



# METZGEREI •• & EVENTCATERING OLLI HACKER

*...Schwaben geniessen*

Hallo, vielen Dank für das Interesse an meinem

## Maultaschenseminar

### Hier die Eckdaten für das Seminar:

Mit mindestens 12 und maximal 15 Personen, machen wir in ca. 3 Stunden 3 verschiedene Sorten Maultaschen. Im Anschluss werden diese natürlich mit dem von uns selbst gemachten Kartoffelsalat verkostet. Dazu gibt es Bier, Wein vom Weingut Notz und Softdrinks in seminarüblichen Mengen. Die Teilnehmer bekommen die Rezepte und mindestens 2 Kilo Maultaschen mit nach Hause. Wenn eine Gruppe länger sitzen möchte bitte vorher Bescheid geben. Seminartermine sind meist mittwochs und donnerstags am Nachmittag oder Abend.

Pro Person dürft ihr mit 129 € inclusive MwSt. rechnen. Zahlung per Vorkasse.

## Maultaschenevent

### Maultaschenevent in Ollis Hofzelt:

Ab 30 Personen, Live-Produktion meiner Schwäbischen Maultaschen und des Kartoffelsalates mit anschließender Verkostung einer ordentlichen Portion.

Dazu gibt es Wulle, Bleifrei, Radler, Softdrinks und Wein vom Weingut Notz.

Dauer ca. 2 Stunden für 39 €/Person.

Termine/Dauer/Zusätzliches, kann alles gebucht werden.



[www.metzgerei-haecker.de](http://www.metzgerei-haecker.de)