

# Wijndegustatieformules

- FORMULE 1 Wijndegustatie met aangepaste hapjes en PowerPoint presentatie

- Rosato Spumante – Guerrieri – Marche

*Buideltje van groene kool – rivierkreeftjes – sojamayonaise*

- Sauvignon Blanc “Il Tralcetto” – Italo Cescon – Veneto 2024
- Riesling Alte Reben – Eymann – Pfalz 2021

*Uientaartje met geitenkaas en tijm*

- La Marchesa – Feudi Spada – Umbria 2025
- Cuvée Ines – Domaine Vigier – Ardèche 2023

*Gevulde zeebaarsfilet met licht gerookt spek*

- Los Frailes Naturel Sin Sulfitos Añadidos – Valencia 2025
- Mille Ceppi – Michele Biancardi – Puglia 2020

*Eendeborstfilet - Veenbesjes - Zoete aardappel*

- Boccadoro Passito – Fondo Antico – Sicilië

*Crème Brulée*

Kostprijs / pers. € 65 incl. btw



- FORMULE 2 Wijndegustatie met keuze van hapjes en PowerPoint presentatie

#### Bio-logisch

- Amaltea Cava Brut Nature Reserva – Loxarel – Pénèdes – Spanje
- Biancogrigio Pinot Grigio – Italo Cescon – Veneto – Italië
- Riesling Alte Reben Toreye – Eymann – Pfalz – Duitsland
- Cuvée Inès – Viognier – Ardèche – Frankrijk
- Los Frailes Naturel – Valencia – Spanje
- Mille Ceppi – Michele Biancardi – Puglia – Italië

Kostprijs 29 € /pers incl. btw

#### Hapjes

- |                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| • Gerookte zalm/heilbot             | € 5.50 / pers. |
| • Vitello tonnato                   | € 5.50 / pers. |
| • Peperkoekje wildpaté met kweepeer | € 2.50 / pers. |
| • Tapasplank                        | € 8.00 / pers. |

#### INFO :

De wijnen worden stuk per stuk gedegusteerd en van de nodige uitleg met PPoint voorzien:

- verschillende druivenrassen, regio's, wijnbereidingen, ...
- het vergelijken en ontdekken van smaken
- het bewaren, serveren van wijn & wijn en spijs

wine & dine

- **FORMULE 3** Diner "Giro d'Italia" met aangepaste wijnen

Aperitivo

*Ancestrale Rosato Frizzante Pet. Nat. – Caiaffa – Puglia*  
Begeleidende hapjes



Coquille St. Jacques kort gebakken  
Julienne van prei – Saffraanolie

*Guerriero Bianco – Az. Agr. Guerrieri – Marche 2023*



Saltimbocca a la Romana – Puntpaprika – Quinoa – Panko

*"Mezzopiano" Valpolicella Ripasso – Italo Cescon – Veneto 2022*



Pannacotta – Meringue – Rood Fruit

*Brachetto d'Aqui – Pelassa – Piëmonte 2024*

Kostprijs aperitief en diner € 69 / pers.

Aangepaste wijnen € 21 / pers.

Non Alc. € 16 / pers.

Water 1 L. € 8 / fl.

Koffie / Thee € 4

*Alle prijzen incl. btw.*

**Algemene info:**

Alle formules vanaf 12 pers.

Bovenstaande wijnen en jaargangen kunnen wijzigen naargelang voorraad.

PHIVINO

wine & dine

PHIVINO

wine & dine