

Überraschend und unvergesslich

Inmitten waldiger Hügel und der Töss liegt das Dorf Saland im Tösstal, gut erreichbar auf beliebten Wander- und Velowegen, mit Postauto, S-Bahn oder Privatauto. In den Tiefen des natürli-Gewölbekellers erwarten Sie interessante, überraschende Einblicke in die traditionelle Käseherstellung und Reifung.

Für einen unvergesslichen Anlass wie Familienfest, Geschäftsausflug, Vereinsjubiläum, Klassenzusammenkunft oder Hochzeitsfeier finden Sie die passenden Angebote und die besondere Umgebung in unserer gemütlichen Alphütte. Lassen Sie sich durch unser Angebot verführen.

natürli zürrioberland ag
Frauwisstrasse 8
8493 Saland-Bauma

Telefon 052 766 06 06
Fax 052 766 06 05

erlebniskeller@naturli-ag.ch
www.naturli-ag.ch



Rohmilchkäse aus Leidenschaft

Ein Erlebnis für Auge, Nase und Gaumen.

natürli zürrioberland ag, Frauwisstrasse 8, CH-8493 Saland
Telefon 052 766 06 06, info@naturli-ag.ch, www.naturli-ag.ch


Rohmilchkäse aus Leidenschaft

Rohmilch-Käse geniessen – natürli us de Region Zürcher Berggebiet

Die Bauernfamilien aus dem Zürcher Berggebiet liefern den Rohstoff Rohmilch für eine Käsequalität der Spitzenklasse. Die Dorfkäsereien stellen auf traditionelle Art überzeugende Milchprodukte und Rohmilch-Käsespezialitäten her - Sie können bei uns geniessen, was daraus täglich neu entsteht.

Apéro

- Eindrücklich und interessant: Die Führung durch die Tonstein-Gewölbekeller
- Der Rohmilchkäse: das Kulturgut aus dem Zürcher Berggebiet
- Regional hergestellt, regional verkauft: Das Regionalmarketing von natürli
- Wissenswertes zu den Käsesorten und der Käsereifung
- Buffet mit natürli Rohmilch-Käsespezialitäten und frischem Brot vom Beck

Preis bis 15 Personen CHF 525.–, inkl. Käsehäppchen zur Begrüssung, jede weitere Person CHF 28.–, inkl. Most oder Mineral, alles à discrétion.
Kinder bis 10 Jahre gratis.

Käse-Erlebnisbuffet

- Von der Milch zum Käse
- Der Rohmilchkäse: das Kulturgut aus dem Zürcher Berggebiet
- Ein Erlebnis für Auge und Nase: Die Tonstein-Gewölbekeller
- Käsebuffet: Eine Entdeckung der besonderen Art – rund 90 verschiedene Rohmilchkäse aus der Region mit Geschwellten, frischem Brot und einem feinen Dessert
- Nutzen Sie die Gelegenheit, die feinen Spezialitäten direkt ab Buffet einzukaufen!

Preis bis 15 Personen CHF 750.–, inkl. Käsehäppchen zur Begrüssung, jede weitere Person CHF 45.–, inkl. Most und Mineral, alles à discrétion
Kinder bis 10 Jahre gratis

Rohmilchkäse aus Leidenschaft.



Fondue- oder Raclette-Plausch

- Der Rohmilchkäse: das Kulturgut aus dem Zürcher Berggebiet.
- Rundgang durch die Natur-Gewölbekeller
- Tipps, Rezepte, Wissenswertes rund ums Fondue / Raclette
- Mmmh – s’Fondue isch guet – geniessen Sie das (auf Wunsch) selber zubereitete Fondue
- Geniessen Sie bis zu 7 verschiedene Sorten Raclette-Käse aus dem Zürcher Berggebiet.

Preis bis 15 Personen CHF 820.–, inkl. Käsehäppchen zur Begrüssung, jede weitere Person CHF 48.–, inkl. Most und Mineral, alles à discretion
Kinder bis 10 Jahre gratis.

Selber käsen mit Diplom

- Von der Milch zum Käse: Selber käsen mit Unterstützung des Käsermeisters
- 8 Wochen im natürli-Gewölbekeller gepflegt und gereift – endlich geniessen
- Apéro vom Käsebuffet, inkl. Most oder Mineral

Preis bis 15 Personen CHF 850.–, jede weitere Person CHF 50.–
Kinder bis 6 Jahre gratis, alles à discretion

natürli-Olympiade

Ergänzen Sie Ihren Anlass mit unterhaltsamen, lustigen Spielen. Auf die Siegergruppe wartet ein gluschtiger Preis, aber auch die "Verlierer" gehen glücklich nach Hause. Wer gewinnt beim "Gülle führe, Chäs-Stosse, Puurehegle" usw....?
Entscheidend ist nicht unbedingt Muskelkraft.

Preis für die natürli-Olympiade, nur als Zusatz, ab 15 Personen:
Grundpauschale: Fr. 50.–, pro Teilnehmer Fr. 7.⁵⁰, Dauer: 1–2 Stunden

Zusatz-Angebote

Ihr Anlass lässt sich mit verschiedenen Angeboten erweitern. z.B.

- Glühmost auf dem offenen Feuer
- Fleisch für Tischgrill
- Trockenfleischplatten
- Heisser Schinken oder Fleischkäse
- Salatbuffet