

# IN VINO VERITAS

w e i n u n d s p e z i a l i t ä t e n

**TERMINE 2017/2018**

KOCHEN   
UND GENIESSEN 

## SYMBOLE



### DER KOCHLÖFFEL ZEIGT ALLE KOCHKURSE IN UNSEREM GENUSSFORUM AN.

Zu unseren Kochevents reichen wir thematisch passende Getränke. Diese Auswahl ist inklusive der Kursgebühr. Weitere Getränkewünsche werden nach Verbrauch berechnet.



### DIE TRAUBE ZEIGT ALLE THEMENABENDE AN.

An unseren Themenabenden werden die Getränke nach Verbrauch berechnet. Ausnahmen geben wir in der jeweiligen Veranstaltungs-Beschreibung an.

Ihre Reservierung nehmen wir gerne entgegen:

Telefon: 02154.8140854

Email: [info@i-v-v-weinhandel.de](mailto:info@i-v-v-weinhandel.de)

Online: [www.i-v-v-weinhandel.de](http://www.i-v-v-weinhandel.de)

Alle Preise gelten pro Person inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Bitte beachten Sie unsere AGBs auf Seite 27.

## WIR SIND FÜR SIE DA

### FRÜHSTÜCK UND KAFFEEKLATSCH

Jeden Sonntag bieten wir unser reichhaltiges Frühstücksbuffet an, werktags ist auf unserer Frühstückskarte von Prinzessin bis Pilot für jeden etwas dabei. Auch am Nachmittag verwöhnt unsere Hausbäckerei Sie – mit hausgemachten Kuchen zu hochwertigem Kaffee.

### RESTAURANT

Genießen – Schlemmen – Wohlfühlen. Wir laden Sie ein, in unserem Restaurant eine exzellente Küche bei ausgewählten Weinen aus aller Welt zu genießen.

### GENUSSFORUM

Kochen – Schnibbeln – Lernen – mit Vergnügen!  
Besuchen Sie einen unserer exklusiven Kochkurse!

### VERANSTALTUNGEN

Individuell nach Ihren Wünschen gestalten wir Ihre Familienfeier, Tagung, Firmenfeier oder einfach ein gemütliches Beisammensein mit Freunden. Nutzen Sie unseren stilvollen, separaten Veranstaltungsbereich!

### CATERING

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer Feier zuhause oder im Büro. Wir stellen Ihr Speisen- und/oder Getränke-Angebot individuell nach Ihren Wünschen zusammen und liefern Ihnen ein exklusives Catering.

## **SPEZIALITÄTEN**

Hochwertige Öle und Essige, hausgemachte Torten und Kuchen, Gebäck, Feinkost und ausgewählte Weine im Verkauf.

## **PRÄSENTE**

Anlässe zum Schenken gibt es viele! Verschenken Sie »Geschenke mit Geschmack«: köstliche Delikatessen oder einen Gutschein für einen interessanten Themenabend oder ein genussvolles Kochevent.

## **HOCHZEIT AUF DEM LAND**

Sie wünschen sich eine individuelle Hochzeitsfeier? Wir gestalten Ihren besonderen Tag ganz nach Ihren Vorstellungen. Ein stilvolles Menu, ein festliches Sommer-Barbecue oder eine freie Trauung auf der großen Wiese – Nutzen Sie die vielfältigen Möglichkeiten unserer traumhaften Lage. Unsere Küche setzt Ihre Wünsche anspruchsvoll um. Unser fachkundiges Team berät Sie gerne. Wir freuen uns auf Ihre Feier!

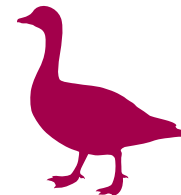
## **KOCHKURSE**

Sie haben Lust auf ein privates oder geschäftliches Kochen mit ausgewählten Teilnehmern? Fragen Sie uns, wir gehen gerne auf Ihre Wünsche ein. Ab 8 Personen können Sie unser Genussforum exklusiv buchen.

