



## Smag på Sixtus – historie og baggrundsviden

Som en start på festen, middagen eller et break i konferencen, tilbyder SINATUR Hotel Sixtus prøvesmagninger sammen med lidt historie og baggrundsviden om produkterne. Vår restaurantchef vil arrangere de forskellige smagninger ud fra Jeres interesse. Herunder udpluk af, hvad vi kan tilbyde:

### Vin smagning

Vi starter altid ud med en lille velkomst fra det valgte område

Til Frankrig og Italien serveres snack og diverse specialiteter fra områderne

**Frankrig:** 2 hvidvine / 6 rødvine  
3 udvalgte områder i Frankrig med temaet forskellighed og hvor vi kommer tilbage til vinens oprindelse

..... kr. 260,00 pr. pers.

**Italien:** 2 hvidvine / 4 rødvine  
3 udvalgte områder i Italien hvor hovedtemaet vil være klima, jordbund og ikke mindst kultur

..... kr. 190,00 pr. pers.

### Champagne smagning

Buffet med frisk frugt og chokolade

En meget speciel smagning og guidning om udvalgte champagner, og deres oprindelsessted  
4 forskellige kvaliteter hvor temaet er de bløde og eksotiske bobler

..... kr. 260,00 pr. pers.

### Øl Smagning

Buffet med snack og tilhørende specialiteter

Denne smagning kan kombineres med jeres middag eller før/efter, og vil tage udgangspunkt i vort lokale bryggeri INDSLEV bryghus  
6 forskellige øltyper hvor gæring og forskellig humle vil være hovedemnet

..... kr. 148,00 pr. pers.

*Varighed - 1-1½ time*

*Minimum antal - 8 personer*

*Bestillingsfrist - 1 uge før arrangementsstart*