

Themenabend „Schokolade & Wein“

Schokolade und Wein - das bedeutet gleich zweimal großer Genuss!

Vielleicht werden Sie jetzt denken: "Aber doch nur jedes für sich?!" Doch lassen Sie sich vom Gegenteil überzeugen - Wein und Schokolade passen sehr gut zusammen. Die feinen Säuren und die edlen Gerbstoffe des Weines harmonisieren wunderbar mit dem feinen, aber auch kräftigen Geschmack des Kakaos.

Buchen Sie Ihr persönliches Feinschmecker-Erlebnis "Schokolade und Wein" und entdecken Sie eine völlig neue Geschmackskombination. Erfahren Sie ungeahntes über die ausgefallenen Kombinationen, die sich im Zusammenspiel von Wein und Schokolade ergeben und probieren Sie unsere exquisiten Valrhona Schokoladen mit den dazu passenden Weinen aus der ganzen Welt.

Begrüßt werden Sie mit einem Aperitif. Dabei lernen Sie in lockerer Runde Ihre "Mitverkoster" kennen bevor wir uns dem Thema "Schokolade und Wein" widmen. Zum krönenden Abschluss Ihres kulinarischen Ausflugs in die Welt von "Schokolade und Wein" servieren wir Ihnen als köstlichen Ausklang einen Digestif .

Preis: 49 € pro Person

Dauer: 3-4 Stunden

Anzahl Teilnehmer: 10 bis 16 Teilnehmer

Veranstaltungsort: Prinsessan Desserterie & Café

Dozent: Olaf Hibbeler vom Rindchen Weinkontor

Seminarleistungen

- theoretische Grundlagen von Wein und Schokolade
- Verkostung von 6 Schokoladen und 6 Weinen
- Aperitif, Wasser
- Schokoladendigestif zum Abschluss

Nächster Termin:

Donnerstag, 15. April 2010 – 20 Uhr

Donnerstag, 16. September – 20 Uhr

Donnerstag, 02. Dezember – 20 Uhr

Anfragen und Anmeldungen unter sibylle@prinsessan.de

Geschäftsbedingungen:

Anmeldung: Wir reservieren Ihren Termin wunschgemäß. Sobald der Betrag unter Angabe des Seminartermins auf das Konto (Prinsessan Nr. 6333508 bei der Hamburger Volksbank BLZ 201 900 03) eingegangen ist, erhalten Sie eine schriftliche Bestätigung.

Die Teilnehmerzahl ist auf 16 Personen begrenzt. Bei zu geringer Teilnehmerzahl behalten wir uns vor, das Seminar kurzfristig zu verschieben. Ein Rücktritt bis zu 14 Tagen vor der Veranstaltung ist kostenfrei. Bei Stornierung bis 7 Tage vor Seminartermin sind 50% der Gebühren fällig, danach müssen wir Ihnen leider den Gesamtbetrag berechnen. Selbstverständlich können Sie sich vertreten lassen.

Themenabend „Käse & Wein“

Die Vielfalt der Käse ist immens, ebenso die der Weine. Innerhalb einer Region verbindet sie das gleiche Terroir, welches zum perfekten Genuss-Erlebnis beider Natur-Erzeugnisse beiträgt. Käse und Wein - eine Kombination die sich vortrefflich ergänzt, wenn man nur weiß wie. Lassen Sie sich verwöhnen und zugleich einführen in die Welt der Weine. Lernen Sie verschiedenste Weine der ganzen Welt kennen und erfahren Sie, welche Weine zu welchen Käsesorten passen. Für Wagemutige mit Lust auf kulinarisches Neuland!

Zudem erzählt unsere Dozentin Isolde Werner über Ihre kleinen Meiereien des Nordens, die traditionell oder nach Bio- und Slow Food-Richtlinien produzieren.

Begrüßt werden Sie mit einem Aperitif. Dabei lernen Sie in lockerer Runde Ihre "Mitverkoster" kennen bevor wir uns dem Thema "Käse und Wein" widmen. Zum Verkosten servieren wir Ihnen Wasser, Brot und eine reiche Auswahl hochwertiger Käse.

