

— HOTEL —
SCHLOSS BERG
am Starnberger See



Weißwurstseminar

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.

Die Teilnehmer können sich beim Würzen und Abschmecken an der Herstellung beteiligen. Danach geht es an das Abfüllen mit einer noch handbetriebenen, nostalgischen „Wurstspritze“. Der darauffolgende 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 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**.

Das Weißwurstseminar (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 49,00 EUR (bei Mindestteilnahme von 15 Personen)

Bei kleineren Gruppen werden pauschal 890,-- EUR in Rechnung gestellt

Das Weißwurstseminar lässt sich wunderbar erweitern um "typisch" bayerische Aktivitäten wie z.B. **Almhutwerfen, Masskrug-Curling und Masskrug-Stemmen**.