Für Genussmenschen und Feinschmecker

Salzworkshop - eine würzige Vielfalt bis maximal 15 Personen

Stellen Sie nach Ihrem Gusto verschiedene Kräutersalze für Fisch, Fleisch und Gemüse her.
Sie lernen die verschiedenen sensorischen Bereiche kennen und schätzen.
Ein 3-Gang Salz-Menü rundet den Workshop ab.

Das erwartet Sie

- 30-minütiger Workshop
- Verschiedene Gewürze mit Salz mörsern
- Ein Glas mit Kräutersalz dürfen Sie mit nach Hause nehmen

Kosten

Materialkosten, pro Person	15.00
Instrukteur & Raum, pauschal	120.00
Aufpreis für das Nachtessen, zur Seminarpauschale	20.00

Salz-Menü

Randencarpaccio | Ziegenkäse mit Apfelbalsam | Himalayasalz
***
Schweinsfilet in der Kaffeesalzkruste mit Rahmpilzen und Gemüse
oder
Ofensüsskartoffeln mit Chili-Fenchel-Meersalz,
Wildkräutersalat, Feta und Granatapfel
***
Caramel Brownie mit Fleur de Sel

Die Preise verstehen sich in Schweizer Franken und inklusive Mehrwertsteuer.