

Warsztaty z Sommelierami.

1. Wina musujące świata

Dedykowane bardziej dla Pań

Na warsztatach poznamy etykiety win musujących różnych

krajów Europy m.in.

Historia musujących

Procesy produkcji

Poprawna degustacja

Rodzaje win musujących

Do jakich potraw najlepiej pasują wina musujące.

Foodpairing – łączenie smaków

W ofercie:

- Sommelier

- 4 etykiety (porcje degustacyjne)

- Przygotowany dla każdego mini set z przekąskami (Fingerfood)

- woda

Czas trwania ok 2 godzin

Ilość osób : od 10 do 30

*powyżej 30 osób wycena indywidualna

Cena : 270 netto/os

2. Wina czerwone

Dedykowane bardziej dla Panów

Na warsztatach poznamy 4 etykiety win czerwonych m.in.

Historia degustowanych win

Procesy produkcji win

Poprawna degustacja wina

Najbardziej popularne wina czerwone

Do jakich potraw najbardziej pasuje czerwone wino.

Foodpairing – łączenie smaków

W ofercie:

- Sommelier

- 4 etykiety (porcje degustacyjne)

- Przygotowany dla każdego mini set z przekąskami (Fingerfood)

- woda

Czas trwania ok 2 godzin

Ilość osób : od 10 do 30

*powyżej 30 osób wycena indywidualna

Cena : 270 netto/os