## **GÄNSESAISON – ES GEHT LOS!**



**1. November bis 28. Dezember 2017**



## **GÄNSEESSEN**

**ab 12 Uhr**

**nur auf Vorbestellung**

**Pro Person 25,80 Euro**

Eine ganze Gans für 4 Personen: knusprig, duftend, klassisch wie bei Mutttern zu Hause. Freuen Sie sich auf unsere im Ganzen gebratene Gans, in 2 Gängen serviert und an Ihrem Tisch tranchiert. Im 1. Gang servieren wir Ihnen Brust mit hausgemachten Klößen, Rotkohl, einem Bratapfel und glasierten Maronen. Im 2. Gang wird von der Keule serviert, hier können Sie als Beilage wahlweise Rosenkohl, Rotkohl oder Feldsalat wählen.

## **GANS TO GO**

**Ganze Gans für 4 Personen mit Beilagen  
99 Euro**

Genießen Sie Ihre Gans mit Klößen, Rotkohl, Bratapfel, Maronen und Feldsalat gemütlich zu Hause. Wir bereiten Ihre knusprige Gans vor und Sie kommen zur Abholung ab 11 Uhr an allen Öffnungstagen. Je nach Kapazität und Vorbestellung liefern wir Ihnen Ihre Gans gegen Liefergebühr an.



4. und 5. November 2017

Samstag 11–19 Uhr / Sonntag 11–18 Uhr

**BRATAPFELMARKT AUF DEM HOF**

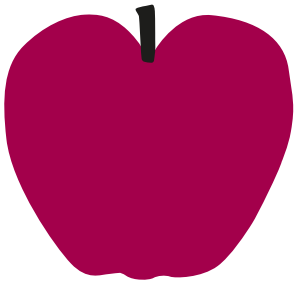
Eintritt frei.

Jazzmusik live zum Mittag: Samstag ab 14 Uhr.

Jazzfrühschoppen: Sonntag ab 11 Uhr.

Vorweihnachtliches Live-Konzert: Sonntag ab 17 Uhr.

Das IN VINO VERITAS öffnet seine Türen und lädt alle ein – zu köstlichen Bratäpfeln, Livemusik, einem großen Kunsthandwerkermarkt mit Kreativem nicht nur zur Adventszeit, begleitet von dem beliebten Wildgulasch und Hausmacher Wildbratwürsten. Ausgewählte Weine und erlesene Feinkostangebote runden den Bratapfelmarkt ab.



3. Dezember  
10. Dezember  
17. Dezember



### GEMÜTLICHER SONNTAG IN DER ADVENTSZEIT

**Frühstücksbuffet  
von 10 bis 13 Uhr**

»Immer wieder sonntags« im Advent erwartet Sie ein winterliches Frühstücksbuffet und eine kleine Teebar am Samowar mit frischer Minze, Ingwer und Rosmarin.

Inklusive: 1. Heißgetränk und Teebar  
pro Person 15,80 Euro  
Kinder wie immer:  
5 bis 12 Jahre pro Lebensjahr 1 Euro

**Ab 12 Uhr**  
Gänseessen und Winterkarte





**3. Dezember 2017 – Erster Advent**  
**WINTERZAUBER MIT SAXOPHON**  
**UND GLÜHWEIN**

**ab 18 Uhr**

Verbringen Sie einen gemütlichen Adventsabend bei Gänseessen, Winterkarte mit Wild und vorweihnachtlichen Genüssen während unser Saxophonist Axel Kaden für vorweihnachtliche Stimmung sorgt.



**6. Dezember 2017 – Mittwoch**  
**NIKOLAUS**

Es erwartet Sie eine kleine Überraschung ... süßer Art.



**10. Dezember 2017 – Zweiter Advent**  
**WEIHNACHTSZAUBER**  
**MIT STIMMUNGSVOLLER LIVEUNTERHALTUNG**

Unser Duo mit Melanie Arnold & Klaus Klaas stimmt Sie mit flotten Weihnachtssongs ein auf einen netten Abend bei Kerzenschein, weihnachtlichen Genüssen wie Gänseessen, Wild und Top Rotweinen.



**17. Dezember 2017 – Dritter Advent**  
**WINTERZAUBER MIT SAXOPHON**  
**UND GLÜHWEIN**

**ab 18 Uhr**

Verbringen Sie einen gemütlichen Adventsabend bei Gänseessen, Winterkarte mit Wild und vorweihnachtlichen Genüssen während unser Saxophonist Axel Kaden für vorweihnachtliche Stimmung sorgt.



