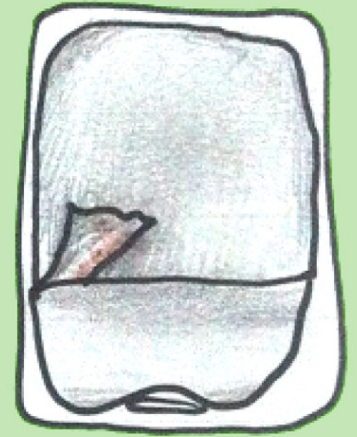


Unsere Seminare

Oktober 2016 bis Februar 2017



Unsere Seminare

Oktober 2016 bis Februar 2017

Reservierung im Onlineshop (www.maitrephilippe.de), per Mail (anais@maitrephilippe.de), per Telefon (030-88683610) oder im Laden.
Mehr Infos auf www.maitrephilippe.de

Spielwiese – Einladung zur Querverkostung

Mittwoch 12. Oktober 2016, 20:15 - 22:15

40,00 € für 5 Käse und 5 Weine, inklusive Aperitif, Brot und Butter

Sie lieben üppige Käseplatten, sind aber unsicher, welchen Wein Sie dazu reichen sollen? Passt nicht Rotwein am besten? Finden Sie es heraus bei einer Querverkostung mit verschiedenen Käsen und repräsentativen Weinen jeder Farbe! Verkosten Sie spielerisch alles kreuz und quer und entdecken Sie selbst, was Ihnen gefällt und von welchen Kombinationen Sie lieber die Finger lassen. Ein Spiel mit offenem Ausgang und ohne Regeln!

Im Zweifel Champagner!

Mittwoch 16. November 2016, 20:15 - 22:15

52,00 € für 4 Champagner und 8 Käse, inklusive Brot und 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 vierer ganz unterschiedlicher Champagner. Dazu Käseklassiker und -Neuzugänge aus unserer Käsetheke.

Les classiques

Mittwoch 18. Januar 2017, 20:15 - 22:15

40,00 € für 5 Käse und 5 Weine, inklusive Aperitif, Brot und 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.

Die fabelhafte Welt der Sardine

Mittwoch 15. Februar 2017, 20:15 - 22:15

50,00 € für 7 verschiedene Sardinen, inklusive Aperitif, Wein, Brot und 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 Str. 42 in 10719 Berlin-Wilmersdorf