

Whisky Tasting

Moderiert vom Whisky-Fachmann des Gelben Haus tauchen Sie ein in die spannende Welt der Whiskys. Dabei erfahren Sie mehr über Whisky, die Herstellung der goldenen Brände sowie die Kunst des Nosings und Tastings. Anschließend werden verschiedene Whiskys verkostet. Alle Seminare sind für Frauen wie Männer, die Spaß an einem guten Whisky und weiterführenden Informationen haben. Auch für den Whisky-Einsteiger sind unsere Tastings bestens geeignet. Verkostung von sechs Whiskysorten à 2cl.

Whiskyseminartheme 1 2 3 4 5 6 7 8
(bitte ankreuzen)

Veranstaltungsdatum: _____

Fingerfood Ja Nein

Wenn ja, Fingerfood _____

Veranstaltungsort: Whisky & Spirituosen-Schule Gelbes Haus
Neutormauer 3a, 90403 Nürnberg

Beginn: _____ Uhr

Teilnehmerzahl: _____ Personen

Mindestteilnehmerzahl: 8
(Kosten für darunterliegende Personenzahlen, müssen auf die Teilnehmenden umgelegt werden)

Maximalteilnehmerzahl: 20

Dauer ca. 3 Stunden

Kosten: 82,00 Euro pro Person (brutto, inkl. 19% Mwst)

Zahlbar: per Rechnungsstellung und Überweisung vorab

Bar Vorort



**Cocktailbar
Catering**

*seit fast
30 Jahren*



Verwaltung:
Klingenhofstraße 51
90411 Nürnberg
Tel.: 0911-288106
Fax: 0911-288109

Bürozeiten:
Mo - Fr 9-15 Uhr

info@gelbes-haus.de
www.gelbes-haus.de

Inhaber
Oliver Kirschner

Umsatzsteuer-Id. Nr.:
DE 133293468

Amtsgericht:
Nürnberg

Bankverbindung:
Sparkasse Nürnberg
IBAN: DE62 7605 0101
0011 9108 09
BIC: SSKNDE77xxx

Bitte an gabi.sanna@gelbes-haus.de senden!



Beschreibung Whisky Tasting Nürnberg

Zu Beginn Ihres Whisky Tasting-Seminars in Nürnberg lernst Du Deinen Whisky-Spezialisten sowie die weiteren Teilnehmer kennen.

Dein Whisky-Profi wird Dich dann in die spannende Welt der Whiskys entführen. Dabei erfährst Du mehr über Whisky, die Herstellung der goldenen Brände sowie die Kunst des Nosings & Tastings. Anschließend werden verschiedene Whiskys verkostet. Lasse die einzigartigen Geschmäcker der Whisky, je nach gewähltem Seminar auf Deiner Zunge, zergehen!

Ein fränkisches Bier und ein Snack runden Dein einmaliges Whisky-Tasting ab.

Seminar 1: Whisky Basisseminar – Weltspirituose Whisky

Grundinformationen über Whisky und seine Entwicklungsgeschichte von den Anfängen bis heute. Ein Übersichtsseminar für Interessierte.

Verkostung von sechs Whiskys a´ 2cl aus den Ländern Amerika, England, Franken, Irland und Schottland.

Seminar 2: Malt-Whisky – Regionenreise durch Schottland

Entwicklungen in diesem Bereich sowie Nosing und Tasting Grundlagen

Sie erleben die Verschiedenheit der schottischen Whiskyregionen – Lowlands, Comletown, Islay und die Highlands/Speyside.

Verkostung von sechs Single Malt Whiskys a´ 2cl.

WS 3: Malt-Whisky – Rauch und Torf geprägte Whiskys

Grundinformationen über Malt-Whisky, die Whiskyherstellung und die Besonderheiten in diesem Bereich sowie Nosing und Tasting Grundlagen

Verkostung von sechs Single Malt Whiskys a´ 2cl.

WS 4: Malt-Whisky – Sherry, Port, Madeira und weitere besondere Fässer und der Whisky daraus

Grundinformationen über Malt-Whisky, die Whiskyherstellung und die Bedeutung der spezifischen Fässer und des „Holzmanagements“ sowie Nosing und Tasting Grundlagen

Verkostung von sechs Single Malt Whiskys a´ 2cl.



Seminar 5: Irland – die grüne Insel und ihre Whiskeys

Grundinformationen über irischen Whiskey und seine Entwicklungsgeschichte von den Anfängen bis heute.

Verkostung von sechs irischen Whiskeys a´ 2cl.

