



Wijn & Gastronomie

Praktisch:

- Aantal personen: 10 - 12 personen*
(*Grotere groepen kan op aanvraag)
- Duurtijd: 2,5u - 3u
- Locatie: te bespreken met participanten

Interesse?

Peter Van Broeck
- Drinks & Food ambassador

✉ Petervanbroeck11@gmail.com
☎ +32 473 71 07 19



Wijn & Kaas

Kaas en wijn kunnen leiden tot heerlijke combinaties. We proeven een selectie van kazen, van zacht en romig tot pittig en gerijpt, samen met passende wijnen.

Je leert hoe smaken zoals zout, vet en umami in kaas reageren op zuren, tannines en aroma's in wijn. We bespreken waarom sommige combinaties perfect werken en andere minder goed. Door te experimenteren ontdek je jouw persoonlijke favorieten. Een smaakvolle ervaring waarbij wijn en kaas elkaar tot een hoger niveau tillen.

8 wijnen met aangepaste kazen

Wijn & Chocolade



Hier ontdekken we tijdens deze bijzondere degustatie de verrassende harmonie tussen wijn en chocolade. We combineren verschillende soorten pralines en chocolades met zorgvuldig gekozen wijnen, van wit en rood tot versterkte wijn.

Je leert hoe smaken zoals bitter, zoet, romig en fruitig elkaar kunnen versterken of in balans brengen. We bespreken waarom bepaalde combinaties werken en hoe je zelf zulke pairings kunt maken.

Door te proeven ervaar je hoe wijn en chocolade samen een nieuwe smaaksensatie creëren. Een unieke belevenis voor fijnproevers en liefhebbers van zoet én wijn.

8 wijnen met aangepaste pralines en chocolade



Wijn & Gerechten

[COMING SOON]

We combineren zorgvuldig geselecteerde wijnen met bijpassende gerechten. Elk gerecht is afgestemd op de smaakprofielen van de wijn, zodat beide elementen elkaar versterken.

Je leert hoe aroma's en smaken in harmonie kunnen samenkomen op je bord en in je glas. We bespreken waarom bepaalde combinaties werken en wat je zelf kan toepassen thuis. Door te proeven ontdek je hoe wijn en spijs elkaar kunnen aanvullen of juist contrasteren.

Het is een smaakvolle ervaring die inzicht geeft in de kunst van wijn- en foodpairing.

Tarief:

- Budget voor organisatie evenement: 200 euro excl BTW
- Supplement wijnen vanaf 8 wijnen: vanaf 120 euro
- Supplement gastronomie (kaas, chocolade, gerechten,...) : te bespreken
- Verplaatsingskosten: 0,43 euro per km (vanaf 15km buiten Beveren-Kruikeke-Zwijndrecht)
- Glasservice: 30 euro (3 glazen per persoon)