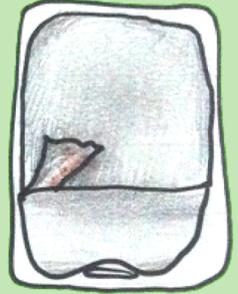


# Unsere Seminare

Januar bis März 2016



# Unsere Seminare

## Januar bis März 2016

Wir bitten um Anmeldung per Mail ([theresa@maitrephilippe.de](mailto:theresa@maitrephilippe.de)), per Telefon (030 886 836 10) oder direkt bei uns im Laden. Mit der Bezahlung in Bar oder per Überweisung sind die Plätze für Sie reserviert. Aus organisatorischen Gründen können gebuchte Plätze weder umgetauscht noch erstattet werden.

### Les classiques

**Donnerstag, 21. Januar, 20:15 - 22:15 Uhr**

**40 € für 5 Käse und 5 Weine, inklusive Aperitiv, Brot & Butter**

Kosten Sie in diesem Seminar unsere liebsten Käseklassiker in Kombination mit den passenden Weinen. Erfahren Sie mehr zu Region, Reifung und Historie aber auch zu ganz praktischen Themen wie Lagerung und Schneidetechnik.

Übrigens: als Gutschein ein klassisches Weihnachtsgeschenk!

### Im Zweifel Champagner!

**Donnerstag, 4. Februar, 20:15 - 22:15 Uhr**

**52€ für 4 Champagner und 8 Käse, inklusive Brot & Butter**

Oft werden wir gefragt, welchen Wein wir als Universal-Käsebegleiter empfehlen können. Unsere Antwort: "Im Zweifel Champagner"! Dass Säure und Perlage ausgesprochen gut mit Milchfett und -süße von Käse harmonieren, erschmecken wir gemeinsam anhand vier ganz unterschiedlicher Champagner.

Dazu Käseklassiker und -Neuzugänge aus unserer Käsetheke.

### Bon courage!

**Donnerstag, 10. März, 20:15 - 22:15 Uhr**

**40 € für 5 Käse und 5 Weine, inklusive Aperitiv, Brot & Butter**

Sie sind neugierig und an besonders reifen, deftigen und charaktvollen Käsen interessiert? Wir auch! Und daher laden wir Sie zur Mutprobe ein. Bereit für steinhart gereifte Ziegenkäse, milbenverkraterte Hartkäse und geruchsintensive Weichkäse? Dann ist dieses Seminar genau das Passende für Sie. Mit den richtigen Weinen im Glas wird daraus ein vergnüglicher und vor allem genussvoller Abend!

### Die fabelhafte Welt der Sardinen

**Donnerstag, 31. März, 20:15 - 22:15 Uhr**

**40 € für 7 verschiedene Sardinen, inklusive Aperitiv, Wein, Brot & Butter**

Auf dem Weg vom Wasser ins Öl: begleiten Sie mit uns die Sardine auf ihrem Weg vom Meer in die Dose, erfahren Sie alles über die wesentlichen Verarbeitungsschritte, die den Unterschied ausmachen. Und vor allem: kosten Sie Sardinen verschiedener Hersteller, Jahrgänge, Größen und Zubereitungen.

Eine Auswahl an passenden Weinen steht selbstredend ebenso auf dem Verkostungstisch.

**Jeweils in der Emser Straße 42, 10719 Berlin-Wilmersdorf**