



LÕBUSAD JOOGIKOOLITUSED

Leib Resto joogikoolitusi viivad läbi hinnatud, pikaajalise kogemusega sommeljeed Kristjan Peäske poolt juhendatud. Üritused on informatiivsed, samas aga lõbusad. Õhtu lõpetame meeleoluka viktoriiniga. Koolituse orienteeruv kestvus 1.5 - 2h.

ÕLLEMAAILMA ABC

Lühikokkuvõtte õlleajaloost

Kuidas õlut tehakse?

Mis on pinna- ja põhjakäärituse vahe?

Õlu, mis maitseb nagu siider?!?

7 erineva õlle degustatsioon

HIND 25 EUR / külaline

VEINIVALMISTAMISE ABC

Veinivead, millal saata pudel tagasi?

Kas kõik veinid muutuvad ajas paremaks?

Mis on Prosecco, Cava ja šampanja vahe?

Veini- ja toidusobitamise abc

6 erineva veini degustatsioon

HIND 25 EUR / külaline

VAHUVEIN JA ŠAMPANJA

Kuidas vahuveini tehakse?

Prosecco, Cava, Cremanti ja Šampanja erinevus

Kuidas mullid pudelisse saavad?

Vahuveini avamine mõõgaga

6 veini (s.h. 3 šampanja) degustatsioon

Hind 39 EUR / külaline

SOMMELJEE AARDELAEGAS

Kerge sissejuhatus veinimaailma

2 šampanja degustatsioon

2 eksklusiivse valge veini degustatsioon

Uue maailma vägev vein

2 Vana maailma klassikut

Hind 49 - ... EUR / külaline

Parim lõppakord õhtule on sommeljee joogivaliku ning selgitustega õhtusöök!

Pakkumine kehtib gruppidele alates 8 külalisest.

Teeme rõõmuga ka just Sinu vajadustest lähtuva pakkumise.

Lisainfo tel. 611 9026 või email: info@leibresto.ee