



FORELLENSEE ZWEISIMMEN

„AUSZEIT mit Genuss“

FISCH FILETIERKURS

Forellensee Zweisimmen

Der alpine Forellensee auf 940 müM. in Zweisimmen im Obersimmental hat eine über hundertjährige Tradition.

Du kommst mit Deinen Freunden, dem Koch-Club, dem Turnverein, der Kochschule oder mit Deinen Lehrlingen zu uns, und lernst, wie ein Fisch professionell filetiert, entgrätet und präsentiert wird.

Profitiere durch die professionelle Filetier-Anleitung unseres Fischereiprofis Mario Eggs, indem Du ausprobierst, welches Messer aus unserem Assortiment verschiedener Längen, Breiten und Flexstufen für Dich am besten passt.

Angebots- & Preisliste

Fisch-Filetierkurs

Notwendige Arbeitsmittel werden zur Verfügung gestellt

Schneidbrett, Filetirmesser, Filetierkamm, Schürzen, Schlachtplatz, Schlachthilfe, Entsorgung Schlachtabfälle

Ort	Fisch-Shop Forellensee, Thunstrasse 32, Zweisimmen
Teilnehmer	ab 14 Jahren; bis 10 Personen
Dauer	2 Stunden
Kurskosten	CHF 38.-/Teilnehmer [exklusive Fischkosten]
Fischkosten	Der verarbeitete Fisch wird separat verrechnet. So entscheidest Du selbst, wieviele Filets Du am Schluss des Kurses für Dich und Deinen Freundes- & Verwandtenkreis willst. Fischauswahl: Forellen, Saiblinge, Zander auf Anfrage
Daten	21. Juni 06. September 20. September Durchführung für Gruppen nach Absprache möglich
Beginn	jeweils Mittwochabend 19 Uhr bis 21 Uhr Bei ungenügender Anzahl Teilnehmer behalten wir uns eine kurzfristige Absage vor - Rückerstattung 100% garantiert

Reservier JETZT: willkommen@forellensee.ch
Für Fragen: 033 722 29 60

Dazu passende Angebote siehe: <http://www.forellensee.ch/>

- Natur- & Fischlehrpfad
- Frisch-Fisch-Shop



Angebote | Preislisten auf www.forellensee.ch

- SEE-Restaurant - Auszeit mit Genuss
- Podhouse - Auszeit mit Nestwärme
- Fisch-Shop - Auszeit mit Frischegarantie
- Fischen- Auszeit mit Fangerfolg
- Anglerzubehör, Köder, Kurse, Workshops
- Events für Privat- & Firmenanlässe