

# SOMMELJEE

Wijn en meer

## WORKSHOP "HET HUWELIJK TUSSEN KAAS EN WIJN"

Leer alles over de pairing tussen kaas en wijn in deze workshop! Gedurende de avond maken we samen een reis doorheen de verschillende kaasfamilies en wijnstijlen, waarbij een logische opbouw (van fris en fijn tot krachtig en complex) belangrijk is. We zullen je leren hoe je een kaas- en wijnavond voor vrienden moet opbouwen en hoe je de smaakregisters van kaas en wijn kunt laten versmelten.



*"De combinatie Sommelier en Kaasmeester is niet makkelijk te vinden. Sven beheerst de twee. Tot grote tevredenheid van 50 deelnemers kregen we een boeiende pairing. Een aanrader!"*  
Robert De Bock – voorzitter wijnclub Kantharos – Oostakker

*"Het was niet meer of niet minder als een topervaring: warmte, authenticiteit, liefde voor de producten, kwaliteit, ... Het zijn maar enkele woorden die spontaan bij me opkomen als ik aan Sommeljee terugdenk."*  
Sven De Clerq, De Service Trainer



### Praktische info:

Minimum aantal deelnemers: 10  
De workshop kan doorgaan bij u thuis, op het bedrijf, of in onze degustatieruimte in Laarne (foto links).  
De workshop wordt geleid door Sven Sambaer, gediplomeerd Sommelier-Conseil & Kaasmeester.  
De workshop duurt gemiddeld 3 uur.  
Kom met honger en dorst, want de porties zijn genereus.  
Reservatie via [info@sommeljee.be](mailto:info@sommeljee.be)

**PRIJS: 55€ per persoon**

Speciale condities voor grotere groepen vanaf 20 personen