Wildkräuter sammeln im Avers und kochen mit Marianna Buser

Die Vielfalt der saftigen, essbaren Wildkräuter auf Matten, an Hecken und am Flusslauf kennenlernen!

Unter der Leitung von Marianna Buser sammeln Sie an zwei Tagen die aromatischen Wildkräuter im Avers und kochen daraus ein farbenfrohes mehrgängiges Mahl!

Samstag 22. Juni

13.30 – 18 Uhr	Wildkräutersammeln in der Natur
18.00 – 20 Uhr	Menü mit Wildkräutern im Hotel Bergalga, Juppa, Avers
20.00 – 21.30 Uhr	Theorie im Hotel Bergalga

Sonntag, 23. Juni

10.30 – 16 Uhr	Kochen und Festschmaus in der Schulküche Cresta, Avers

Kurskosten:	CHF 200
Viergang-Menü Samstagabend	CHF 38
Kursleitung:	Marianna Buser, Köchin und Feldbotanikerin www.mariannabuser.ch

Übernachtung inkl. Frühstück
im Hotel Bergalga

Im Doppelzimmer	CHF 87 (Einzelzimmerzuschlag CHF 15)
oder Gruppenzimmer	CHF 43

Anmeldungen für den Kurs

per E-Mail	hotel@bergalga.ch
telefonisch	081 667 11 68

Wir freuen uns über viele Teilnehmende!

Hugo und Martina, Hotel Bergalga

bergalga
hotel - restaurant