



Workshop & Genussmomente
**Sektverkostung
& Sabrieren**



FREITAG
14.03.25
18.30 UHR

- 3-er Sektprobe und Hintergrundwissen zur Sektbereitung
-
- Technik des Sabrierens
-
- Wahl des richtigen Werkzeuges
-
- Tricks und Kniffe
-
- Kostproben und Leckereien



Franziska Schätzle vom Weingut Schätzle, Vogtsburg-Scheligen erklärt, wie aus Sektgrundwein Schaumwein entsteht. Dabei verkosten Sie ausgewählte Schaumweine der Schätzle Kollektion. Passend dazu serviert Heidi kulinarische Köstlichkeiten (Austern, Lachs, Shrimps, Canapés...).

Im Workshop lernen Sie die Kunst des Sabrierens und können Ihre eigene Flasche Sekt mit einem Säbel öffnen. Im Anschluss können Sie gerne bei uns verweilen und á la Carte schlemmen.



FREITAG
14.03.25
18.30 UHR

DAUER WORKSHOP: 1,5 Stunden

Workshop mit Sabrieren einer Flasche Sekt 69 Euro pro Person
(Workshop ohne Sabrieren einer Flasche Sekt 39 Euro pro Person)

ANMELDUNG: Bitte anmelden unter info@heidis-catering.de



www.heidis-kuefer.de

RESTAURANT | WEINSTUBE | CATERING | FOODTRUCK