

MOLDAVISISCHE WIJNPROEF- PAKKETTEN



FIVE STARS

- 5 Moldavische wijnen naar keuze *
 - 1 droge witte
 - 1 mousserende brut (wit/rosé)
 - 1 sinaasappel
 - 2 droge rode wijnen
 - 1 verrassing
- Kleine bijgerechten (brood, noten, soepstengels, water, enz.)

- Duur: 2u tot 2u30

**299€ excl. btw
tot 12 personen**



SIP SEVEN

- 7 Moldavische wijnen naar keuze *
 - 1 droge witte wijn
 - 1 extra brut mousserende witte wijn
 - 1 extra brut mousserende rosé
 - 3 droge rode wijnen
 - 1 halfdroge mousserende witte wijn
- Kleine bijgerechten (brood, noten, soepstengels, water, enz.)
- Traditioneel dessert
- Duur : +/- 3u

**379 € excl. btw
tot 12 personen**



EXTRA'S

- Kaas en vleeswaren schotel: 5 euro/pers
- Verse gevogelteleverpaté met brood: 5 euro/pers
- Verse vegetarische paté met brood: 3 euro/pers
- Traditionele vegetarische "Mamaliga": gratis als je een van de optionele extra's hierboven kiest

CONDITIES

Keuze van wijnen: na overleg met Juliana Balan, organisator van de proeverij
Minimum aantal personen: 12 (Voorbeeld: 12 personen x €25 = €299 exclusief BTW)
-> Als er minder dan 12 personen zijn, wordt de totale prijs verdeeld onder de aanwezige deelnemers.
Prijzen zijn exclusief BTW.

Reizen van minder dan 20 km: gratis
Reizen van meer dan 20 km: afhankelijk van de afstand (10-20 €)

De gastheer ontvangt een leuke attentie van Wine Attitude

Bij 12 of 24 personen blijft de prijs per persoon hetzelfde, 25€/pers, want...

- Bij 12 personen openen we 1 fles = +/- 50-60 ml/pers
- Als er tussen 12 en 24 personen zijn, openen we twee flessen per wijn.

Voorbeeld: Als er 16-18 personen zijn, openen we twee flessen van elke wijn, dus de kosten van deze flessen moeten gelijk verdeeld worden tussen de 16-18 personen.

De wijn is aan een wijnhandelaar/restaurateur (B2B) prijs tijdens onze proeverijen, maar alleen als het ter plekke en in een groep wordt besteld.

Bestellingen worden per bestelling geleverd:

- Indien minder dan 2 dozen per bestelling, levering op slechts één adres (normaal dat van de gastheer/gastvrouw)
- Indien meer dan 2 dozen per bestelling, gratis levering in Brussel.

Onze proeverijen vinden plaats met een minimum van 1-2 bestelde flessen per deelnemer of een groepsbestelling.

EXTRA'S

- Traditionele verse gevogelteleverpaté is een lekker alternatief voor foie gras (zelfgemaakt, traditioneel recept)
- Verse vegetarische paté met brood (optioneel: bonen of erwten of linzen of hummus, met gebakken uien en een beetje knoflook, maïsolie, traditioneel zelfgemaakt recept)
- Traditionele Moldavisch-Roemeense vegetarische "Mamaliga" (gemaakt met maïsmeel)



Gepassioneerd door goede wijn en netwerken, lid van de Guilde des Sommeliers de la République de Moldavie, lid van de Kamer van Koophandel in Brussel, vier jaar oenologie gestudeerd in België, event manager, wijnimporteur, voormalig arbeidsadviseur, partner van de VDAB en Actiris in België.

Ik geniet van het delen, uitwisselen en aanmoedigen van constructieve netwerken.

VORIGE WIJNPROEVERIJEN

