

Seminar –
Aquavit :

„Gin des
Nordens“
Ort: Elmshorn

Frische, Auswahl, tolle Preise.
HAYUNGA's
www.hayunga.de Der Lebensmittelpunkt.



Seminar & Verkostung: Aquavit („Gin des Nordens“) Donnerstag, den 15.11.2018 um 20.00 Uhr

Programm des Seminars AQUAVIT („Gin des Nordens“) mit Hr. Patrick Cornils:

- 1. Aalborg Jubilaeums Akvavit,**
Aalborgs goldenes Meisterwerk: Extra fein filtrierter mit Dill und Koriander, ganz ohne Kümmel.
- 2. Linie Aquavit,**
Premium-Aquavit mit Äquatorreife: legendäre Reifereise in Sherryfässern offenbaren Geschmacksnoten von Vanille, Holz, Zitrus und Kümmel.
- 3. Linie Aquavit Double Cask Port,**
Extra lange Reifung: Über 28 Monate Fasslagerung bringen Noten von Schokolade und Vanille hervor und ziehen damit Whisky Liebhaber leicht in den Bann.
- 4. Linie Aquavit Double Cask Madeira,**
Extra lange Reifung: Über 28 Monate Fasslagerung bringen Noten von Karamell, Bitterorange und Schokolade hervor und ziehen damit Whisky Liebhaber leicht in den Bann.
- 5. Lysholm No 52 Botanical Aquavit,**
In der Barszene etabliert: Botanicals wie Ingwer und Bitterorange bringen eine frische Würzigkeit und machen ihn ideal für Cocktails.
- 6. Malteserkreuz Aquavit,**
Der Klassiker unter den Aquaviten, als perfekter Begleiter zu einem kühlen Bier.
- 7. Cocktails und weitere Überraschungen !**

Referent: Herr Patrick Cornils, „Aquavit Markenbotschafter“ und Spezialist für Alles um das Thema Aquavit inklusive Cocktails, der sich mit ihnen mit großer Leidenschaft auf eine Reise nach Skandinavien begibt.

Weitere Infos:

- Die Veranstaltung dauert ca. 2,5 - 3 Stunden.
- Die Teilnehmerzahl ist aus organisatorischen Gründen begrenzt und mit der Bezahlung der Gebühr verbindlich.
- Bei zu wenig Anmeldungen und/oder telefonischer Absage der Veranstaltung durch uns erfolgt eine Rückerstattung der Teilnahmegebühr.

Veranstaltungsort: Hayunga´s E Center, Wedenkamp 9, 25335 Elmshorn

**Verbindliche Anmeldung bei Hr. Grandlich, Hr. Hayunga
oder beim Info-Center gegen 22,- € Teilnahmegebühr.**