## ÖFFNUNGSZEITEN IN DER WEIHNACHTSZEIT



### 24. Dezember 2017 – Heiligabend

**Geöffnet von 10 bis 14 Uhr.**

Genießen Sie unser gemütliches Frühstücksbuffet mit Weihnachtsflair bis 13 Uhr zu 19,50 Euro  
Abholung Ihrer Gans to Go ist bis 14 Uhr möglich.

### 25. Dezember 2017 – Erster Weihnachtsfeiertag

### 26. Dezember 2017 – Zweiter Weihnachtsfeiertag

### 27. Dezember 2017 – Weihnachtsausklang

**Geöffnet von 10 bis 22 Uhr.**

Unser Service an allen Tagen: Festliches  
Frühstücksbuffet bis 13 Uhr. Pro Person 21,50 Euro  
Kinder wie immer: 5 bis 12 Jahre pro Lebensjahr 1 Euro.  
Ab 12 Uhr durchgehend Festliches zur Weihnacht:  
Wählen Sie aus unserer genussvollen Auswahlkarte,  
Weihnachtsmenü oder Gänseessen. Am Nachmittag:  
Glühwein, Kaffee, Kuchen und Waffeln.



**28. Dezember 2017**

### JAHRESAUSKLANG!

**Geöffnet von 10 bis 22 Uhr.**



**10 bis 14 Uhr**

unser Top Angebot zum Jahresausklang

### GEMÜTLICHER FAMILIEN-WINTERBRUNCH

zum günstigen Familienpreis: 15,80 Euro, Kinder wie  
immer: von 5 bis 12 Jahren pro Lebensjahr 1 Euro.

**18 bis 22 Uhr**

### SCHLEMMERABEND AM BUFFET

inklusive aller angebotenen Getränke

An unserer Getränkestation stehen für Sie Wein,  
Secco & Bier, Wasser und Fassbrausen bereit  
28,50 Euro pro Person – all inklusive!



**29. Dezember 2017 bis 11. Januar 2018**

### BETRIEBSFERIEN



**12. Januar 2018 – Freitag**

### START UNSERER WINTERAKTIONEN

geöffnet ab 10 Uhr





## WINTERAKTIONEN

12. Januar  
bis  
31. März 2018

Raus auf's Land und lassen Sie sich bei einer unserer tollen Aktionen verwöhnen.  
Wir unternehmen was gegen trübe Tage und laden Sie ein, dabei zu sein.  
Volle Hütte bei unserem Hüttenzauber.  
Besuchen Sie uns und gemeinsam stehen wir die kalten, dunklen Tage durch und bringen mit Genuss und Behaglichkeit etwas Licht in unseren Winter.

**Mittwoch bis Samstag 10 bis 13 Uhr**

### FRÜHSTÜCKSLUST

Schlemmerfrühstück für 2 nur 15,80 Euro (statt 23,60 Euro) mit Ei nach Wunsch und je einem Heißgetränk pro Person.

**Mittwoch bis Samstag von 12 bis 15 Uhr**

### FLAMMKUCHENPARADE

Wir verwöhnen Sie mit unseren leckeren Flammkuchen: klassisch, kreativ, gourmet oder süß. Flammkuchen ab 6,50 Euro

**Täglich ab 18 Uhr**

### WINTERMENÜ ZUM VERWÖHNPREIS

Unsere Küche verwöhnt Sie mit einem 3 Gang Menü (vegetarisch buchbar). **Januar:** Winterzauber, **Februar:** Französisch Cuisine, **März:** Mediterrane Leichtigkeit 28,50 Euro pro Person

**14. Januar 2018 / 21. Januar 2018 / 28. Januar 2018**

### WINTERBRUNCH & SAXOPHON

**von 10 bis 14 Uhr**

**Jeden Sonntag zum Winterpreis von 25,50 Euro pro Person inklusive Teebar**

**mit Küchenklassikern und Axel Kaden am Saxophon.**

Verbringen Sie einen gemütlichen Sonntagmorgen bei Saxophon und Genuss im In Vino Veritas. Unsere Küche verwöhnt Sie mit einem köstlichen Brunch. Zum Dessert backen wir frische Apfelbeignets und Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne.



