

Wie werden Kirschtorten und Kirschstängeli hergestellt? Führung in der Confiserie Speck in Zug



Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Confiserie Speck zeigen uns die Herstellung der exquisiten Zuger Kirschtorten und weihen uns in das Geheimnis ein, wie der Kirsch in die Kirschstängeli kommt. Dazu erfahren wir viel Wissenswertes über den traditionsreichen Zuger Familienbetrieb sowie Interessantes über den Zuger Kirsch. Zum Abschluss geniessen wir eine Degustation eines Stücks Kirschtorte mit einem Getränk.

Daten: **Dienstag, 17.09. / Montag, 23.09. / Freitag, 04.10.2024**

Treffpunkt: **13:55 Uhr beim Kiosk, Bahnhof Luzern**

Anfahrt:
14:09 Uhr Abfahrt: IR 75, nach Zug (Richtung Zürich), Ankunft 14:28
14:37 Uhr Abfahrt: Zug, Metalli, Bus 604 (Richtung Blickensdorf)
14:41 Uhr Ankunft: Haltestelle Grienbach

Die Speck Genuss AG liegt 3 Min. zu Fuss von der Haltestelle Grienbach entfernt an der Industriestrasse 70, 6300 Zug

Führung & Degustation: 15:00 Uhr «Kirschtorte & Kirschstängeli» ca. 45 Min. und anschliessend Degustation von 1 Stück Kirschtorte inkl. 1 Getränk

Rückreise: 16:44 Uhr ab Haltestelle Zug, Grienbach, Rückkehr ca. 17:30 Uhr in Luzern

Kosten: **CHF 15.00** inklusive Führung und Kirschtorten-Degustation mit 1 Getränk
SBB-Billett selber lösen: Wohnort – Zug, Grienbach – Wohnort
Anreise mit dem eigenen PW möglich, Parkplätze sind vorhanden.

- Ihre Anmeldung ist verbindlich! Es werden keine Bestätigungen versandt! Fordern Sie eine Lesebestätigung an um sicher zu sein, dass Ihre Anmeldung per Mail bei uns eingegangen ist!
- **Abmeldungen, welche nach der Anmeldefrist erfolgen sowie ein unentschuldigtes Fernbleiben verrechnen wir mit einer Administrationsgebühr von CHF 30.00. Haben Sie dafür Verständnis.**

Programmänderungen sind vorbehalten. Unfallversicherung ist Sache der Teilnehmenden.

FORUM *elle* Sektion Luzern/Zentralschweiz

Es ist eine verbindliche Anmeldung bis zwei Wochen vor dem Besichtigungsdatum erforderlich:
Carmen Savi, Eigerweg 10, 6005 Luzern (carmen.savi@forum-elle.ch)



Ich melde mich definitiv an: Kirschtorten- und Kirschstängeli-Herstellung

Name / Vorname

Adresse

Telefon/Handy (**zwingend ausfüllen!!**) E-Mail:

Ich komme: Dienstag, 17.09. Montag, 23.09. Freitag, 04.10.2024

Ich komme: mit ÖV mit dem eigenen Auto