

Angebot

Geschrieben von: Mostsommelier

Freitag, den 25. März 2011 um 10:32 Uhr - Aktualisiert Dienstag, den 29. März 2011 um 14:03 Uhr

Eine Verkostung kann natürlich beliebig gestaltet werden. Folgende zwei Beispiele geben einen guten Überblick über die wunderbare Vielfalt von Most und stellt ihn als idealen Speisebegleiter vor.

4er Mostverkostung

- vier Produkte aus dem breiten Sortiment von reinsortigen und gemischten Mosten
- kann um Cidre, Mostsekt und Säfte erweitert werden
- Dauer: rund 30 Minuten
- Kosten: Euro 3,5/Person, jedoch mindestens Euro 50,-
- Anfahrtskosten von Euro 0,5/km

Mostverkostung zu kalten Speisen

- mit sechs Getränken (reinsortige und gemischte Moste, Cidre, Mostsekt, Säfte) Euro 6,-/Person jedoch mindestens Euro 70,-
- Bauernbuffet: + Euro 9,5
- mit zwei Belegten Broten: + Euro 4,5
- Anfahrtskosten von Euro 0,5/km

Eine Verkostung kann mit einer Führung durch den Keller oder Obstgarten abgerundet werden. Außerdem können Verkostungen beliebig ausgeweitet werden:

Welch optimaler Speisebegleiter Most sein kann, lässt sich in einem "Mostkulinarium" zeigen, wo vom Aperitif beginnend jeder Gang mit einem passenden Most aufgewertet wird. Aber auch "Most & Käse" bietet spannende kulinarische Erlebnisse.

Vor einer Verkostung werden verschiedene organisatorischen Details geklärt:

Wo findet die Verkostung statt? (optimal sind gut beleuchtete und belüftete Räumlichkeiten)

Gibt es entsprechende Kühlmöglichkeiten? Steht das "Mostglas" oder ein anderes ansprechendes Stielglas zur Verfügung? Gibt es Helfer zum Nachschenken bei größeren Gruppen? etc.