18. Januar 2018 – Donnerstag

### VEGGIE KOCHKURS

18 bis 22 Uhr. Pro Person 58 Euro inklusive aller angebotenen Getränke. Orientalische Küche, einfache Zutaten, verführerisch zubereitet.

Fleischlose Gerichte bestechen durch eine Vielfalt an leckeren Zutaten. Bringen Sie frischen Wind in Ihre Küche, begeben Sie sich auf eine kulinarische Entdeckungstour durch die orientalisches/vegetarische Welt.



20. Januar 2018 – Samstag

### SÜD-OSTASIATISCHE KÜCHE

18 bis 22 Uhr. Pro Person 78 Euro inklusive aller angebotenen Getränke

Eine kulinarische Reise mit Serdal Türeci, der viele Länder Asiens bereist und ganz authentisch die einfache und dennoch sehr raffinierte Küche kennengelernt hat. Ein spannender Abend mit köstlichen Gerichten.



21. Januar 2018 – Sonntag

### WURST SELBST GEMACHT

11 bis 14 Uhr. Pro Person 48 Euro inklusive aller angebotenen Getränke

Wir stellen unsere eigene Wurst her – deftig und pikant, fein und grob. Am Mittag genießen wir neben Selbst-gemachtem auch deftiges Landbrot und Landbier.

## 寿司

ASIATISCHES WOCHENENDE  
MIT DEM TOP EXPERTEN  
DER JAPANISCHEN KÜCHE  
MICHAEL BAISCH (SIEHE SEITE 16)

Das Geschenk für alle, die einen Abend mit Erlebnischarakter und asiatischer Kochkunst verbringen möchten.



25. Januar 2018 – Donnerstag

26. Januar 2018 – Freitag

### SUSHIKURS

18 bis 22 Uhr. Pro Person 98 Euro inklusive aller angebotenen Getränke

## 寿司



27. Januar 2018 – Samstag

### JAPANISCHES DINNER

18 bis 22 Uhr. Pro Person 78 Euro inklusive aller angebotenen Getränke

Livecooking, Küchenbesuch, Sushi, Teriyakigrill... Fleisch, Fisch & Gemüse in köstlichen Varianten live zubereitet. Dinner Buffet, Sushi & Weinbar passend zur japanischen Küche.

## 寿司



## KURSLEITER MICHAEL BAISCH

Seit fast 20 Jahren ist Michael Baisch im Bereich der japanischen Küche speziell im Bereich Sushi tätig und ist am Sushiposten im Stil des Omakase den strengen Qualitätsansprüchen der japanischen Küche verpflichtet.

In seinen Kochkursen kombiniert er Genuss und Entertainment mit Fachwissen – Sie erlernen Sushitechniken und die japanische Philosophie in Bezug auf kulinarische Ansprüche und Hintergründe.

Eine exquisite Auswahl frischer Zutaten wie z.B. Thunfisch-Rücken, schottischer Lachs, Black Tiger Garnelen, original japanische Produkte sowie perfektes Gemüse und Obst werden dabei verarbeitet. Es kommen hochwertige F.A.Porsche-Design Messer der Marke Chroma und japanische Kermik Messer von Kyocera zum Einsatz.

## DER ABLAUF DES SUSHIKURSES

**REIS** Reis kochen! Mit allen notwendigen Erklärungen. Das Fundament aller Sushi

**FISCH** Wir werden einen Label Rouge Lachs filetieren. Hier geht es um Technik und Fischqualität.

**MESSER** Erklärung zum Umgang mit Messern.

**KAPPA MAKI & HOSO MAKI** kleine japanische Sushi-Röllchen mit recht hohem technischen Anspruch.

**CALIFORNIA ROLL** Ursprung der amerikanischen Sushi. Hierzu werden wir Black Tiger Shrimps kochen, Avocados zurecht und Gurken in feine Stifte schneiden. Das ganze wird mit geröstetem Sesam ummantelt.

**NIGIRI** Hier konzentrieren wir uns auf das, was die Japaner als ihr Sushi bezeichnen. Wir werden Thunfisch und Lachs Nigiris herstellen. Hier geht es um Aromen, Proportionen, Konsistenz und um Fischqualität. Puristisch japanisch!

