eigener Produktion mitnehmen.

**MIT DEM
KÄSER AM
GROSSEN
CHESSI**

Käse-Werkstatt

2.5-stündige Käseproduktion inklusive hausgemachter Molke-Limonade, Weisswein und Käsespezialitäten

EIN STÜCK KÄSE ZUM MITNEHMEN

Kosten

1 – 2 Personen pauschal CHF 300
3 – 6 Personen CHF 125 / Person

Personen

Bis 6 Personen

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 per E-Mail an kontakt@restaurant-stadtkaeserei.ch (mind. 2 Wochen im Voraus).

Upgrades

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

Stadtkäserei und Restaurant • Zollstrasse 37 • 8005 Zürich
+41 44206 50 60 • www.restaurant-stadtkaeserei.ch

**molkerei
zürich**

Stadt
Käserei
UND RESTAURANT