

Newsletter April 2018

Viele Ideen für den Frühling.....

Tapasabende in der Alten Schmiede - Groß-Bieberau

Über viel Zuspruch erfreuen sich unsere Tapas Abende. Wir begrüßen Sie mit einem erfrischenden Aperitif. Dann erwartet Sie ein Tapas Buffet mit traditionellen mediterranen und kreativen regionalen Spezialitäten. An der Wein Bar können Sie dann aus dem reichhaltigen Weinschmecker-Sortiment auswählen.

Im Preis enthalten sind Tapas Buffet & Aperitif

-Freitag, den 27. April 2018 und Freitag, den 25. Mai 2018-**ausverkauft**-

Zusatztermin Samstag, den 26. Mai 2018 ab 19.00 Uhr

Großes – Tapas Buffet inkl. Aperitif 24.50 Euro pro Person



Genussabende im Haus der Balten Darmstadt

(ehemalige Merck Villa)

in Kooperation mit den Kulturnachrichten veranstalten wir in der ehemaligen Merck Villa im Herdweg 79 eine Veranstaltungsreihe rund um das Thema Kulinarik. Zunächst starten wir am 16. Mai 2018 mit „Gin-ein Klassiker sorgt für Furore“. Neben der Geschichte und Herstellung von Gin erfahren Sie auch wie man Gin trinkt, mit welchem Tonic Water und ein paar Cocktailideen. Weitere Termine: 20. Juni-Käse & Wein; 16. August Tapas & Wein; 6. September Herbstaulesung; 25. Oktober Whisky – die Aromen Vielfalt, 22. November Schokolade & Wein.

Preis jeweils 49,50 pro Person



Italienische Nacht - im Innenhof der Alten Schmiede

-Groß Bieberau

Im romantischen Innenhof der Alten Schmiede in Groß Bieberau erwartet Sie ein mediterranes Buffet mit vielen Köstlichkeiten. Dazu haben wir eine edle Auswahl an italienischen Weinen für Sie zusammengestellt. Bei Live Musik mit italienischen Melodien und Kerzenschein gibt es einen Vorgeschmack auf den kommenden Urlaub.

Freitag, den 22. Juni 2018 ab 19.00 Uhr

Buffet inklusive Aperitif 39.50 Euro pro Person



Sommerpause für unseren beliebten Küchentisch

während der Sommermonate macht unser Küchentisch eine kleine „kreative“ Pause. Da unsere Gäste aktiver in der Küche mitarbeiten wollen, möchten wir in Zukunft diesen Wunsch gerne erfüllen. Ab Herbst wird dann der Küchentisch wieder in etwas veränderter Form stattfinden.



Gin aus Deutschland

Koan- Citrus dry Gin 40 % vol.

0,5 € 21,80 (Ltr. € 43,60)

Auf Holzfeuer gebrannt in der Obstbrennerei Göbel in Reinheim nach eigens entwickeltem Rezept mit acht Botanicals überzeugt das Wacholder-Destillat mit einer fruchtigen Citrus-, aber auch einer würzigen Note.



Albfink Dry Gin 40% vol.

0,5 € 32,80 (Ltr. € 65,60)

Ausgesuchter Wacholder, eine Pflanze mit langer Tradition und vielfältigem Nutzen, ist die Basis unseres außergewöhnlichen Albfink® GIN von der Schwäbischen Alb, die auch Wacholder Heiden beheimatet. Eine herbe, unberührte Natur – eingefangen in diesem GIN. Aus dem herb-feinen Aroma der Wacholderbeeren in Verbindung mit einer exklusiven Kräutermischung, hochwertigstem Alkohol und mehrfacher Destillation in kupfernen Brennblasen wird unser feiner, weicher und erlesener Dry GIN. Über eine Kupferdestillations-Anlage 100% destillierter Gin.



Albfink Aged Gin 46% vol.

0,5 € 42,80 (Ltr. € 85,60)

Der Albfink® AGED GIN lüftet sein Geheimnis bei jedem Glas – die Fassreifung, über viele Monate hinweg, schenkt ihm eine einzigartige Aromen Kombination. Elegante Süße aus dem Holz in Verbindung mit der Reinheit und Frische des Gin. Der dezente Geschmack der Wacholderbeeren vereint sich auf unvergleichliche Weise mit den Vanille und Honigaromen aus dem Bourbonfass. Aus dem herb-feinen Aroma der Wacholderbeeren in Verbindung mit einer exquisiten Kräutermischung, hochwertigstem Alkohol und mehrfacher Destillation in kupfernen Brennblasen wird ein weicher, feiner Dry Gin.



FERDINAND'S Saar Dry Gin 44% vol.

0,5 35,80 (Ltr. € 71,60)

Für die Weininfusion im Gin werden ausschließlich die hochwertigsten Spät- und Auslesen der großen Lage Saarburger Rausch verwendet. Hocharomatische Kräuter und Früchte des Saargebiets aus eigenem Anbau und der Region runden das Geschmacksbild ab. FERDINAND'S Saar Dry Gin vereint das Beste einer wunderschönen Region



Djin – Gin handcrafted Gin 44,7% vol.

0,5l 19,80 (Ltr. € 39,60)

Der Name des djin-GIN macht ihn zu einem Geheimitipp Dieser Gin spielt mit der Lautschrift, die genutzt wird um aufzuschreiben, wie man ein Wort korrekt ausspricht. Der djin wird also einfach dschin ausgesprochen. djin-GIN ist ein hand-crafted Gin mit sommerlichen Aromen von Wacholder, Limette, einer leichten Pfeffernote und einem fruchtig-herben Note.



Bestellungen bitte per e-mail an folgende Adresse:

Weine & Events UG (haftungsbeschränkt)
 Bahnhofstrasse 3 64380 Roßdorf
 Fon : 01575-3505548
vinothek@weinschmecker.de
www.eiselesculinarium.de