

# Unsere **EVENTS** mit **GESCHMACK & ERLEBNIS**

...nicht nur zu Weihnachten das richtige Geschenk.

## **LEGGEDÖR'S STEAKTASTING**

**DAS ORIGINAL**

Darauf können Sie sich freuen:

- **Von der Weide bis zum Steak** - Betriebsführung durch die handwerkliche Fleischerei
- **Es werden die Messer gewetzt** - wir zerlegen und portionieren einen ganzen Rinderrücken
- **Steaks in Hülle und Fülle** - Steaks von Weiderind, Salzwiesenkalb und vom Weideschwein
- **Je oller, je doller** - verschiedene Reifemethoden
- **Unbekanntes entdecken** - wir testen Spidersteak, Flat Iron, Denver Cuts etc.
- **Wir haben die Pfanne heiß** - verschiedene Garmethoden aus dem Beefier, Pfanne & vom Grill
- **Beilagen werden überbewertet** - Steakbutter schnell selber gezaubert

Beginn 18 Uhr, Dauer: ca. 4 Stunden, Preis 99€ pro Person

inkl. reichlich Steaks zur Verkostung, 1 Leggedör Kochschürze, Bier, Wein & alkoholfreie Kaltgetränke

Termine: jeweils am Mittwoch **16.01., 27.02., 20.03., 24.04. und 15.05.2019**

## **Der BACKSTAGE-ABEND**

**Hinter den Kulissen einer handwerklichen Fleischerei & was Sie schon immer über Fleisch wissen wollten....**

Sie interessieren sich sehr für den Ablauf in „Ihrer“ Fleischerei und möchten einen Einblick bekommen? Sie sind unsicher beim Fleischeinkauf und haben Fragen? Jetzt haben Sie die Möglichkeit. Fleischermeister Markus Leggedör führt Sie persönlich durch unseren Betrieb und erklärt Ihnen die Arbeitsläufe von der Anlieferung durch die Landwirte bis zum fertigen Produkt. Denn bei uns hört die Transparenz nicht an der polierten Thekenscheibe auf.

Beginn: 19.00 Uhr, Dauer: ca. 2 ½ -3 Stunden, 20€ pro Person

inkl. Getränke und einer kleinen Verkostung

Termin: Mittwoch **23.01.** und Donnerstag **23.05.2019**

**Eines ist sicher... Da schmeckt mehr dahinter.**

## **„MIT WURST AUF KURS - Das Mit-Mach-Seminar“**

Wir demonstrieren das Zerlegen eines halben Schweins und erklären die Teilstücke. Daraus produzieren wir eine feine Grillbratwurst und frisches Mett. Jeder Teilnehmer kann, wenn er möchte, eine ganze Schweineschulter zerlegen und bereitet diese zur Wurstproduktion vor. Im Anschluss stellt jeder seine eigene, frische Bratwurstkreation her:

**Es wird gewolft, gemengt, gefüllt, gegrillt & verkostet.**

Beginn: 16.00 Uhr, Dauer: ca. 4 Stunden, 99€ pro Person

inkl. einer Grillschürze, die eigene Bratwurst darf mitgenommen werden (ca. 2 ½ kg), ein Schälchen Mett für Zuhause, Bier & Wein sowie alkoholfreie Getränke

Termine: jeweils am Freitag **18.01. und 01.03.2019**

## **FLEISCHSPRECHSTUNDE**

In einer lockeren Runde erfährt Ihr alles, was Ihr schon immer rund um das Thema Fleisch wissen wollt. Wir zerlegen vor Euren Augen verschiedene Teile vom Weiderind, Schwein, Salzwiesenkalb und Geflügel. Nebenbei verkosten wir allerhand Fleisch und wir verraten Euch viele verschiedene Tipps zum Thema Braten, Grillen oder Backen. Eine Betriebsführung durch unsere handwerkliche Fleischerei darf dabei natürlich nicht fehlen, damit Ihr hinterher genau wisst, wie der Laden so funktioniert und die Philosophie des Familienunternehmens versteht.

Beginn: 16.30 Uhr, Dauer: ca. 3-4 Stunden, 60€ pro Person

inkl. einer großzügigen Fleischverkostung, Bier, Wein und alkoholfreien Getränken sowie einer Leggedör Grillschürze

Termin: Donnerstag **14.03.2019**

