



KÄSEPRODUKTION

PRODUZIEREN • DEGUSTIEREN

Mit dem Käser am grossen Chessi

KÄSEPRODUKTION

PRODUZIEREN • DEGUSTIEREN

Mit dem Käser geht ihr ins Herz unserer Stadtkäserei... Gemeinsam produziert ihr am 300 Liter Chessi nämlich unsere Käse-Spezialität. Dabei begleitet ihr Schritt für Schritt die Käseherstellung und profitiert von viel Hintergrundwissen - anpacken ist natürlich erwünscht.
Für die kleine Stärkung servieren wir hausgemachte Molke-Limonade / Weisswein und unsere Käsespezialitäten. Als Abschluss darf jeder ein Stück Käse aus eigener Produktion mitnehmen.

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

Käse-Werkstatt

2.5 stündige Käseproduktion inkl. hausgemachter Molke-Limonade, Weisswein und Käsespezialitäten

Kosten

CHF 125 / Person inkl. MwSt.

Personen

Bis 6 Personen

Reservation

Auf Anfrage per E-Mail an kontakt@restaurant-stadtkaeserei.ch
Individuelle Teilnahme an ausgewählten Daten möglich
Gutes Schuhwerk mitnehmen

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

*Stadt
Käserei*
UND RESTAURANT