



## Weißwurstseminar

Entdecken Sie mit uns die „Welt der Weißwurst“.

Wenn Sie schon immer wissen wollten wie die Weißwurst entstand und wie sie zu ihrem Namen kam, sind Sie bei unserem Weißwurstseminar genau richtig! Unser speziell hergestelltes Brät ist die Basis der Weißwurstherstellung. Vor Ort verrät der "Wuidara" (= Ihr Weißwurstguide) die Zutaten.

Nun können sich die Teilnehmer beim Würzen und Abschmecken an der Herstellung beteiligen. Danach geht es an das Abfüllen mit einer noch handbetriebenen, nostalgischen „Wurstspritze“. Der darauf folgende Ablauf ist für Ihre Gäste bestimmt einer der Lustigsten: das "Abdrehen" der Würste. Jetzt geht es auch schon ab in den "Wurst-Kessel" und nach ca. 20 Minuten sind die selbstgemachten Weißwürste fertig und es geht an das fachgerechte Verzehren. Hierfür erhalten Sie natürlich vom „Wuidara“ auch noch den einen oder anderen Tipp.

Ebenso erfahren Sie einiges über den dazu passenden Weißwurstsenf und am Ende erhält jeder Teilnehmer seine **persönliche Urkunde**.

Zu den Daten:

Die Weißwurstherstellung (Indoor und Outdoor möglich) ist für eine Gruppenstärke von **10- 25 Personen** ideal.

**Dauer hierfür ca. 1-3 Stunden** (mit Verzehr).

Pro Person im Kurs enthalten:

- 2 Stück Weißwurst mit Senf
- 1 Breze
- 1 Urkunde

**Preis pro Person** 39,00 EUR (bei Mindestteilnahme von 15 Personen)

Bei kleineren Gruppen werden pauschal 450,-- EUR in Rechnung gestellt

Das Weißwurstseminar lässt sich wunderbar erweitern um "typisch" bayerische Aktivitäten wie z.B. **Almhutwerfen, Masskrugcurling und Crossgolfen**.