

Schokoladen - Seminar

mit Schokoladensommelier [Simone Alberter](#)



Wann: Freitag der 26.10.2018 Beginn 19 Uhr
Wo: Meyer`s GenussKulisse bei Tee-Meyer,
86663 Asbach-Bäumenheim
Dauer: ca. 2-3 Stunden
Kosten: 49 Euro (incl. Wasser und Begrüßungscocktail)
Was wird geboten: Schokolade 🍫 , Glücksgefühle, Freude und noch
etwas Drumrum

Schokolade ... das ist eine süße Leckerei. Aber Schokolade ist auch Kultur, Geschichte, Faszination, Geschmacksvielfalt und nicht zuletzt etwas das glücklich macht.

Zusammen mit [Simone Alberter die Tortenkünstlerin](#) werden wir Euch in die Welt der verschiedenen Schokoladensorten einführen. Angefangen von der Geschichte und dem Ursprung der Schokolade, über die verschiedenen Anbauländer mit ihrem jeweiligen Geschmack, bis zu verrückten Kreationen, welche unser Gourmetdesigner [Hans-Georg Meyer](#) zusammen mit Simone entworfen hat. Vorab sei gesagt ... Vollmilch mit Röstzwiebel ... klingt verrückt oder? Aber ist eine ganz besondere Kreation. Lasst Euch Verführen und Einführen in die zauberhafte Welt der Schokoladenvielfalt.

Buchung ist im Werksverkauf von Tee-Meyer ab sofort möglich. Die Teilnehmerzahl ist auf 16 Personen beschränkt. Jeder Teilnehmer erhält natürlich auch ein Zertifikat für guten Geschmack!

Daher heißt es schnell sein!

Euer
Tee-Meyer TEAm

PS: nur bezahlte Buchungen sind gebuchte Buchungen!