

Event ohne Übernachtung

Der BIER-Sommelier

Bier entdecken mit allen Sinnen



Programm-Idee

Kaum ein anderes Getränk kann eine solche Geschmacks- und Geruchsvielfalt vorweisen wie das Bier. Hiervon wird Sie der deutschlandweit einzige Hopfenbauer, Bierbrauer und diplomierter Biersommelier in Personalunion auf unvergleichliche Art und Weise überzeugen! Lernen Sie das Volksgetränk Nummer eins mit allen Sinnen kennen. Auf unvergessliche Weise wird Ihnen das gesamte Spektrum der Bierstile sowie Biertypen nähergebracht. Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis entfaltet sich z. B. bei der Variante „Bier & Schokolade“, bei der Spitzenbiere aus aller Welt in Kombination mit feinsten Schokolade kredenzt werden.

Paket-Nummer: 0028829

Region:		54634 Bitburg
Verfügbarkeit:		ganzjährig
Teilnehmer:		12 - 500 Teilnehmer
Dauer:		2 Stunden
Mögliche Sprachen:		deutsch, englisch
Preis zzgl. MwSt:		ab 20,00 € p.P.

Event ohne Übernachtung

Der BIER-Sommelier

Bier entdecken mit allen Sinnen

Beschreibung

Im Rahmen des „Bierentdecker Seminars“ werden Ihnen vom Diplom-Biersommelier die verschiedenen Bierstile und Biertypen in Ihrer ganzen optischen, geschmacklichen und olfaktorischen Vielfalt näher gebracht. ProBIERen Sie aus speziellen Verkostungsgläsern hopfenbetonte Spezialbiere, fruchtige Weizenbiere, malzintensive „Barly Wines“, belgische Fruchtbiere, Trappistenbiere und vieles mehr.

Erlernen Sie den fachgerechten Umgang mit dem Gerstensaft - ob zu Hause oder in der (gehobenen) Gastronomie. Hier werden Sie u. a. Antworten auf Fragen wie: „Welches Bier passt zu welchem Essen?“ oder „Welches sind die richtigen Gläser-, Lager- und Serviertemperaturen?“ finden.

Ein Höhepunkt für die Freunde „süßer“ Erlebnisse ist das exklusive Seminar „Bier & Schokolade“ (Mehrpreis). Hier erleben die Liebhaber ungewöhnlicher Gaumenfreuden das ultimative Geschmackserlebnis. Das eigentlich ungewöhnliche an dieser Kombination ist, dass sie noch so unbekannt ist - doch nichts liegt näher: viele Biere umschmeicheln als solche bereits Nase und Gaumen mit feinen Schokoaromen. Genießen Sie die besten Kombinationen von edlen Bieren aus aller Welt mit feinen Grand Cru Schokoladen.

Die Veranstalter bieten Ihnen auch „Bitburger Biererlebnis“ bzw. „Kulinarisches Bitburger Biererlebnis“ an. (P-35606 / P-36125) Erleben Sie die Bitburger Markenerlebniswelt mit anschließendem Bier-Sommelier-Programm (auf Wunsch mit passendem Essen) in der Genießer-Lounge der Bitburger Markenerlebniswelt.

Anbieter-Bewertungen

109 abgegebene Bewertungen	★★★★★	4.61 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★☆	4.26 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	4.68 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	4.79 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	4.65 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	4.58 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	4.69 von 5 Sternen

Wichtige Hinweise

Dauer: ca. 1-3 Stunden (je nach Programm)

Der angegebene Preis ist ein Richtpreis und kann je nach Durchführungsort und -zeitraum noch variieren.

Leistungen inkl.

- Verkostung von 4 bis 6 Spitzenbieren verschiedenster Typen und Stile
- Professioneller, interaktiver Vortrag eines Hopfenbauers, Bierbrauers und diplomierten Biersommeliers
- Bereitstellung von speziellen Bierverskostungsgläsern

Zusatzleistungen

- Soll das Programm im Rahmen eines Essens stattfinden? Unser Biersommelier bietet korrespondierende Biere zu Ihrem Essen (nach Absprache) an. Gegen Mehrpreis bieten wir ihnen auch bieraffine Buffets bzw. Menüs z.B. in der Hopfenhalle oder im Schlosskeller an!

Preis: auf Anfrage!

Event ohne Übernachtung

Der BIER-Sommelier

Bier entdecken mit allen Sinnen

Wie Sie in 3 Schritten ein individuelles Angebot für diese Programm-Idee kostenfrei anfordern und offene Fragen klären können

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0028829

