

Bei uns dahoam





Grüß Gott,

Leidenschaft ist unser Antrieb. Qualität ist der Weg. Gemeinsamer Erfolg das Ziel. Alles in Verbindung mit einer starken Heimatverbundenheit. So lässt sich die Firmenphilosophie unseres Fleischmarkts München Süd zusammenfassen. Nicht umsonst lautet unser Slogan: "Bei uns dahoam!"

Lernen Sie unter Anleitung unseres Profikochs in gemütlicher und lockerer Atmosphäre, wie die geschmackvollsten Speisen entstehen. Entscheiden Sie zwischen einem klassischen Kochkurs inklusive Sous-Vide Verfahren oder einem speziellen Grill-Seminar. Bei beiden Erfahren Sie natürlich viel wissenwertes über Fleisch!

Unsere Kochschule bietet nicht nur für Privatgenießer Programme an! Wir organisieren auch maßgeschneiderte Firmenevents wie Weihnachtsfeier, Team-Event, Mitarbeitermotivation. Erlaubt ist, was schmeckt. Sie verraten uns Terminwunsch und Teilnehmerzahl. Wir machen Ihnen ein Angebot mit bestem Preis-Genuss-Verhältnis. Ein Erlebnis, das im Gedächtnis bleibt.

Ihr

Ch. Otto
Christian Otto
Geschäftsführer





Die besten Partys sind immer in der Küche! Schauen Sie unserem Profikoch über die Schulter, lernen Sie Fleisch richtig zu verarbeiten und erfahren Sie viel Wissenswertes, beispielsweise die Qualitätstypen des Fleisches. Probieren Sie, geben sie Anregungen und lernen Sie auch neue Methoden wie das Sous-Vide Verfahren bei Niedrigtemperatur im Wasserbad. Bei unseren Koch-Kursen sind Sie kein Zaungast.... nein, Sie sind mitten im Geschehen! Denn kochen ist sicherlich "die geschmackvollste Form der Kommunikation".

Koch-Kurse

BONUS TERMINE

FMS Geschäftsführer Christian Otto erklärt die verschiedenen Fleischkategorien wie Schwein, Rind (dry-aged), Kalb und Geflügel. Dabei wird besonderer Wert auf unsere Region und das Qualitätssiegel GQ Bayern gelegt.

immer Freitag & Samstag buchbar jeweils 17:00 - ca. 22:00 Uhr oder nach Absprache Mindestteilnehmer: 10 Personen



€ 129,- pro Person

Inklusive: Bier, Wein, Softdrinks, alle Speisen und Rezepturen. + 1 kg. dry-aged Roastbeef & FMS-Schürze



Wir zeigen Ihnen in diesem abwechslungsreichen Kurs alles rund um das Grillen. Egal ob mit Gas, Elektro oder Holzkohle, mit der Methode von Profikoch Thomas Clemens gelingt Ihnen garantiert das perfekte Steak. Natürlich wird auch gleich an Ort und Stelle probiert, genossen & geschlemmt. Auf dem Programm steht: Fleisch richtig verarbeiten, vorbereiten und grillen, sowie Qualitätstypen des Fleisches und viel Wissenswertes.

Grill-Kurse

BONUS TERMINE

FMS Geschäftsführer Christian Otto erklärt die verschiedenen Fleischkategorien wie Schwein, Rind (dry-aged), Kalb und Geflügel. Dabei wird besonderer Wert auf unsere Region und das Qualitätssiegel GQ Bayern gelegt. immer Freitag & Samstag, buchbar jeweils 17:00 - ca. 22:00 Uhr oder nach Absprache Mindestteilnehmer: 10 Personen



€ 129,- pro Person

Inklusive: Bier, Wein, Softdrinks, alle Speisen und Rezepturen. + 1 kg. dry-aged Roastbeef & FMS-Schürze





GESCHENKIDEE

GUTSCHEINE

für alle Veranstaltungen erhältlich!

JETZT BUCHEN!:

Wir freuen uns auf Euch!

Telefon 089/244162-413

Fax: 089/244162-441 E-Mail: info@fms-muenchen.de

Individuelle Termine und Absprachen für Gruppen möglich!

FLEISCHMARKT

MÜNCHEN SÜD GMBH Zenettistr. 6 80337 München Tel. 089/244162-400

Fax. 089/244162-441

E-Mail: info@fms-muenchen.de

Internet: www.fms-muenchen.de www.facebook.com/Fleischmarkt.Muenchen.Sued



