



Natura-Qualität

Grillworkshop



Ein Grillkurs für alle, die Freude am Grillieren haben und noch etwas dazulernen wollen. Wir machen alles auf dem Grill: Apéro, Beilagen, Fleisch, Wurst und Desserts!

Ein lehrreicher Abend im Rebberg im Steinbruch mit traumhafter Aussicht über das Birstal. Alle Teilnehmenden sind aktiv am Mitarbeiten. Zu Fleisch- und Goldwurstspezialitäten von Jenzer Fleisch und Feinkost degustieren wir die Quergut-Weine von Thomas Löliger.

Daten:
Donnerstag 30. Mai 2024
Freitag **31. Mai 2024 (ausgebucht!)**
Samstag 01. Juni 2024

Zeit: jeweils 18.00 bis ca. 21.30 Uhr

Spezialpreis: pro Person **Fr. 150.–**
inkl. Apéro, Essen, Getränke sowie detaillierten Rezepten
Wir offerieren Personen unter 25 Jahren einen Jugendrabatt im Wert von Fr. 30.– in Form eines Einkaufsgutscheines
Anmeldung und Bezahlung in unserem Online Shop unter den Links auf der Homepage. („Shop“ unter www.goldwurst.ch)

Kursort: Rebberg im Steinbruch, Waldstrasse 63, Arlesheim
Parkplätze hat es anfangs Waldstrasse. Von dort ca. 10 Min. zu Fuss bis zum Kursort. INFO: im Rebberg ist Fahrverbot.

Kursleitung: Raffael Jenzer, Jenzer Fleisch und Feinkost AG
Mitwirkende: Thomas Löliger, QUERGUT - Wein aus Arlesheim



QUERGUT
Wein aus Arlesheim