



ÖSTERREICHISCHER
SOMMELIER
VERBAND

2. INTERNATIONALES
BARRIQUEFASRENNEN UND DINNER
WORKSHOP MIT TOP-SOMMELIERE
CHRISTIAN FISCHER



17.Juni 2013

Faszinierender Dinner Workshop mit Top-Sommeliere und Buchautorin Christina Fischer

Wein und Speisen zu verbinden ist die große Kunst der Sommeliers. Christina Fischer erklärt auf außergewöhnlichen Art und Weise worauf es bei der Vermählung von Wein und Speise ankommt.

5 Gänge und 15 Weine lassen uns in die Dimension der Weinbegleitung eintauchen.



Termin: 17. Juni 2013 um 18.00 Uhr im Pannonia Tower, Parndorf

Preis: € 85,-

Verbindliche Anmeldungen bei: Martina Ilek: info@martinaillek.at

Anmerkung

Wir bitten, den Unkostenbeitrag von € 85,- auf das Vereinskonto Nr. 507 860 514 04 | Blz: 12000 | Nur bezahlte Plätze gelten als Fixplätze



Anmeldung

Hiermit melde ich mich verbindlich zum Dinner Workshop mit Christina Fischer im Hotel Pannonia Tower, Parndorf an

Name: _____

Betrieb: _____

Personenanzahl: _____

Email: _____

Buchbestellung: Hiermit bestelle ichExemplare des Buches Leidenschaft mit System zum Preis von je € 19,99

18. Juni 2013

2. Internationales Barrique-Fass'l-Rennen des Österreichischen Sommelierverband

Es erwartet uns eine tolle Veranstaltung mit viel Herzblut, Spaß und einem tollen Workshop!!
Man kann als Einzelperson teilnehmen oder auch als Team von 4 Personen.

Anmeldung wie in der Einladung beschrieben bei Martina Ilek: info@martinaillek.at

Anmeldegebühr: € 40,- pro Person für Mitglieder, € 45,- für Nicht-Mitglieder

*Einzahlung Anmeldegebühr auf das Konto des Österreichischen Sommelierverbandes: 507 860 514
04 Blz: 12000. Bitte mit Angabe: "Faßrennen" und dem Teilnehmernamen(n) kennzeichnen
Bei Nichterscheinen verfällt die Anmeldegebühr*

ABLAUF:

Bis 13.00 Uhr:

Eintreffen im Freibad, Purbach

13.00 Uhr – 17.00 Uhr:

Erklären der Rennregeln, Beginn des Rennens, Rennen
(dazu Kleine Naschereien, Weinbar, Carpe Diem Kombucha Verkostung, Kaffee von Nespresso,
Römerquelle)

White Dress Party

18.00 Weingut Pasler, Obere Hauptstrasse 44, 7093 Jois

Aperitiv Carpe Diem

Terroirworkshop mit Martin Pasler zum Thema Barolo und Blaufränkisch

19.30 Uhr:

Musik und Grillparty

(Weinbar, Carpe Diem Kombucha, Kaffee von Nespresso, Römerquelle)

23.00 Uhr:

Kehraus

24.00 Uhr:

Sperrstunde

Der Österreichische Sommelierverband haftet nicht für Unfälle, Teilnahme auf eigenes Risiko

Es freuen sich auf zahlreiche Teilnahme
Martin Pasler, Weingut Pasler | Thomas Breitwieser- Top Spirit | Leithaberg
Der Österreichische Sommelierverband

Wir bedanken uns für die tolle Unterstützung bei all unseren Partnern und Sponsoren:
Wein Burgenland, Römerquelle, Carpe Diem, Nespresso, Del Fabro, Kolarik und Leeb,
Budweiser, C+C Pfeiffer

