

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