

DIE TERMINE 2024

DIE KLASSIKER

26.01. BEGINN 19:00 UHR EINSTEIGER WEINSEMINAR

WIR STEIGEN IN DIE GRUNDLAGEN DER WEINVERKOSTUNG EIN.

WAS KANN ICH RIECHEN UND WAS ERSCHMECKEN?

AN DIESEM ABEND WIRD DER GESCHMACK NICHT AUF DIE PROBE GESTELLT,
SONDERN WIR VERSUCHEN ZUSAMMEN IHN AUSZULOTEN.

39,50 € INKL. WASSER, WEIN, UND HÄPPCHEN

01.02.+ 22.02. + 22.03. BEGINN 19:00 UHR KÄSE UND WEIN

NORDDEUTSCHLAND ENTWICKELT SICH IMMER MEHR ZU EINEM

KÄSELAND. MIT UNSEREN FEINHEIMISCH E.V. PARTNERN ENTDECKEN WIR

UNSERE KÄSE IN VERBINDUNG MIT FEINEN WEINEN

49,50 € INKL. WASSER, WEIN, KÄSE UND HÄPPCHEN

14.03. BEGINN 19:00 UHR AUFBAUSEMINAR ROTWEIN

AN DIESEM ABEND WIDMEN WIR UNS DEN ROTEN TRAUBEN AUS

DEN EUROPÄISCHEN ANBAUGEBIETEN. EINE REISE DURCH EUROPA MIT DEM

GLAS IN DER HAND.

49,50 € INKL. WASSER, WEIN, SPEISEN UND MODERATION

BEI DEN SEMINAREN GILT EINE MINDESTTEILNEHMERZAHL VON 8 – MAXIMAL 12 PERSONEN

UNSERE MENÜS

19.01. BEGINN 18:30 UHR 5-GANG-WEINMENÜ

UNSER KLASSIKER: EIN KULINARISCHER STREIFZUG DURCH DIE

WEINBEKKÜCHE MIT DEN FEINSTEN TROPFEN AUS UNSEREM NICHT VORHANDENEN

KELLER.

89,50 € INKL. WASSER, WEIN, SPEISEN UND MODERATION



FEINHEIMISCH

Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

01.03. BEGINN 19:00 UHR WEINMENÜ: BELLA ITALIA

ITALIENISCHE KLASSIKER MIT DEUTLICH NORDDEUTSCHER HANDSCHRIFT.
VON NORD NACH SÜD BIRGT ITALIEN BESONDERE WEINE, DIE UNS DIESEN ABEND
BEGLEITEN WERDEN
84,50 € INKL. WASSER, WEIN, SPEISEN UND MODERATION

20.04. BEGINN 18:30 UHR WEINMENÜ: TRICOLORE

FRANKREICH TRIFFT AUF NORDDEUTSCHLAND.
DIE KÜCHE ZAUBERT UND FRANKREICH ZEIGT WAS AN WEIN ALLES MÖGLICH IST.
VON CHAMPAGNER ÜBER DAS BORDEAUX IN DIE MITTELMEER REGIONEN.
99,50 € INKL. WASSER, WEIN, SPEISEN UND MODERATION

17.05. BEGINN 18:30 UHR NORDDEUTSCHES WINZERFEST

EIN LEBENDIGER ABEND OHNE FESTE PLÄTZE. STREIFT DURCH DAS WEINBEK
UND ENTDECKT IN JEDEM DER RÄUME EINEN NEUEN WINZER.
UND ZU JEDEM WINZER GEHÖRT AUCH EIN PASSENDER KOCH MIT
VERSCHIEDENEN KLEINIGKEITEN AUS UNSERER KÜCHE.
69,50 € INKL. WASSER, WEIN, SPEISEN UND MODERATION

BITTE RESERVIEREN SIE UNTER:
04331/61230, ODER
MOIN@WEINBEK.DE

BEI NICHTERREICHEN DER MINDESTTEILNEHMERZAHL BEHALTEN WIR UNS VOR
DIE VERANSTALTUNG ABZUSAGEN.

WIR FREUEN UNS SIE ZU GENUSSREICHEN ABENDEN BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN

FAMILIE ACHILLES UND DAS TEAM VOM WEINBEK