

JASO®

KÜCHENSTUDIO

EMMENDINGEN



THE WHISKY SHOP
Hartheim

Kulinarisches Foodpairing

Kochen mit Whisky und Craftbeer,
Nordisch lecker à la Johannes Geiger
Ein Kochkurs für alle Fans der nordischen
Küche mit seinen Whiskys

Samstag 29. März 2019

Beginn: 18:30 Uhr

**JASO Küchenstudio, Emmendingen
Karl-Friedrich-Strasse 53A**

Tel. 07641 – 5994

mail@ja-so.com

**Anmeldung über JASO Küchenstudio
oder Whisky Shop Hartheim**

Kostenbeitrag : € 82,00

Inklusive Lebensmittel und Whisky

Achtung:

Die Teilnehmerzahl ist auf 14 limitiert



Kann man mit Whisky kochen? In der nordischen Küche hat der Whisky schon längst seinen Platz in den Töpfen und Pfannen gefunden. Gestalten Sie mit uns beim kochen mit Whisky und Craftbeer einen genussvollen Abend.

Der Whiskyexperte Bernd Tritschler & Profi-Koch Johannes Geiger führen Sie gemeinsam durch den Abend. Wir kochen zusammen ein mehrgängiges Menü mit Craftbeer und Whisky. Während wir das Essen zubereiten, findet eine Craftbeer und Whiskyprobe statt.

Zu einer kleinen Auswahl von regionalen Craftbieren werden je nach Verfügbarkeit einige Whiskys aus Island, Finnland und Schweden gereicht. Flòki aus der Eimverk Distillery, Teerenpeli aus Lathi Finnland und aus der Mackmyra Distillery sowie High Coast Distillery Schweden.

Einzige Teilnehmer-Voraussetzung ist ein Mindestalter von 18 Jahren.



**Whisky Shop Hartheim - Ährenweg 14 - Tel. 07633 – 101856
www.the-whisky-shop.de**