



NANAMI SAKE LIVE #2

Sake Tasting and Food Pairing im NANAMI Japanese Taste

Bodenseestraße 12, 81241 München Pasing

10.12.2022, 13:00 bis ca. 16:00 Uhr

Moderator und Referent: Dr. Joerg Schmidt (Vereinspräsident Sake Lovers München e.V.)

Begrüßung und Verabschiedung: Felix Runge (Mitinhaber NANAMI, stellvertretender Vorsitzender Sake Lovers München e.V.)

Preis: 69,-€ pro Teilnehmer (inkl. MwSt.)

Was Euch erwartet: ganz viele spannende Geschichten und Informationen rund um das Thema Sake (Nihonshu / Seishu) wie bspw.:

Geschichte der Sake

Was ist eigentlich Sake

Herstellung von Sake

Sake und ihr Reis

Geschmack von Sake

Arten von Sake

Trinktemperaturen und -gefäße

Sake & Food

Sake & Cocktails

...und vieles mehr

Was Euch noch erwartet: Sake und leckere begleitende japanische Snacks

1. Begrüßungs-Cocktail mit Sake (lasst Euch überraschen)
2. Einstieg in das Sake Universum mit warmem Sake (Kan-Sake) kombiniert mit Miso-Suppe und kaltem Sake (Reishu) mit Gyoza
3. Junmai Daiginjo Sake #1 mit Nigiri
4. Junmai Daiginjo Sake #2 mit Yakitori/Tofu in Teriyaki
5. Exklusiver Sake Flight mit drei unterschiedlichen Premium-Sake
6. Kijoshu (Dessert-Sake) mit Käsevariationen

Wir freuen uns über Euer Interesse an unserem Sake Tasting. Für eine verbindliche Zusage bitte den Unkostenbeitrag in Höhe von 69,-€ pro Teilnehmer bis spätestens 03.12.22 auf die unten angegebene Bankverbindung unter Angabe des Teilnehmernamens sowie des Hinweises „Sake Tasting 2“ im Verwendungszweck, überweisen.

Bei Fragen zum Tasting gerne schreiben (info@sake-lovers-muenchen.de) oder anrufen unter 0170 / 55 426 22 (Felix Runge).

Im Preis inbegriffen ist die MwSt. und die verschiedenen Sake gemäß Beschreibung inkl. Snacks und Mineralwasser während der gesamten Veranstaltung.

Gastro Pasing GmbH, Bodenseestr. 12, 81241 München

Bankverbindung: Gastro Pasing GmbH, Stadtparkasse München, IBAN: DE16 7015 0000 1005 9034 61