寿  
司

**SUSHIKURS UND JAPANISCHES DINNER**  
25. / 26. / 27. Januar 2018 (siehe Seite 15)  
8. / 9. / 10. Februar 2018 (siehe Seite 19)

3. Februar 2018 – Samstag

### »WILD« KREATIV UND KÖSTLICH

18 bis 22 Uhr. Pro Person 78 Euro inklusive Wein und allen angebotenen Getränken.

Ein Abend bei Wald & Wiese: kulinarisch und kreativ bereiten wir mit Ihnen ein wildes 4-Gang-Menü zu. Dazu ein gehaltvoller Rotwein und viele Tipps und Tricks rund um Wild & Co.

Immer wieder Sonntag's  
4. Februar 🍷 11. Februar  
18. Februar 🍷 25. Februar

### SCHLEMMEN WIE DIE FRANZOSEN

10 bis 14 Uhr

Französischer Brunch pro Person 25,50 Euro  
inklusive 1 Glas Cremant 0,1l

Genießen Sie einen köstlichen Landhaus-Brunch. Inspiriert von der französischen Küche bereiten wir Ihnen frz. Klassiker gekonnt zu. Käse, Pasteten & Quiches, frz. Baguette und ofenwarme Croissants verwandeln unseren Hof in ein französisches Landhaus. Verbringen Sie bei Musik und Landleben einen herrlichen Sonntag

寿  
司

### DAS TOP-EVENT STATT KARNEVAL JAPANISCHE KÜCHE BEI IN VINO VERITAS

Das Wochenende für alle, die einen Abend mit Erlebnischarakter und japanischer Kochkunst verbringen möchten mit dem TOP Experten der japanischen Küche Michael Baisch (siehe Seite 16)

8. Februar 2018 – Donnerstag

9. Februar 2018 – Freitag

### SUSHIKURS

18 bis 22 Uhr. Pro Person 98 Euro  
inklusive aller angebotenen Getränke



10. Februar 2018 – Samstag  
JAPANISCHES DINNER

18 bis 22 Uhr. Pro Person 78 Euro  
inklusive aller angebotenen Getränke  
Livecooking, Küchenbesuch, Sushi, Teriyakigrill... Fleisch, Fisch & Gemüse in köstlichen Varianten live zubereitet.  
Dinner Buffet, Sushi & Weinbar passend zur japanischen Küche.

寿  
司



14. Februar 2018

### **VALENTIN & ASCHERMITTWOCH**

ein Tag mit besonderem Charme

Fisch – Romantik – Kerzenschein

Wir machen was daraus – eine feine Karte am Abend und leise Musik bei Kerzenschein.



16. Februar 2018 – Freitag

### **LESUNG: »EINE PRISE STERNE«**

**Carsten Sebastian Henn liest aus seiner Neuerscheinung! um 19 Uhr.**

**Pro Person 58 Euro inklusive 3-Gang-Menu & Aperitif**

Mit naturwissenschaftlichem Eifer macht sich Astronom Marc ans Werk, den perfekten Mann für seine Jugendliebe Anne zu finden: 1. Finde den perfekten Mann für Anne. 2. Es muss aussehen wie Schicksal. 3. Anne darf nie erfahren, wer hinter allem steckt. Du hast ein Jahr Zeit. Aber – ist Liebe berechenbar? Oder steht manches längst in den Sternen geschrieben? Ein herzerwärmender und mit viel Humor erzählter Roman über Träume, die wahr werden. Passend dazu bieten wir Ihnen flüssige Sterne in Schaumweinform an.



24. Februar 2018 Samstag

### **KOCHEN FÜR DICH**

Start für die Köche um 17.30 Uhr

Vorbereitung ca. 2,5 Stunden

Geladene Gäste Einlass um 20 Uhr – Ende offen

**Kochen für Dich pro Teilnehmer / Gast am Abend pro Person 62 Euro – inklusive Aperitif, Wein und Wasser**

Mit unserem Experten kochen Sie ein 4-Gang-Gourmet-Menu für Ihre(n) Liebste(n). Ihren Verlobten? Für Oma? Für die beste Freundin? Ihren Engel? Für einen, dem Sie etwas Besonderes schenken möchten! Nach erfolgreichem Kochen werden Sie gemeinsam mit Ihrem Gast am Abend das edle 4-Gang-Menu inklusive Weinbegleitung genießen.

