



Natura-Qualität

Grillkurs



Ein Grillkurs für alle, die Freude am Grillieren haben und noch etwas dazulernen wollen. Apéro, Beilagen, Fleisch, Wurst und Desserts vom Grill! Ein gemütlicher und lehrreicher Abend im traumhaften Ambiente der Vorderen Klus in Aesch.

Zu Fleisch- und Goldwurstspezialitäten von Jenzer Fleisch + Feinkost degustieren wir die Weine der Domaine Nussbaumer. Die feinen Desserts sind hausgemacht von der Konditorei Buchmann (Münchenstein).

Daten: **Donnerstag 24. Mai 2018**
Freitag 25. Mai 2018
Samstag 26. Mai 2018

Zeit: 18.30 bis ca. 22.15 Uhr

Spezialpreis: pro Person **Fr. 140.–**
inkl. Apéro, Essen, Getränke sowie detaillierte Rezepte
Muss vorgängig im Fachgeschäft Arlesheim bezahlt werden

Kursort: Domaine Nussbaumer, Vordere Klus, Aesch

Kursleitung: Jenzer Fleisch + Feinkost

Mitwirkende: Domaine Nussbaumer
Konditorei Buchmann

Anmeldung: Tel: 061 706 52 22 oder im Fachgeschäft Arlesheim
Die Anmeldung ist verbindlich!
Keine Anmeldung für Gruppen von mehr als 6 Personen möglich



...das Feinste vom Feinen

DOMAINE NUSSBAUMER