WS 6 – Malt-Whisky – die Reise über Islay und andere Hebrideninseln; alten und neue Brennereien entlang der Küste

Zu den bestehenden Brennereien sind in den letzten Jahren einige interessante neue Brennereien dazu gekommen. Wir machen eine Reise entlang der Küste vom Süden bis in den hohen Norden.

Verkostung von sechs Single Malt Whiskys a´ 2cl.

WS 7 – Asien Reise - Japanische Whiskys, Taiwan, Indische Whiskys

Im Jahr 1923 wurde in Japan die erste Whisky-Brennerei eröffnet; in Indien war es im Jahr 1986 der Fall und in Taiwan dauert es bis ins Jahr 2005. Wir zeichnen den Weg der drei Länder nach und stellen die Whiskys vor.

Verkostung von sechs Single Malt Whiskys a´ 2cl.

WS 8 – Europa Reise – Frankreich, Schweden, Schweiz, Italien, Spanien, England

Unsere unmittelbaren Nachbarn stellen auch gute Malt-Whiskys her. Aus den sechs genannten Ländern stellen wir je einen interessanten Whisky vor.

Verkostung von sechs Single Malt Whiskys a´ 2cl.

Rücktritt von Kunde / Stornierung

Sie können vor Beginn des Erlebnisses jederzeit durch schriftliche Erklärung vom Vertrag zurücktreten.

Treten Sie vom Vertrag zurück, kann die Firma Gelbes Haus, Kirschner Barbetrieb angemessenen Ersatz für die erfolgten Aufwendungen verlangen.

Nach erfolgter Buchung erfolgt die Rücktrittsentschädigung, nach den folgenden Prozentsätzen des jeweiligen Buchungspreises:

bis zum 30. Tag vor Beginn des Erlebnisses: 20%

vom 29. Tag bis zum 22. Tag vor Beginn des Erlebnisses: 25%

vom 21. Tag bis zum 15. Tag vor Beginn des Erlebnisses: 35%

vom 14. Tag bis zum 8. Tag vor Beginn des Erlebnisses: 50%

vom 7. Tag bis zum 1. Tag vor Beginn des Erlebnisses: 65%

ab dem Tag (des Beginns) des Erlebnisses: 80%.

Rechnungsadresse: (bitte in Druckbuchstaben)

Vor.-Zuname: _____

Straße: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Tel.: _____

E-Mail: _____

Ort, Datum

Unterschrift

Mit unterzeichnen des Auftragsformular, wird dieses verbindlich.



Cocktailbar Catering

seit fast
30 Jahren



Verwaltung:
Klingenhofstraße 51
90411 Nürnberg
Tel.: 0911-288106
Fax: 0911-288109
Bürozeiten:
Mo - Fr 9-15 Uhr

info@gelbes-haus.de
www.gelbes-haus.de

Inhaber
Oliver Kirschner

Umsatzsteuer-Id. Nr.:
DE 133293468

Amtsgericht:
Nürnberg

Bankverbindung:
Sparkasse Nürnberg
IBAN: DE62 7605 0101
0011 9108 09
BIC: SSKNDE77xxx

Variante 1

Bratwurst im Schlafrock

Empanadas mit Chorizo

Garnelen mit Curry-Mango-Dip

Thunfischmousse auf Pumpernickeltaler

Zucchini-Feta-Röllchen

Mini-Tomaten-Mozzarella-Spieß

60 Teilchen für 180,00 €

Variante 2

Mini-Hühnchensegel

Mini-Satay-Spieße mit Erdnussauce

Garnelen-Karotten-Salat

Lachspraline auf Gurke

frischer Couscoussalat

Zucchini-Balls mit Käse

60 Teilchen für 200,00 €

Variante 3

Bratwurstbällchen auf Babymangold

pikanter Rindfleischsalat

Räucherlachs-Tatar

Garnele al Limone am Löffel

Zucchini-Soufflé

Mini-Rösti mit Dillcreme

60 Teilchen für 220,00 €

Preise verstehen sich brutto (inkl. 7% Mwst)



**Cocktailbar
Catering**

*seit fast
30 Jahren*



Verwaltung:

Klingenhofstraße 51
90411 Nürnberg

Tel.: 0911-288106
Fax: 0911-288109

Bürozeiten:
Mo - Fr 9-15 Uhr

info@gelbes-haus.de
www.gelbes-haus.de

Inhaber

Oliver Kirschner

Umsatzsteuer-Id. Nr.:

DE 133293468

Amtsgericht:

Nürnberg

Bankverbindung:

Sparkasse Nürnberg
IBAN: DE62 7605 0101
0011 9108 09
BIC: SSKNDE77xxx