

# Schinkenseminar

**Freitag, 09.11.2018 bis Sonntag, 11.11.2018**

Schinken selbst machen!

Der Chef des Hauses und Metzgermeister Marcus Mihm zeigt den Teilnehmern wie es geht!  
Vom Zerlegen der Schweinekeulen bis zum fertigen Schinken.

Jeder Teilnehmer erhält ein Stück Fleisch aus der Schweinekeule, welches er unter Anleitung nach eigenem Geschmack selbst einsalzen und individuell würzen kann.

Auch die Herstellung von Bratwurst und frischem Mett gehören dazu. Bei einem zünftigen Schlachtfest anschließend werden die ‚Ergebnisse‘ sofort verkostet.

Nach dem Reifen und Räuchern können Sie Ihren eigenen Schinken am 15.12.2018, rechtzeitig zum bevorstehenden Weihnachtsfest, bei uns abholen und übernachten kostenlos (1 Nacht vom 15.12. bis 16.12.2018 im Doppelzimmer Standard inklusive Frühstück).  
Oder wir schicken Ihnen Ihren eigenen Schinken auch gerne per Post zu.

**Leistungen:**

- 2 × Übernachtung im Doppelzimmer Standard
- Gegen Aufpreis höhere Zimmerkategorie buchbar
- 2 × Kurtaxe
- 2 × Rhöner Frühstücksbuffet
- 1 × Rhöner Schinken- und Wurstbuffet aus eigener Metzgerei
- 1 × Besuch bei einem einheimischen Landwirt mit Besichtigung des Hofes und anschließendem kleinen Imbiss
- 1 × Schinkenseminar inklusive Fleisch und Gewürze, Schürze und Informationsmappe
- 1 × Schlachtfest und Getränke
- Übernachtung zur Abholung des Schinkens am 15.12. – 16.12.2018 kostenfrei.  
(Datum ist vorgegeben, eine Verschiebung ist leider nicht möglich)

**Preis pro Person € 159,00 im Doppelzimmer Standard**

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt!



Bitte reservieren Sie unter der 06682 213 oder  
über die [info@zur-krone-tann.de](mailto:info@zur-krone-tann.de)

**METZGEREI MIHM**  
Traditionelle Fleischspezialitäten aus Tann in der Rhön