



Camp Adö

STYCK KURS

Jägare eller hemmakock. I inspirerande vildmarksmiljö lär du dig att ta vara på alla delar av djuret. Vi går igenom de olika kött detaljerna, och hur man styckar ut dem på både teoretiskt och praktiskt vis.

Efter genomförd kurs får ni med er köttet hem, uppmärkt och vacuum-förpackat.

Självklart följer vi Folkhälsomyndighetens råd och har med handsprit.

FAKTA

Pris: 1995- / person

Minimipris: 12.500:-

Deltagare: minium 6 personer

Tidsåtgång: 4 timmar

Alla priser exklusive svensk moms.



NATURUPPLEVELSE



UTMANING



SAMARBETE



MYS