Immer wieder Sonntag's

4. März 🍷 11. März

18. März 🍷 25. März

### LANDHAUS-FRÜHSTÜCK

10 bis 13 Uhr

**Frühstücksbuffet pro Person 15,80 Euro  
inklusive 1. Heißgetränk**

Genießen Sie unser köstliches  
Landhaus-Frühstück.  
Inspiriert vom Frühling & mediterraner Küche  
bereiten wir Ihnen ein köstliches  
Frühstücksbuffet zu.



16. März 2018 – Freitag

**LESUNG: »DAS APFELBLÜTENFEST«**

ab 18 Uhr

eine kulinarische Liebesgeschichte von und mit Carsten  
Sebastian Henn inklusive Verwöhnprogramm  
mit 3 Gang Menu & Aperitif

Pro Person 58 Euro

Liebe in Zeiten der Apfelblüte: Jules war neun Jahre alt,  
als er eine Stellenanzeige in den größten und schönsten  
Baum im Apfelhain der Familie ritzte. Er suchte damals  
eine Haushälterin für seinen Vater, dem nach dem Tod  
seiner Frau alles über den Kopf wuchs. Seitdem sind  
zwanzig Jahre vergangen...



30. März 2018 – Karfreitag

**MEDITERRANER FRÜHLINGSBRUNCH**

von 10 bis 14 Uhr

Pro Person 25,50 Euro

**Kinder wie immer: von 5 bis 12 Jahren pro Lebensjahr  
1 Euro.**

Saisonales Frühstücksbuffet mit Eierspeisen, frisch  
gebackenen Waffeln und köstlichen Überraschungen  
aus unserer Frühjahrsküche. Verbringen Sie einen  
entspannten Karfreitag mit der ganzen Familie in  
unserem Hause.



**30. März 2018 – Karfreitag**

**FISCHVERGNÜGEN**

**ab 12 Uhr**

Zum traditionellen Fischessen an Karfreitag verwöhnen wir Sie mit Köstlichkeiten aus Fluss und Meer.

**OSTERN**



**1. April 2018 – Ostersonntag**

**2. April 2018 – Ostermontag**

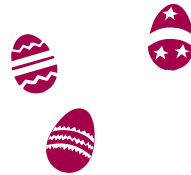
**OSTERBRUNCH**

**10 Uhr bis 14 Uhr**

**mediterraner Osterbrunch**

**Pro Person 25,50 Euro**

Wir verwöhnen Sie beim festlichen Brunch mit leichter mediterraner Küche. Verbringen Sie einen genussvollen Ostertag mit der Familie in unserem Hause.



**10. Mai 2018 – Donnerstag**

**DEFTIGES FRÜHSTÜCKSBUFFET AN VATERTAG**

**10 bis 13 Uhr**

**pro Person 15,80 Euro**

Starten Sie Ihre Fahrradtour nach einem deftigen Frühstück mit hausgemachten Würstchen, Baked Beans, Speck und co.!



**13. Mai 2018 – Sonntag**

**DER BESONDERE MUTTERTAG**

**10 bis 14 Uhr**

**mit nostalgischem Frühstücksbuffet – kalt/warm pro Person 15,80 Euro**

Wir wecken wohlige Erinnerungen aus Mutters Kindertagen – altes Kristall, Tischwäsche und Tafelsilber schmücken die Tische. Wir servieren Altbekanntes und spielen dazu Schlager der 50er Jahre. Ein Stückchen Wohlgefühl und Heimat für alle Mütter, Omas, Tanten, Schwestern, Freundinnen ...

**PFINGSTEN**



**20. Mai 2018 – Sonntag & 21. Mai 2018 – Montag**

**PFINGSTBRUNCH**

**ab 10 bis 14 Uhr**

**Pro Person 22,50 Euro**

Frühlingsbrunch zu Pfingsten

**1. Juni 2018 – Freitag**  
**IHR EVENT IM ZELT**  
ob Traumhochzeit oder große Firmenfeier,  
nutzen Sie den freien Termin fürs Festzelt,  
wir beraten Sie gerne!



