



vinofaktur

*Erlebnis Wein & Genuss*



# *Liebe Gäste und Weinfreunde,*

*Wein bedeutet Genuss, Sinnesfreuden und Poesie. Wein ist emotional und geheimnisvoll.*

*Ich möchte Sie gerne mit auf die Reise durch die spannende Welt der Weine nehmen und freue mich darauf, Sie in unserer vinofaktur begrüßen zu dürfen.*

*Als „Sommeltainerin“\* führe ich Sie durch die Weinsphären. Pointiert, kritisch und unterhaltsam erzähle ich Ihnen Geschichten von Weinpionieren, stillen Weinhelden und von den revolutionären Veränderungen die sich in den letzten Jahren in der Wein-Welt vollzogen haben.*

*Ihre*

*Christin Fischer*

*Christin Fischer*



*\*) Sommelainerin = Sommelière & Entertainerin*

## *After-Work-Weinprobe*

An (fast) jedem ersten Montag im Monat stellen wir von 18.00 bis 20.00 Uhr aus dem Sortiment des Weinkellers im Kasino, eine Weinauswahl zu einem Thema zusammen und verkosten diese gemeinsam.

Preis: 14,50 € pro Person, inklusive Antipasti und Wasser

## *Weinabende*

Dauer 3 bis 4 Stunden

Verkostet werden acht Weine. An diesen Weinabenden wird die Harmonie von Wein und Speisen erörtert. Wie beim Wein, so kommt es auch bei den Speisen auf verschiedene Faktoren wie Reife, Sensorik und Geruch an. Man erfährt wie wir Geschmack wahrnehmen und welche Einflüsse eine Rolle spielen. Erleben Sie erstaunliche Eindrücke bei zahlreichen Kombinationen von Speisen und Wein.

- Themen:
- Wein & Schinken
  - Wein & Käse
  - Wein & Gewürze
  - Wein & Schokolade

Preis: 59,00 € pro Person, inklusive korrespondierender Speisen

*Faszination / Entertainment / Leidenschaft*  
*Genuss / Verstehen / Harmonie*





# *Kleine und große Weiß- und Rotweinprobe*

Lernen Sie die wichtigsten Weiß- und Rotweinstile, Regionen und ihre Rebsorten weltweit kennen. Wie wirkt sich die Wahl der Rebsorte, der Weinbereitungsmethode, Jahrgang und Reifung des Weins auf die Qualität, Lagerfähigkeit und das Preis-/Leistungsverhältnis aus? Alle Fragen werden anhand verschiedener Weiß- und Rotweine von den Klassikern aus Frankreich bis zu den Weinen aus der neuen Welt beantwortet.

## **Paket I • Kleine Weißweinprobe**

Moderation circa eine Stunde, ab 10 Personen,  
3 Weißweine: Riesling, Sauvignon Blanc und Chardonnay

### **Basic**

Weinprobe, 2 Sorten Brot,  
Olivenöl und Mineralwasser  
24,50 € pro Person

### **Medium**

Zusätzlich zum Basic-Paket:  
Grüne Oliven, Kräuterschaum mit  
Frühlingszwiebeln // Mini Quiche  
mit saurer Sahne und Schinken //  
Mit Rosmarin eingelegte Poulardenbrust  
29,50 € pro Person

### **Premium**

Zusätzlich zum Medium-Paket:  
Ein 2-Gang Menü nach der Weinprobe im Restaurant Zum Löwen  
49,50 € pro Person

*Degustation / Poesie / Geschichte  
Buket / Sommelière / Herkunft*



### **Paket II • Kleine Rotweinprobe**

Moderation circa eine Stunde, ab 10 Personen, 3 Rotweine: Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Tempranillo

#### **Basic**

Weinprobe, 2 Sorten Brot,  
Olivenöl und Mineralwasser  
26,00 € pro Person

#### **Medium**

*Zusätzlich zum Basic Paket:*  
Olivencreme mit getrockneten Tomaten  
und Pinienkernen // Gebackene Pilzta-  
rtelettes // Entenrilette mit Estragon und  
Gewürzorange  
31,00 € pro Person

#### **Premium**

*Zusätzlich zum Medium Paket:*  
Ein 2-Gang Menü nach der Wein-  
probe im Restaurant Zum Löwen  
51,00 € pro Person

