



## MISSET WIJNEN

*Inkoop, Verkoop, Taxatie, Proeverijen en Cursussen*

Onno Misset – Vinoloog

Renovalaan 17, 2645 NX DELFGAUW

[www.misset-wijnen.com](http://www.misset-wijnen.com) - [onno@misset-wijnen.com](mailto:onno@misset-wijnen.com)

Tel 06.41140264

## OFFERTE WINING & DINING

### Inleiding

De “Wining & Dining” start met een inleiding (PowerPoint) over de te proeven wijnen, alsmede over de techniek van het proeven, onder het genot van een glas heerlijke mousserende wijn en het eerste voorgerecht om een basis te leggen.

### Proeverij en Scores van de wijnen

In het tweede deel worden de verschillende wijnen geproefd. De wijnen worden beoordeeld op kleur, geur, smaak en afdrank. Iedere proever krijgt een scoreformulier waarin de kwantitatieve- en kwalitatieve waardering worden genoteerd. Hierbij wordt stokbrood en/of toast en water geserveerd om tussendoor de smaakpapillen te neutraliseren.

### Voorgerecht, hoofdgerecht en nagerecht

Na iedere serie wijnen (wit, rosé, rood, zoet) wordt een gerecht van het diner uitgeserveerd waarbij de geproefde wijnen kunnen worden gedronken. Daarna volgt de volgende serie wijnen en de volgende gang van het diner, etcetera.

Tenslotte – koffie en thee

### Mogelijke thema's

- Frankrijk (11 wijnen)
- Italië (13 wijnen)
- Spanje (13 wijnen)
- Australië (13 wijnen)
- Uw eigen suggestie.....

Voor bijbehorende menu's – zie volgende pagina.

### Kosten

75,00 Euro p.p. inclusief BTW vanaf 12 personen. Bij een kleiner aantal wordt een aangepaste offerte gemaakt.

### Locatie

WINING & DINING kan bij U thuis worden georganiseerd of in Uw club- of buurthuis. Uiteraard kan MISSET WIJNEN bemiddelen bij het vinden van een geschikte locatie. In Delft/Delfgauw heeft MISSET WIJNEN ervaring met een aantal geschikte locaties. Alle genoemde prijzen zijn exclusief de kosten mbt de huur van de locatie.

### Aanvang en tijdsduur

Aanvang: ca 17:00 - Einde: ca 23:00.

### Overige zaken

- MISSET WIJNEN neemt alle benodigdheden voor de wijnproeverij mee: glazen, waterkaraffen, wijnkoelers, "spuugbakken", kurkentrekkers, pennen, proefformulieren, laptop, beamer, projectietafel en -scherm, schalen, borden, bestek etcetera! – kortom ALLES!!!!!!!!!!
- De Wining & Dining is een voorstelling en groepsgebeuren, daarom is het noodzakelijk dat iedereen op het begintijdstip aanwezig is.

## Menukaart MISSET WIJNEN – WINING & DINING

Thema	Frankrijk	Italië	Spanje	Australië
1 <sup>e</sup> Voorgerecht	Diverse amuses afhankelijk van de wijnen. Keuze uit: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Spiesje met olijven</li> <li>• Carpaccio met paddestoelen en truffelolie</li> <li>• Geitenkaas</li> <li>• Cocktailtje van schaaldieren</li> <li>• Jambon d'ardenne</li> </ul>	Antipasti met o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Parmaham, Salami, Coppa di Parma</li> <li>• Parmezaanse kaas, Gorgonzola</li> <li>• Geroosterde paprika, Siciliaanse kappertjes, Gemarineerde knoflook</li> <li>• Spiesje rood-wit-groen</li> <li>• Olijven</li> </ul>	Diverse Tapa's <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tortilla</li> <li>• Groene asperge met ham</li> <li>• Geroosterde paprika</li> <li>• Geroosterde amandelen</li> <li>• Gemarineerde knoflook</li> <li>• Serranoham</li> <li>• Chorizo</li> <li>• Lomo</li> </ul>	Carpaccio van struisvogel met <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rucola</li> <li>• Pijnboompitjes</li> <li>• Parmezaanse kaas</li> </ul>
2 <sup>e</sup> Voorgerecht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mousse gerookte zalm op bedje zeekraal</li> <li>• Paté met zoete uiencompote</li> <li>• Confit de canard met Calvados appeltje</li> </ul>	Carpaccio van Runderhaas met <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rucola</li> <li>• Pijnboompitjes</li> <li>• Parmezaanse kaas</li> </ul>	Gazpacho	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Krokodillenspiesje met kerriesaus en rijst</li> </ul>
Hoofdgerecht	Coq au Vin of Bœuf à la Bourguignonne met garnituur	Cannelloni <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lamsgehaktvulling</li> <li>• Ui/hamvulling</li> </ul> Gemarineerde tomaten  Of  Siciliaanse Caponata	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Paella</li> <li>• Lamsstoofpotje</li> <li>• Patatas riojana's</li> </ul>	Kangoeroe striploin met shiraz-saus en groene asperges
Nagerecht	Vers fruitsalade  of  Chocolademousse met geroosterde amandeltjes	Tiramisu  of  Zabaglione	Quesos (O): Manchego, Cabrales, Mahon, e.a.  Of  Crema catalana	Australian Homemade Icecream  Koffie met Australian Homemade bonbons