**8. Juni 2018 – Freitag**

**KRIMIABEND IM ZELT: »HENKERSTROPFEN«  
um 19 Uhr**

**Lesung von und mit dem bekannten Autor  
Carsten Sebastian Henn. Pro Person 58 Euro inklusive  
4-Gang-Menü und Aperitif**

Ein Abend mit kulinarischen Kurzkrimis, die auf unterhaltsame Weise von dem Autor C. S. Henn gelesen werden. Henn's mitreißende Art seine Bücher vorzutragen ist ein Erlebnis! Verwöhnen wird Sie unsere Küche mit einer außergewöhnlichen Henkersmahlzeit in 4 Gängen.



**9. Juni 2018 – Samstag**

**SPANISCHE NACHT IM ZELT  
MIT RAFAEL DE ALCALA – THE GIPSY VAGABOND  
18 Uhr bis 24 Uhr**

**Spanisches Schlemmer-Buffer pro Person 49 Euro  
inklusive Weinverkostung**

Freuen Sie sich auf einen Abend mit Rafael de Alcala, The Gipsy Vagabond! Heiße Musik, Flamenco und co. sowie feurige, spanische Weine, die Sie im Vorfeld an unserer Verkostungszone probieren können. In Vino Veritas präsentiert ein reichhaltiges Buffet mit Paella, gebackenen Sardinien, Tortilla und Barbecue. Dazu erwarten wir jede Menge gut gelaunter Partygäste. Gefeiert wird bei gutem Wetter draußen.

## ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR DIE KOCHKURSE UND THEMENABENDE

Die angegebenen Preise verstehen sich in Euro inklusive der jeweils gültigen Mehrwertsteuer.

Nach Erhalt Ihrer Reservierungsbestätigung/Rechnung haben Sie 8 Tage Zeit, die Seminargebühren zu bezahlen. Bei nicht rechtzeitigem Eingang Ihrer Zahlung behalten wir uns vor, Ihre Reservierung zu stornieren.

Bis 14 Tage vor Ihrem gebuchten Termin können Sie Ihre Teilnahme kostenlos stornieren. Von diesem Zeitpunkt an werden bei Nicht-inanspruchnahme des gebuchten Seminars die vollen Seminargebühren berechnet. Leider haben wir bei kurzfristigen Absagen keine Möglichkeit, wie auch bei Kino- oder Konzertkarten etc., Erstattungen vorzunehmen. Wir haben in der Regel keine Gelegenheit, den freiwerdenden Platz noch kurzfristig zu verkaufen. Selbstverständlich können Sie gerne eine Ersatzperson stellen.

Die Mindestteilnehmerzahl pro Kochkurs beträgt 10 Personen. Wenn diese Zahl nicht erreicht wird, kann das Seminar durch uns jederzeit abgesagt werden. Die Seminargebühr wird dann erstattet. Ein weitergehender Schadensersatzanspruch ist ausgeschlossen.

Änderungen bezüglich des Inhaltes dieser Publikation bleiben vorbehalten. In Vino Veritas Inhaber, Holger Böckermann, übernimmt keine Haftung für Sach- und Personenschäden, die im Zusammenhang mit einem Kochseminar entstehen. Die Teilnahme an allen Seminaren erfolgt auf eigene Gefahr. Dies gilt auch für Lebensmittelallergien und sonstige körperliche Reaktionen auf sämtliche verwendeten Lebensmittel und Getränke.

## **IN VINO VERITAS**

T 02154.8140854

Holterhöfe 15, 47877 Willich

[info@i-v-v-weinhandel.de](mailto:info@i-v-v-weinhandel.de)

[www.i-v-v-weinhandel.de](http://www.i-v-v-weinhandel.de)

## **ÖFFNUNGSZEITEN**

Di bis So + Feiertags 10 bis 23 Uhr

## **WINTERÖFFNUNGSZEITEN**

12. Januar bis 31. März 2018

Mo + Di geschlossen

Mi bis So 10 bis 23 Uhr

Küche bis 22 Uhr