



genuss<sup>2</sup>

# Le monde du fromage

Ein Sommelier du fromage kümmert sich um die perfekte Harmonie zwischen Käse und Wein. Es gibt kaum eine schwierigere Kombination als diejenige der beiden hochindividuellen kulinarischen Protagonisten.



Zusammen mit Armando Pipitone (Sommelier des Jahres 2006 und Sommelier du fromage) bieten wir Ihnen aussergewöhnliche Events zum Thema Käse und Wein – entweder bei Ihnen vor Ort, in Ihrer Wunschlocation oder im einzigartigen Caveau du Sommelier.

Honorar Armando Pipitone CHF 140.00 pro Stunde

1-Gang Käse (4 Sorten Käse) CHF 15.00 pro Person

2-Gang Käse (8 Sorten Käse) CHF 30.00 pro Person

3-Gang Käse (12 Sorten Käse) CHF 45.00 pro Person

4-Gang Käse (16 Sorten Käse) CHF 60.00 pro Person

Wein pro Gang CHF 35.00 pro Flasche

Um die sensorischen Unterschiede der Weine zu entdecken, haben Sie auch die Möglichkeit pro Gang zwei Weine zu degustieren. Mit dieser Methode haben Sie eine direkte Vergleichsmöglichkeit und werden verstehen, welcher Wein passt und welcher nicht.

#### Gastronomie-Special

Sie möchten Ihren Gästen etwas Spezielles bieten? Oder Ihr Personal näher an das Thema Wein & Käse bringen? Gerne führen wir den Event auch in Ihrem Gastronomiebetrieb mit Ihrem eigenen Weinsortiment durch.

#### Buchung

Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.reloung.ch](http://www.reloung.ch) oder Telefon 062 213 01 01.

Übernachtung, Verpflegung und Reisespesen sind nicht inbegriffen und werden dem Kunden zusätzlich nach Aufwand verrechnet.