

Event ohne Übernachtung

Der BIER-Sommelier als Rahmenprogramm

Bier entdecken mit allen Sinnen auf Burg Flamersheim



Programm-Idee

Bier und Schokolade? Das passt doch gar nicht. Wir beweisen Ihnen das Gegenteil, denn 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 - ob im Rahmen des „Bierentdecker Seminars“, welches Ihnen auf unvergessliche Weise das gesamte Spektrum der Bierstile und -typen näher bringt oder innerhalb des Programms „Bier & Schokolade“, das Sie zu einem außergewöhnlichen Geschmackserlebnis von Spitzenbieren aus aller Welt in Kombination mit feinsten Schokolade einlädt.

Paket-Nummer: 0029079

Region:	📍	53879 Euskirchen
Verfügbarkeit:	📅	ganzjährig
Teilnehmer:	👤	15 - 500 Teilnehmer
Dauer:	🕒	2 Stunden
Mögliche Sprachen:	🌐	deutsch, englisch
Preis zzgl. MwSt:	💰	ab 26,00 € p.P.

Event ohne Übernachtung

Der BIER-Sommelier als Rahmenprogramm

Bier entdecken mit allen Sinnen auf Burg Flamersheim

Beschreibung

Informationen:

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. Erfahren Sie durch den Biersommelier welche Bierstile zu welcher Schokolade passen und was sie verbindet.

Anbieter-Bewertungen

107 abgegebene Bewertungen	★★★★★	4.60 von 5 Sternen
Preis/Leistungsverhältnis:	★★★★☆	4.24 von 5 Sternen
Vollständigkeit der Leistungen:	★★★★★	4.67 von 5 Sternen
Freundlichkeit des Personals:	★★★★★	4.79 von 5 Sternen
Zutreffen der Beschreibung:	★★★★★	4.64 von 5 Sternen
Erwartungen erfüllt?	★★★★★	4.57 von 5 Sternen
Persönliches Engagement:	★★★★★	4.68 von 5 Sternen

Leistungen inkl.

- Professioneller, interaktiver Vortrag des Hopfenbauers, Bierbrauers und diplomierten Biersommeliers Andreas Dick
- Bereitstellung von speziellen Bierverskostungsgläsern
- Verkostung von 4 - 5 Spitzenbieren verschiedenster Typen und Stile

Zusatzleistungen

- Soll das Programm im Rahmen eines Essens stattfinden? Der Biersommelier bietet korrespondierende Biere zu Ihrem Essen (nach Absprache) an. Gegen Mehrpreis werden Ihnen auch bieraffine Büffets bzw. Menüs im „Eiflers Zeiten“, bzw. „Bembergs Häuschen“ oder im „Rinderlaufstall“ angeboten!
Preis: auf Anfrage!

Event ohne Übernachtung

Der BIER-Sommelier als Rahmenprogramm

Bier entdecken mit allen Sinnen auf Burg Flamersheim

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

www.hirschfeld.de - Paket-Nr. 0029079

1



Gehen Sie zu www.hirschfeld.de

2



Geben Sie im Suchschlitz oben rechts die Paket-Nr. ein.

3



Folgen Sie dem Schalter „Termin und Preis unverbindlich anfragen“