Preis: 49 € pro Person

Dauer: 3-4 Stunden

Anzahl Teilnehmer: 10 bis 16 Teilnehmer

Veranstaltungsort: Prinsessan Desserterie & Café

Dozent: Olaf Hibbeler vom Rindchen Weinkontor

Isolde Werner von Alles Käse & Co.

Seminarleistungen

- theoretische Grundlagen von Wein und Käse
- Verkostung von 6 Weinen und 6 Käse
- Aperitif, Wasser, Brot
- Seminarunterlagen

Nächster Termin:

Donnerstag, 13. Mai 2010 – 20 Uhr

Donnerstag, 21. Oktober 2010 – 20 Uhr

Anfragen und Anmeldungen unter sibylle@prinsessan.de

Geschäftsbedingungen:

Anmeldung: Wir reservieren Ihren Termin wunschgemäß. Sobald der Betrag unter Angabe des Seminartermins auf das Konto (Prinsessan Nr. 6333508 bei der Hamburger Volksbank BLZ 201 900 03) eingegangen ist, erhalten Sie eine schriftliche Bestätigung.

Die Teilnehmerzahl ist auf 16 Personen begrenzt. Bei zu geringer Teilnehmerzahl behalten wir uns vor, das Seminar kurzfristig zu verschieben. Ein Rücktritt bis zu 14 Tagen vor der Veranstaltung ist kostenfrei. Bei Stornierung bis 7 Tage vor Seminartermin sind 50% der Gebühren fällig, danach müssen wir Ihnen leider den Gesamtbetrag berechnen. Selbstverständlich können Sie sich vertreten lassen.

Themenabend „6-Gang-Dessert-Weinmenü“

Die süße Leidenschaft verbindet unsere Dessert-Kreationen mit den Weinen aus verschiedenen Ländern. Genießen Sie eine Auswahl einzigartiger Dessertkreationen unserer Pâtissière Claudia Weggenmann und lernen Sie die dazu passenden Weine kennen. Eine besonderer kulinarischer Ausflug für Geniesser.

Begrüßt werden Sie mit einem Aperitif. Dabei lernen Sie in lockerer Runde Ihre "Mitverkoster" kennen bevor wir uns dem "6-Gang-Dessert-Weinmenü" widmen. Zum krönenden Abschluss servieren wir Ihnen als köstlichen Ausklang einen Digestif.

Preis: 69 € pro Person

Dauer: 3-4 Stunden

Anzahl Teilnehmer: 10 bis 16 Teilnehmer

Veranstaltungsort: Prinsessan Desserterie & Café

Dozent: Olaf Hibbeler - Rindchen Weinkontor

Claudia Weggenmann - Prinsessan

Weitere Leistungen

- theoretische Grundlagen von Wein und Käse
- Verkostung von 6 Weinen und 6 Dessertkreationen
- Aperitif, Wasser, Brot
- Digestif

Termine:

Donnerstag, 3. Juni 2010 – 20 Uhr

Donnerstag, 18. November 2010 – 20 Uhr

Anfragen und Anmeldungen unter sibylle@prinsessan.de

Geschäftsbedingungen:

Anmeldung: Wir reservieren Ihren Termin wunschgemäß. Sobald der Betrag unter Angabe des Seminartermins auf das Konto (Prinsessan Nr. 6333508 bei der Hamburger Volksbank BLZ 201 900 03) eingegangen ist, erhalten Sie eine schriftliche Bestätigung.

Die Teilnehmerzahl ist auf 16 Personen begrenzt. Bei zu geringer Teilnehmerzahl behalten wir uns vor, das Seminar kurzfristig zu verschieben. Ein Rücktritt bis zu 14 Tagen vor der Veranstaltung ist kostenfrei. Bei Stornierung bis 7 Tage vor Seminartermin sind 50% der Gebühren fällig, danach müssen wir Ihnen leider den Gesamtbetrag berechnen. Selbstverständlich können Sie sich vertreten lassen.