



KÄSE-WERKSTATT

PRODUZIEREN • DEGUSTIEREN

Werkstatt für Käseliebhaber

KÄSE-WERKSTATT

PRODUZIEREN • DEGUSTIEREN

Das Handwerk des Käasers fasziniert uns. Diese Leidenschaft möchten wir mit euch teilen und nehmen euch mit in unsere kleine Käserei. Nach einem gemütlichen Apéro seid ihr gefragt: Unter Anleitung unseres Käasers dürft ihr ein eigenes Mutschli produzieren. Unser Käser kümmert sich dann über Monate um euren Käse, bis er genussreif ist. Zum Abschluss mixen wir euch einen Drink mit / ohne Alkohol aus der gewonnenen Molke.

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

Käse-Werkstatt

2-stündiger Workshop mit Produktion eines eigenen Mutschli (500 g) inkl. Apéro mit Weisswein, Bier, Wasser, Käseplatte und Molke-Drink zum Abschluss
Pflege durch den Käser während 2–3 Monaten bis zur Genussreife
(Abholung durch euch oder express Versand innerhalb der Schweiz ab CHF 8 pro Person)

Kosten

CHF 95 / Person inkl. MwSt.

Personen

Ab 6 bis 12 Personen

Extra-Runde

Die Käse-Werkstatt eignet sich als Rahmenprogramm. Wir empfehlen anschliessend ein Werkstatt-Znacht an der Genussbank ab CHF 58 / Person inkl. Menu mit Werkstatt-Salat und Hauptgang + CHF 12 für jeden weiteren Gang.
Für das Rundum-Verwöhn-Programm mit ausgiebiger Tavolata und allen Getränken inklusive sorgt die Fest-Tafel + CHF 132 / Person.

Reservation

Täglich buchbar. Auf Anfrage per E-Mail an kontakt@zurwerkstatt-zh.ch

Werkstatt zur Gleistribüne AG • Zollstrasse 37 • 8005 Zürich
+41 44 206 50 60 • www.zurwerkstatt-zh.ch

zur
Werkstatt
GENIESSEN • MACHEN