

Rohmilch-Käse geniessen – natürli us de Region Zürcher Berggebiet

Die Bauernfamilien aus dem Zürcher Berggebiet liefern den Rohstoff Rohmilch für eine Käsequalität der Spitzenklasse. Die Dorfkäsereien stellen auf traditionelle Art überzeugende Milchprodukte und Rohmilch-Käsespezialitäten her.

Apéro

- Eine Entdeckung wert: Die Natur-Gewölbekeller
- Das Kulturgut der Rohmilch-Käse im Zürcher Berggebiet
- Regional hergestellt, regional verkauft: Das Regionalmarketing von natürli
- Wissenswertes zu den Käsesorten und der Käsereifung
- Buffet mit natürli Rohmilch-Käsespezialitäten, Brötli vom Beck und dazu ein Glas Weisswein, Most oder Mineral

Preis bis 15 Personen CHF 525.–
Jede weitere Person CHF 28.–
Kinder ab 6 Jahre und Jugendliche
bis 16 Jahre CHF 18.–
Dauer: ca. 1,5 Stunden

Käse-Erlebnisbuffet

- Von der Milch zum Käse
- Das Kulturgut der Rohmilch-Käse im Zürcher Berggebiet
- Ein Erlebnis für Auge und Nase: Die Natur-Gewölbekeller
- Käsebuffet: Eine Entdeckung der besonderen Art – rund 100 verschiedene Rohmilchkäse aus der Region mit Gschwelte, Buurebrötli und einem feinen Dessert
- Kennen Sie diese Spezialität bereits? Nutzen Sie die Gelegenheit direkt beim Kellermeister einzukaufen

Preis bis 15 Personen CHF 750.–, jede weitere Person CHF 45.–
ab 6 bis 16 Jahre CHF 25.–, exkl. Getränke, Dauer: ca. 3 Stunden



Rohmilchkäse geniessen - natürli aus der Region Zürcher Berggebiet



us de Region Zürcher Berggebiet

Fondue- oder Raclette-Plausch

- Das Kulturgut der Rohmilch-Käse im Zürcher Berggebiet
- Rundgang durch die Natur-Gewölbekeller
- Tipps, Rezepte, Wissenswertes rund ums Fondue / Raclette
- Mmmh – s'Fondue isch guet – geniessen Sie das selber zubereitete Fondue

Preis bis 15 Personen CHF 750.–, jede weitere Person CHF 45.–
ab 6 bis 16 Jahre CHF 25.–, exkl. Getränke, Dauer: ca. 3 Stunden

Selber käsen mit Diplom

- Von der Milch zum Käse: Selber käsen mit Unterstützung des Käsermeisters
- 8 Wochen im natürli-Gewölbekeller gepflegt und gereift – endlich geniessen
- Apéro mit Käsehäppchen und einem Glas Weisswein, Most oder Mineral

Preis bis 15 Personen CHF 850.–, jede weitere Person CHF 50.–
ab 6 bis 16 Jahre CHF 30.–, Dauer: ca. 2 – 3 Stunden

natürli-Olympiade

Ergänzen Sie Ihren Anlass mit unterhaltsamen, lustigen Spielen. Die Siegergruppe erhält einen Preis, aber auch die "Verlierer" gehen glücklich nach Hause.

- Wer gewinnt beim "Gülle führe, Chäs-Stosse, Puurechegle" usw.

Wir garantieren ein unvergessliches Erlebnis.

Preis für die natürli-Olympiade als Ergänzung:
pro Stunde: CHF 100.–, Dauer: 1 – 2 Stunden

Überraschend und unvergesslich

Inmitten waldiger Hügel und der Töss liegt das Dorf Saland im Tössstal, gut erreichbar auf beliebten Wander- und Velowegen, mit Postauto, S-Bahn oder Privatauto. In den Tiefen des natürligewölbkellers erwarten Sie interessante, überraschende Einblicke in die traditionelle Käseherstellung und Reifung.

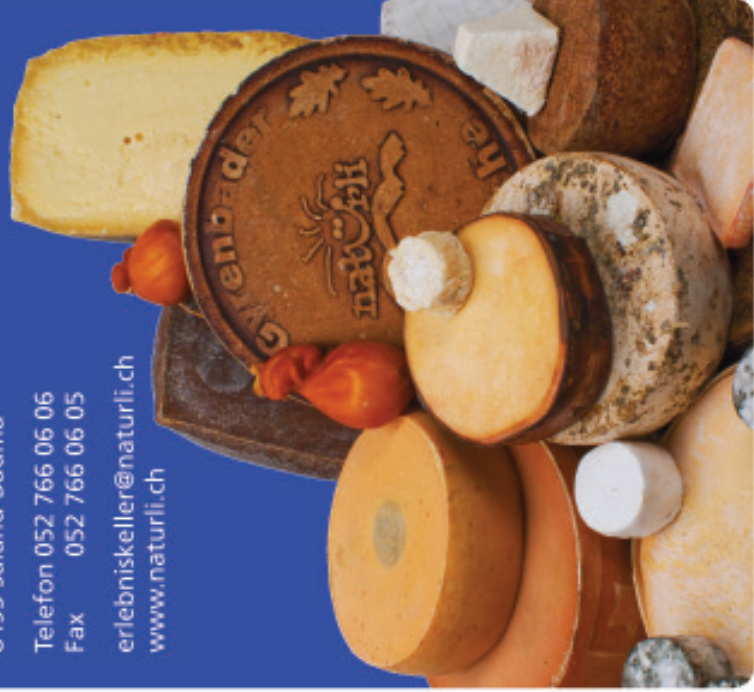
Für einen unvergesslichen Anlass wie Familienfest, Geschäftsausflug, Vereinsjubiläum, Klassenzusammenkunft oder Hochzeitsfeier finden Sie die passenden Angebote und die besondere Umgebung in unserer gemütlichen Alphütte.

Lassen Sie sich durch unser Angebot verführen.

natürlil Bieri AG
Frauwisstrasse 8
8493 Saland-Bauma

Telefon 052 766 06 06
Fax 052 766 06 05

erlebniskeller@naturli.ch
www.naturli.ch



Das Käseland

natürlil-Alphütte

Ein Erlebnis für Auge, Nase und Gaumen



natürlil
us de Region Zürcher Berggebiet

Rohmilchkäse aus Leidenschaft,
Natürlil Bieri AG - CH-8493 Saland - www.naturli.ch

Rohmilchkäse aus Leidenschaft,
Natürlil Bieri AG - CH-8493 Saland - www.naturli.ch