Schaffhausen schäumt...

Tanner FeinWeinSein holt für Sie
3 Schaumwein-Spitzenwinzer in die Munotstadt.

3.|4.|5. März 2022

3. März 2022 17-19Uhr

4. März 2022 17-19Uhr

5. März 2022 15-18Uhr

Schaumwein-Degustation im «Keller 63» an der Vordergasse, Schaffhausen, mit den Winzern:

Clément Vergnon (Domaine Jean-Louis Vergnon, Champagne)
Christian Eblin (Domaine Eblin-Fuchs, Elsass)
Federica Bon (Nino Franco,Veneto)

10% Rabatt
auf Ihre Einkäufe

20 – 22Uhr

Sparkling Wine - Masterclass

im «Keller 63»

Entdecken Sie die Welt der Schaumweine mit dem Experten Dominik Betschart (Greenhat-Events) und den drei Spitzenwinzern.
9 Schaumweine & Fingerfood für 80.-

10% auf Ihre Einkäufe.
Anmeldung: info@feinweinsein.ch
oder 079 /49 06 47

TANNER FeinWeinSein

Alle Infos unter FeinWeinSein.ch

19:30

Munotblick, Feuerthalen

Wine & Dine mit den 3 Winzern,
8 Schaumweinen &
auserlesenem Menü.

Apéro

Austern-Überraschung

Menü

"Gemüsegarten"
Pastinake gegart & getrocknet
Beluga-Linsen, Haselnuss
Gemüse-Tee
*
Zander
Buttermilch-Shoyu
Rettich, Kakao, Granny Smith
*
Kalbstafelspitz 58/70
Sauce "verde"
Pommes Anna, Grill Aubergine
*
Pistazien-Schnitte
Champagner Sauerrahm-Mousse
Maracuja

Menu für 130.-/Person
20% auf Ihre Einkäufe.
Anmeldung: info@munotblick.ch
oder 052 / 503 81 40

19:30

Villa Sommerlust, Schaffhausen

Wine & Dine mit den 3 Winzern,
8 Schaumweinen &
auserlesenem Menü.

Apéro

Jakobsmuscheln, Chorizo, Apfel
Kartoffelschaum & Trüffel
Tacco mit Eingelegtem

Menü

Sashimi vom Zander
*
Handgemachte Tagliatelle,
perfektes Ei, Trüffel
*
Entrecôte Double vom Schweizer Bio-Rind,
Trüffeljus, regionales Gemüse,
Kartoffelmousseline
*
Lavendel-Ananas

Menu für 130.-/Person
20% auf Ihre Einkäufe.
Anmeldung: info@sommerlust.ch
oder 052 / 533 55 33

FESTIVAL - PASS - ANGEBOT:
Masterclass + 2x Wine & Dine : 320.- statt 340.- + 1 Gratis-Magnumflasche Crémant