

# LUXUS MEAT SEMINAR

Fleisch Degustation der Extraklasse

## Tipps & Tricks rund um die Zubereitung von Luxus Fleisch

Sie wollen das Wichtigste über delikate Fleischsorten erfahren und auch vor dem Einkauf und deren Zubereitung probieren wie sie schmecken? Genau dafür bietet sich dieses einzigartige Meat Seminar an.

Ein hochwertiges, teures Stück Fleisch zu verarbeiten braucht nicht nur Mut und das nötige Kleingeld, sondern auch das richtige Know How.

In außergewöhnlichem Ambiente präsentiert Dir unser Team aus leidenschaftlichen Meat Lovern vielerlei der bekanntesten & Besten Deluxe Fleischsorten und zeigt dir dabei wie man sie gekonnt Zuhause zubereitet.



### Fleischauswahl

Japanisches Wagyu & original Kobe Fleisch  
US, Irish & Australian Meat ☆ LUMA Beef ...

#### Inbegriffen sind:

Kursgebühr ☆ Meat Tasting ~400g Fleisch / Person ☆ Diverse Beilagen ☆ Schürze  
Getränke (Bier, Mineral, Softgetränke, Kaffee)  
(exkl. Weine & Spirituosen)

**CHF 543.00**  
pro Person (ab 8 Personen)

Infos & Anmeldung unter  
**foodevents.ch**

