

GENUSS-ABEND



AUSERLESENE WEINE MIT
RAFFINIERTEN GERICHTEN DEGUSTIEREN!

Ein genussvoller Abend zum Thema

Walliser Spezialitäten

Wir tauchen ein in die Welt der Aromen dieser Region. Dabei lassen wir uns von einem reichhaltigen mehrgängigen Apéro mit Walliser Gerichten und einer Auswahl ihrer (Weiss-) Wein-Spezialitäten überraschen. Gemütliches Zusammensein mit Austausch und Fachsimpeln kommen dabei nicht zu kurz.



Kursleiter	Roger Müller. Koch, Konditor-Confiseur, leidenschaftlicher Gastronom, Weinliebhaber und kulinarisch interessierter Reisender
Ort:	MINI-Kurse: cave coolinarium, Rättlistrasse 2, Aspi bei Seedorf (BE) Grössere Kurse: Geeignete Räumlichkeiten in der Region. Der genaue Ort wird entsprechend der Teilnehmergrösse bestimmt und mitgeteilt.
Kursdauer:	1 Abend à ca. 3 Stunden, wahlweise ab 18.30 / 19.00 / 19.30 Uhr
Kursdaten:	■ ... (bei genügend Interessenten wird ein Kurs organisiert)
Voraussetzungen:	Aufgeschlossen für das Kulinarische und Spass am Degustieren
Kosten:	Der Preis richtet sich nach Anzahl Teilnehmer (Kurs Art): ■ Bei 5-7 Teilnehmer (MINI) Fr. 85.- pro Person ■ Bei 8-10 Teilnehmer (MIDI) Fr. 80.- pro Person ■ Bei 11-15 Teilnehmer (MAXI) Fr. 75.- pro Person Im Preis enthalten: Kurze Einführung ins Thema, Sensorik, reichhaltiger mehrgängiger Apéro, fünf verschiedene Weine, Wasser, Kaffee, Tee.
Anmeldung	Bis spätestens 3 Wochen vor Kursbeginn schriftlich an Roger Müller Birkenweg 11 CH-3267 Seedorf oder an coolinarium@muellerservices.ch .
Wichtige Hinweise:	Fahre nach dem Genussabend nicht mehr selber nach Hause, organisiere dir ein Taxi! Versicherung ist Sache des Teilnehmers.
Noch Fragen?	Weitere Informationen über uns und unsere Angebote findest du auf unserer Website: www.coolinarium.ch