

Genuss Film Festival

Zug, Genusspavillon
16. – 23. Sept. 2021

Sake Food Pairing Workshop

Samstag 18. September



charly iten
art affairs
gmbh

≡
SCHIFF



Sake Food Pairing Workshop

Lassen Sie sich auf eine kulinarische Entdeckungsreise mitnehmen.

Dr. Charly Iten, erster Master Sake Sommelier der Schweiz und Japan-Experte, bringt Ihnen die spannende Welt der Premium- Sakes näher.

Sie werden dabei erfahren können, dass Premium-Sake nicht nur höchst abwechslungsreich, sondern auch jenseits der Klischees zu jeglicher Art von internationaler Küche passend einsetzbar ist.

Der Workshop bietet Ihnen die Möglichkeit, ganz praktisch in die Geschmacks- und Aromenwelt dieses immer noch als etwas exotisch geltenden Getränks einzutauchen und vermischt zusammen mit der Verkostung exquisiter Häppchen aus der Küche des Restaurant Schiff, wie es mit unserer Tradition des Kochens harmonisch kombiniert werden kann.

Samstag, 18. September 2021
13.30 bis 16.00 Uhr
Restaurant Schiff
Graben 2, 6300 Zug

Achtung:
Begrenzte Teilnehmendenzahl

Kosten pro Person
CHF 85.–

inkl. Sake, Wasser
und Häppchen
(die ersten fünf Anmeldungen
erhalten einen Frühbucherrabatt
von CHF 5.–)

Anmeldung
bis 14. September 2021

direkt an:
Charly Iten Art Affairs GmbH
ci@ci-artaffairs.ch
041 750 70 89