



Einführungs-Workshop über Premium-Sake bei UENO GOURMET

Ab September 06 veranstalten wir monatlich einen Sake-Workshop bei UENO GOURMET in Kronberg i.Ts. In einer entspannten privaten Atmosphäre und in einer kleinen Gruppe (max. 8 Personen) erfahren Sie die Geschmackswelt der Premium-Sake, der hochwertigen japanischen Reisweine. Nach der Einführung über Produktionsmethode, Sorten und Geschmacksmerkmale durch die Sake-Expertin, Yoshiko Ueno-Müller, werden fünf verschiedene Sake verkostet. Ein japanisch-europäischer Imbiss begleitet die Verkostung.

Kostenbeitrag inklusiv Sake, Mineralwasser und Imbiss:

28 Euro pro Person

Termine:

- 14. September 06 (Donnerstag), von 19:30 bis ca. 21:30
- 07. Oktober 06 (Samstag), von 16:00 bis ca. 18:00
- 07. November 06 (Dienstag), von 19:30 bis ca. 21:30



Ort:

UENO GOURMET GmbH, Bahnhofstr. 7a, 61476 Kronberg i.Ts.

Anmeldung und Zahlung:

Per Fax mit dem Anmeldeformular (siehe unten) oder per E-Mail (info@japan-sake.de) mit den entsprechenden Angaben wie im Anmeldeformular. Kurzfristige Anfrage nach freien Plätzen geht natürlich auch per Telefon (06173-976852).

Die Platzreservierung ist erst nach dem Eingang des Kostenbeitrags wirksam. Bitte überweisen Sie rechtzeitig auf das Konto:

UENO GOURMET GmbH
Konto Nr. 71 83 114
BLZ 500 700 24 Deutsche Bank Kronberg

Die Stornierung bis zu 48 Stunden vor der Veranstaltung ist kostenlos.

Danach wird die Zahlung nicht erstattet.

Anmeldeformular an Fax-Nr. 06173-940687

Ich melde hiermit zum Sake-Einführungsworkshop am _____ an.

Teilnehmerzahl: _____ Personen.

Name: _____

Adresse: _____

Tel.-Nr. _____

Fax-Nr. _____

E-Mail _____