

Wilde “ungeführte” Verkostung

... unser aktivstes Genuss-Format für Gruppen-Dynamiker

Dieses Format in 3-4 Sensorik-Akten findet an einem Ort Ihrer Wahl statt.

Die Teilnehmer haben die spannende Herausforderung, unter kundiger Anleitung selbst die besten Käse-Wein-Kombinationen zu erschmecken. Die Teilnehmer:innen erwarten eine kulinarische Sinne-Reise durch die Aromenvielfalt von Käse und Wein oder Bier. Unterwegs es gibt unglaublich viel zu lernen und einige Überraschungen erwarten Sie.

Das gemeinsame Verkosten in der Gruppe verbindet, schafft viele Möglichkeiten zur Konversation, um die Kollegen/innen besser kennenzulernen - ein unvergessliches Teamevent für kleine und große Teams! Diese Event-Form hat keinen Wettbewerbscharakter - wie viele andere - sondern verbindet das Team durch gegenseitige Hilfestellung beim Finden der passendsten Produktkombinationen.

Und darauf dürfen Sie sich freuen!

- Zur Begrüßung reichen wir Ihnen einen Mosel-Sekt, dazu geschmacklich abgestimmtes Fingerfood
- Nach dem Willkommensdrink geht es unter professioneller Anleitung an den Theorieteil über: wir stellen Ihnen die grundlegenden sensorischen Zusammenhänge über die Verkostung von Käse und Wein vor – als Basis für Ihre folgenden Aktivitäten.
- Keine Angst – wir begleiten sie und stehen ihnen assistierend zur Seite. Wir nehmen uns Zeit für Sie, fragen Sie uns, was auch immer Sie mögen.
- Und jetzt darf das Event seinen Lauf nehmen:
- Im ersten Akt werden die Gruppen gebildet, sei es in „Mannschaftswahl“, nach vordefiniertem Muster oder per Losentscheid.
- Im zweiten Akt sortieren die Gruppen individuell das Bewertungstablett hinsichtlich der Auflistung der Weine und Käse.
- Im dritten Akt bewerten alle Gruppenmitglieder die möglichen Käse-Wein Paarungen individuell und kennzeichnen Ihre favorisierten Paarungen.
- Der optionale vierte Akt bietet jeder Gruppe die Möglichkeit den anderen Gruppen ihre Wertungen der Paarungen vorzustellen.
- Zwischendurch führen wir sie unterhaltsam in die Welt der großregionalen Käsekultur ein und stellen ihnen die verschiedenen Käsegruppen und ihrer Herstellung vor
- dazu wird Baguette und Wasser gereicht
- jeder Teilnehmer erhält eine Blanko-Degustationsliste und detaillierte Handouts zu den vorgestellten Produkten

Alle organisatorischen Fakten in Kürze:

- Min. Teilnehmer: 12
- Max. Teilnehmer: 60
- Preis pro Person: 60 - 80 € brutto, je nach Käse- und Weinauswahl
- Event-Dauer: ca. 3 bis 4 h
- Ort: meist direkt in einem Weingut / Ihr Wunsch
- Musikalische Begleitung: auf Anfrage
- Veranstaltungsform: live



WOLFGANG
FUSENIG

MOSEL-KÄSE-EVENT
Inh. Wolfgang Fusenig
Karl-Kaufmann-Weg 38
54523 Dierscheid

Tel. +49 6508 31 90 147
info@mosel-kaese-event.de

mosel-kaese-event.de