



KÄSEPRODUKTION

PRODUZIEREN • DEGUSTIEREN

Werkstatt für Käseliebhaber

KÄSEPRODUKTION

PRODUZIEREN • DEGUSTIEREN

Mit dem Käsemeister geht es in unsere Stadtkäserei, wo er seine Leidenschaft mit euch teilt. Gemeinsam produziert ihr am 300 Liter Chessi unsere Käse-Spezialität. Dabei erlebt ihr die einzelnen Schritte der Käseherstellung und profitiert von viel Hintergrundwissen - mithelfen ist natürlich erwünscht. Für die kleine Stärkung servieren wir hausgemachte Molke-Limonade und Weisswein, dazu unsere Käsespezialitäten und allerlei. Als Abschluss darf jeder ein Stück gelagerter Blauschimmelkäse oder Gleis 18 Käse (Typ Alpkäse) mitnehmen.

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

Käse-Werkstatt

2.5 stündiger Workshop mit Käseproduktion inkl. hausgemachter Molke-Limonade, Weisswein und Käsespezialitäten

Kosten

CHF 125 / Person inkl. MwSt.

Personen

Bis 6 Personen

Reservation

Jeweils am 1. Samstag im Monat von 11 - 13.30 Uhr
Dein Ticket kannst Du direkt in unserem Gutscheishop erwerben.
www.gurado.de/restaurant-stadtkaeserei/events bitte beachte, dass du das richtige Wunschkdatum wählst.

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

Stadtkäserei
UND RESTAURANT