### **Paket III • Große Weiß- und Rotweinprobe**

Moderation circa 1,5 Stunden, ab 10 Personen, 3 Rotweine und 3 Weißweine

#### **Basic**

Weinprobe, 2 Sorten Brot,  
Olivenöl und Mineralwasser  
34,50 € pro Person

#### **Medium**

*Zusätzlich zum Basic-Paket:*  
Grüne Oliven, Kapernäpfel // Gebeizter  
Lachs mit Orangen-Mandelsalat // Reblo-  
chon, Fourme d'Ambert und Manchego //  
Parmaschinken und Mailänder Salami  
44,50 € pro Person

#### **Premium**

*Zusätzlich zum Medium-Paket:*  
Ein 2-Gang Menü nach der Wein-  
probe im Restaurant Zum Löwen  
64,50 € pro Person

*Passion / Terroir / Brarrigue  
Klassifikation / Wissen / Emotion*





**Paket IV •**

**Länderweinprobe**

*Italien*

Moderation circa 2 Stunden, ab 10 Personen, 3 Rotweine und 3 Weißweine

*Kein anderes Land der Welt bietet solch eine große Vielfalt an Weinen. Nahezu jede Region hat ihre eigenen Rebsorten, Stile und Traditionen. Reisen Sie mit uns für ein paar Stunden durch die facettenreichen Anbaugebiete und genießen Sie ein bisschen vom ‚Dolce Vita‘.*

**Basic**

Weinprobe, 2 Sorten Brot, toskanische Oliven, Olivenöl und Mineralwasser

34,50 € pro Person

**Medium**

*Zusätzlich zum Basic-Paket:*

In Kräuteröl eingelegte Anti-Pastispiße // Coppa auf Italienischem Gemüsesalat und Balsamicoschalotte // Eingelegte Garnele auf Pesto-Kartoffelsalat mit gehobeltem Parmesan

39,50 € pro Person

**Premium**

*Zusätzlich zum Medium-Paket:*

Ein 2-Gang Menü nach der Weinprobe im Restaurant Zum Löwen

59,50 € pro Person



*Entdecken | Enthusiasmus | Kultur  
Vinifikation | Potential | Dolce Vita*



**Paket V •**

**Länderweinprobe** *Frankreich*

Moderation circa 2 Stunden, ab 10 Personen, 3 Rotweine und 3 Weißweine

*In diesem Seminar bringen wir Ihnen die französischen Anbauggebiete und seine charaktervollen Weine näher. Wir führen Sie in die klimatischen Bedingungen, die Rebsorten und natürlich in die Weinstile der französischen Weine ein.*

**Basic**

Weinprobe, 2 Sorten Brot,  
Nizza Oliven, Olivenöl und  
Mineralwasser

34,50 € pro Person

**Medium**

*Zusätzlich zum Basic-Paket:*  
Kleine Crêpesroulade auf Salat von  
weißen Bohnenkernen und Rouquette //  
Leberpralinen am Spieß auf eingelegten  
Cassisbeeren // süß-sauer eingelegte  
Waldpilze in Schalottendressing mit  
geräuchertem Heilbutt

39,50 € pro Person

**Premium**

*Zusätzlich zum Medium-Paket:*  
Ein 2-Gang Menü nach der Wein-  
probe im Restaurant Zum Löwen

59,50 € pro Person

*Savoir-vivre / Chambrieren / Noblesse  
Gourmet / Verstehen / Eleganz*





**Paket VI •  
Länderweinprobe**

# Deutschland

*Individualität / Spitzenlage / Erfahrung  
Tradition / Qualität / Stil*

Moderation circa 2 Stunden, ab 10 Personen, 3 Rotweine und 3 Weißweine

*Deutschland ist ein Land mit Spitzenweinen. Es bringt finessenreiche Weiß- und Rotweine hervor. Lassen Sie sich von der großen Vielfalt der eleganten Weine verschiedener Spitzenlagen, die Deutschland zu bieten hat, bezaubern.*

**Basic**

Weinprobe, 2 Sorten Brot, Kräuterquark, Radieschen, eingelegte Gurken und Mineralwasser

