

# HOTEL-RESTAURANT & METZGEREI RÖßLE

URACHERSTRASSE 30/32

72581 DETTINGEN AN DER ERMS

## Fleischerlebnis Seminar „Genuss pur“

präsentiert von Stephan Schlecht Fleischermeister & Küchenchef  
und Fleischsommelier & Fleischermeister Philipp Sonntag

**Wann:** Samstag, 14. April 2018

**Treffpunkt:** Hotelrezeption Rößle

Uracher Str. 30 / 32 | 72581 Dettingen an der Erms

**Uhrzeit:** 16:00 Uhr bis ca.20:00 Uhr

inkl. Getränke, Tafelwasser & Kaffee, BBQ Grillbüffet

**Preis: € 80,00**

- Zerlegung & Kennenlernen der englischen & amerikanischen Zerlegmethoden wie z.B.: (Flank-Steak, Rib- Eye, Porterhouse, T-Bone,)
- Zeigen einiger Garmethoden / Garverfahren (Smoker, Grill, Schmortopf)
- Fleischreifung „Dry Aged“ aus dem „Dry Ager“

Am Schluss darf natürlich ausgiebig bei unserem BBQ Grillbüffet probiert werden.

Anmeldungen gerne direkt vor Ort  
an der Hotelrezeption  
oder per Email bis zum 7. April 2018

✉ [info@hotel-metzgerei-roessle.de](mailto:info@hotel-metzgerei-roessle.de)

☎ 07123/97800

