

WIJNPROEVERIJEN

Prijs op aanvraag

WIJNPROEVERIJ

4 tot 20 deelnemers

duur: 60 – 90 minuten

In deze wijnproeverij proeft u in totaal zes wijnen, waarvan drie wit en drie rood. De wijnen variëren van klassiek, traditioneel, nieuw en onbekend. Denk hierbij bijvoorbeeld aan een klassieke witte Sancerre of rode Bordeaux, een traditionele Bourgogne wijn of Pinot Noir uit de nieuwe wereld. Misschien wel iets waar u nog nooit van gehoord heeft. Stuk voor stuk zullen ze u echter verrassen. Tijdens de proeverij legt onze sommelier uit hoe wijn geproefd wordt bij blind-proeverijen en waarom. Ook krijgt u uitleg waar u op moet letten bij het proeven van wijnen. De proeverij wordt begeleid met stokbrood en water. Uitbreidingen zijn uiteraard mogelijk. Uiteraard kunnen de wijnen van de proeverij gekocht worden voor thuis of als cadeau.

LUXE WIJNPROEVERIJ

4 tot 20 deelnemers

duur: 60 – 90 minuten

Deze luxe wijnproeverij bestaat uit absolute topwijnen! Drie witte en drie rode wijnen van uitzonderlijke klasse en kwaliteit. Hier proeft u prachtige wijnen afkomstig van de beste wijngaarden. Denk hierbij aan mooie rode Bordeaux en Rhône wijnen. Of de prachtige, klassieke witte wijnen uit de Bourgogne en niet te vergeten de grote wijnen uit Italië zoals de Barolo en Brunello. Tijdens de proeverij neemt onze sommelier u mee op reis door deze prachtige wijngebieden en streken en vertelt hij u waarom deze wijnen zo bijzonder zijn. Er wordt uitgelegd hoe wijn geproefd wordt bij blind-proeverijen en waarom. Maar ook krijgt u handige tips. Uiteraard worden al uw vragen beantwoord. De proeverij wordt begeleid met stokbrood en water. Uitbreidingen zijn uiteraard mogelijk. Uiteraard kunnen de wijnen van de proeverij gekocht worden voor thuis of als cadeau.

CULINAIRE WIJNPROEVERIJ

4 tot 10 deelnemers

duur: 90 – 120 minuten

Bij de culinaire wijnproeverij staat alles in het teken van wijn & spijs. U proeft in totaal zes wijnen. Alle zes de wijnen worden begeleid met een overheerlijke amuse, afgestemd op de wijn. De samenstelling wijn en amuses worden aangepast op het seizoen en kunnen hierdoor verschillen. Denkt u bijvoorbeeld eens aan een heerlijk, frisse Sauvignon Blanc met een amuse van Twentse geitenkaas. Of een traditionele Riesling uit de Elzas met fazant en zuurkool. Tijdens de proeverij vertelt onze sommelier over het blindproeven van wijn, het maken van wijn-spijs combinaties en beantwoordt hij de vragen die de deelnemers stellen. De proeverij wordt tevens begeleid met stokbrood en water. De geproefde wijnen kunnen uiteraard gekocht worden.

INFORMELE WIJNPROEVERIJ

vanaf 10 deelnemers

duur: wat u zelf wenst

Deze wijnproeverij is vooral gericht op grote gezelschappen. Groepen die het leuk vinden om bijvoorbeeld als apéritief eens een keer iets anders te drinken dan de standaard prosecco of drankje naar keuze. Onze sommelier presenteert een drietal wijnen vanaf een centraal buffet. De gasten die hier interesse in hebben kunnen vragen om uitleg en de overige gasten kunnen gewoon lekker genieten van een mooi glas wijn. De wijnen worden geselecteerd op basis van het seizoen, de locatie en de samenstelling van de deelnemers van de proeverij. Zo kunt U denken aan een combinatie van een mousserende wijn, frisse witte wijn en droge rosé bij een proeverij in de zomer. Er zijn diverse uitbreidingen mogelijk voor deze proeverij.



UITBREIDINGSMOGELIJKHEDEN

- Amuse
- Proeverij van luxe amuses (3 stuks)
- Bitterballen
- Kaas/ worst
- Huisgemaakte tortilla chips met knoflookdip
- Krokante gamba's