

*Seminare*Events*Degustationen* 2013



Kleine Degustation im Café	10 - 30 Personen Nach Absprache ab 16.00 Uhr	Schokolade & Sensorik im Café mit Verkostung <i>evtl. anschließendem Rundgang durch die Produktion.</i> Im halbstündigen Vortrag sind enthalten: - Kurzreferat über Herkunft, Anbau & Verarbeitung der Schokolade - Schokoladenprobe	Für Gruppen nach Absprache ohne Gebühr
Degustation im Café	15 - 30 Personen ab 16.00 Uhr	Schokolade & Wein Im einstündigen Vortrag sind enthalten: - Kurzreferat über Herkunft, Anbau & Verarbeitung der Schokolade - Schokoladenprobe-Sensorik - Roussillonblätter/Muscat Noel Degustation - Wein-Schokoladen Degustation	8,- € incl.Mwst. p. Pers.
Events	20 – 30 Personen Termin & location n. Absprache	Konditorei live Schokolade & Wein „ Roussillon „ Im Abendprogramm ca.4h sind enthalten: - Referat über Herkunft, Anbau & Verarbeitung der Schokolade - Schokoladenproben - Sensorik - praktische Vorführungen & Miteinbeziehung der Gäste in das Programm - Wein & Schokoladen-Kombinationen - Marzipanmodellieren der Teilnehmer	490,- € incl. MwSt. Anfahrt/Übernachungskosten ad.lib Co Moderation mit Winzer /Sommelier Preis n. Absprache
Events	30 - 100 Personen Termin & location n. Absprache	Konditorei live Schokolade & Wein „ Roussillon „ Im Abendprogramm ca.4h sind enthalten: - Referat über Herkunft, Anbau & Verarbeitung der Schokolade - Schokoladenproben - praktische Vorführungen & Miteinbeziehung der Gäste in das Programm - Wein & Schokoladen-Kombinationen - Marzipanmodellieren der Teilnehmer	1.350,- € incl. MwSt Anfahrt/Übernachungskosten & Co Moderation mit Winzer /Sommelier Preis n. Absprache
Seminare Pralinen & Schokolade Seminar Sa. 2.2.2013 16.00h-19.00h Sa. 7.9.2013 16.00h-19.00h	max. 12 Personen	Gönnen Sie sich ein Schokoladenerlebnis der besonderen Art. Tauchen Sie ein, in eine Welt in der Schokolade fließt. In netter Atmosphäre werden Sie bei Sekt und Selters – in unserer Produktion – viel Neues über die Welt der Schokolade erfahren. So werden Herkunft, Verarbeitung und die verschiedenen Sorten während einer Schokoladenprobe erklärt, um anschließend in die Praxis einzusteigen. Wir führen Sie in die Kunst der Schokoladenherstellung ein und zeigen Ihnen wie Sie Kuvertüre temperieren, Trüffelmassen kochen, Pralinen herstellen, Tafelschokoladen gießen und köstliche Desserts für Ihre Gäste zaubern. Wir teilen mit Ihnen unsere Geheimrezepte. Die selbstgefertigten Trüffel und Schokoladen dürfen selbstverständlich vor Ort verpackt und mit nach Hause genommen werden. Im dreistündigen Seminar sind enthalten: - Sektempfang und Getränke - Rezeptmappe - Schokoladenprobe - selbst hergestellte Pralinen und Tafelschokoladen - Herstellen von Schokoladen-Desserts - hochwertige Vogel-Schürze - Teilnahmezertifikat	79,- € p. P. incl. MwSt.
Messe	Petit Salon du Chocolat Schokoladen-Messe in Neustadt a.d.W.	Termin: 16. & 17.2.2013	Messeintritt www.petit-salon-du-chocolat.de
Messe	Zeit für mich Kulinarik & lifestyle Messe in Braunsfels	Termin: 2. & 3.3.2013	Messeintritt
Messe	Whisky Festival 2013 Whisky-Messe in Limburg/Lahn	Termin: 27. & 28.4.2013	Messeintritt www.whiskyfair.com