34,50 € pro Person

**Medium**

*Zusätzlich zum Basic-Paket:*  
Kleine Frikadellen am Spieß mit Senfschmand // mild geräuchertes Forellenfilet auf Apfel-Zwiebelsalat in Meerrettich-vinaigrette // Badischer Käsesalat in saurer Sahne mit frischen Kräutern und Nüssen

39,50 € pro Person

**Premium**

*Zusätzlich zum Medium-Paket:*  
Ein 2-Gang Menü nach der Weinprobe im Restaurant Zum Löwen  
59,50 € pro Person





**Paket VII •**

**Länderweinprobe**

*Alte & Neue Welt*

Moderation circa 2 Stunden, ab 10 Personen, 4 Rotweine und 4 Weißweine

*Zur Weinwelt Europas gesellen sich immer mehr Weine aus Weinanbaugebieten wie Chile, Argentinien, Südafrika und Neuseeland. Es geht bei diesem Seminar um Weinkategorien, Weintypen und Weinstile der neuen und alten Wein-Welt. Machen Sie sich auf eine Weinreise der besonderen Art gefasst.*

**Basic**

Weinprobe, 2 Sorten Brot, Avocado Dip und Mineralwasser

34,50 € pro Person

**Medium**

*Zusätzlich zum Basic Paket:*

Marinierter Kürbis // luftgetrockneter Schinken mit Oliven-Melonensalat // mit würzigem Frischkäse gefülltes Gemüse // eingelegte Rotbarbe auf Linsenkompott und schwarzem Sesam

39,50 € pro Person

**Premium**

*Zusätzlich zum Medium Paket:*

Ein 2-Gang Menü nach der Weinprobe im Restaurant Zum Löwen

59,50 € pro Person



*Charakter / Überraschung / Verbindung  
Assemblage / Charme / Eigenständigkeit*



# Weinkurse

## **Kurs I • Wein Basic** (Anfänger)

Für alle, die die Welt des Weins erfahren wollen, ist dies ein Seminar, um Antwort auf häufig gestellte Fragen zu finden. Themenschwerpunkte sind die Anbauggebiete, Rebsorten, Weingesetz, Herstellung, Etikettenkunde und mehr. Sie werden verstehen, warum Sie bestimmte Weine mögen oder ablehnen, und Sie werden lernen, dies mit Worten zum Ausdruck zu bringen.

Dieses Seminar für Einsteiger macht Sie mit den Grundlagen der Degustation vertraut. Und Sie ergründen das Geheimnis der Kunst, für jedes Essen den idealen Wein zu finden.

Der Kurs ist buchbar ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen. Die Kursdauer beträgt 3 Stunden.

Es werden 10 verschiedene Weine verkostet.

Preis Weinkurs 39,00 € pro Person

Weinkurs zuzüglich eines 2-Gang Menü nach dem Kurs im Restaurant Zum Löwen 59,00 € pro Person

## **Kurs II • Wein verstehen** (Fortgeschrittene)

Dieser Abend für fortgeschrittene Genießer/innen befasst sich mit den Weinstilen, der Reife und dem Terroir verschiedener Weine.

Wir entdecken weitere Rebsorten und vergleichen Weine aus verschiedenen Ländern miteinander. Umfassende Kenntnisvermittlung typischer Weinaromen, Klassifikationen, Verkostung, Weinsprache sowie die Kombination von Wein und Speise runden den Abend ab.

Der Kurs ist buchbar ab einer Teilnehmerzahl von 10 Personen. Die Kursdauer beträgt 3 Stunden. Es werden 10 verschiedene Weine verkostet.

Preis Weinkurs 45,00 € pro Person

Weinkurs zuzüglich eines 2-Gang Menü nach dem Kurs im Restaurant Zum Löwen 65,00 € pro Person



*Verführung / Neugier / Information  
Erleben / Geschmack / Aromen*







*Wir freuen uns auf Ihre  
Buchungen unter:*

Bayer Gastronomie GmbH  
Kaiser-Wilhelm-Allee 3  
51373 Leverkusen  
Telefon: 0214 30 24666

eMail: [reservierung@bayer-gastronomie.de](mailto:reservierung@bayer-gastronomie.de)

[www.bayer-gastronomie.de](http://www.bayer-gastronomie.de)