

# After-Work-Weinparty

Jeden 1. Donnerstag im Monat



Ab 18 Uhr oder später treffen sich interessante Menschen zu einem Glas Champagner, Crémant und natürlich Wein beim WEIN-MUSKETIER

Inklusive 'Welcome-Drink'.  
Weine à la carte - Kosten nach Verzehr

Donnerstags-Termine 2023

**2. Februar, 2. März, 6. April,  
4. Mai, 1. Juni, 6. Juli, 3. August,  
7. September, 5. Oktober, 2. November**

Mehr Details auf unserer Homepage

[www.weinmusketier-stuttgart.de/veranstaltungen](http://www.weinmusketier-stuttgart.de/veranstaltungen)

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung  
Ihr Guido Keller & Team



WEIN-MUSKETIER  
Guido Keller - Wein & Kultur

Julius-Hölder-Straße 29 B

70597 Stuttgart

Tel: 0711 6406869

Fax: 0711 6019087

[info@weinmusketier-stuttgart.de](mailto:info@weinmusketier-stuttgart.de)

[www.weinmusketier-stuttgart.de](http://www.weinmusketier-stuttgart.de)

**Öffnungszeiten Weinladen**

Di. - Do.: 15 - 19 Uhr

Fr.: 12 - 19 Uhr

Sa.: 9.30 - 15 Uhr



## Event-, Wein- & Seminar kalender 2023

Erleben Sie Trink- & Genusskultur



"Weintrinker sehen gut aus,  
sind intelligent, sexy und  
gesund!"

Hugh Johnson  
(Britischer Weinkritiker)

## Neptuns Garten to go

Freitag, 3. und Samstag, 4. Februar

(Bestellung bis Dienstag, 31. Januar)

Meeresfrüchteteller (Garnelen, Meeresfrüchtesalat,  
Fischterrine und Baguette)

+ Weinpaket - 3 Flaschen à 0,75 l (2 weiß, 1 rosé)

**42,- pro Paket**

Jeder weiterer Meeresfrüchteteller + 14,00 €

## Weinseminar: Wein-Europa-Reise

Donnerstag, 9. März, 19.30 Uhr

Jedes Land hat seine typischen Rebsorten und  
seine speziellen Weine.

Entdecken Sie Klassiker wieder neu und lassen Sie  
sich von aktuellen Trends überraschen.

**€ 49,- pro Person**

(Inkl. Begrüßungsgetränk, auserlesene Weine,  
Wasser und Brot)

## Meer Genuss mit top-frischen Austern, feinstem Lachs, Champagner und Wein

Samstag, 11. März, 12 - 16 Uhr

(Bestellungen bis 6. März um 15 Uhr)

Wenn man die Wahl hat zwischen Austern &  
Champagner, so pflegt man sich in der Regel für  
beides zu entscheiden.

Theodor Fontane (1819 - 1898)

Genießen Sie diese Kostbarkeiten des Meeres und  
schmecken Sie die Frische.

**Kosten nach Verzehr**

## Genuss-Seminar: vinos y tapas - Spanien genießen!

Donnerstag, 16. März, 19.30 Uhr

Was fällt Ihnen beim Thema Wein und Spanien  
ein? Rioja, Cava, ... und? Begleiten Sie uns auf  
dieser genussvollen Spanien-Rundreise mit  
aromatischen Weißweinen, fruchtigen Rosados  
und feurigen Rotweinen.

**€ 69,- pro Person**

(Inkl. Begrüßungsgetränk, Wein, Tapas - z. B.  
Schinken, Käse, Chorizo und andere kleine  
Überraschungen - sowie Seminarunterlagen)

## Genuss-Seminar: Wein & Käse

Donnerstag, 23. März, 19.30 Uhr

Käse, Frucht & Wein - perfekter Dreiklang mit  
Genussgarantie. Gemeinsam erschmecken wir das  
Genusspotential ausgesuchter Kombinationen  
von Wein, Käse und Früchten.

**€ 69,- pro Person**

(Inkl. Begrüßungsgetränk, Käse, Wein,  
Mineralwasser, Fruchtaufstriche, Brot und  
Empfehlungen für zu Hause)

## Weinprobe: Europas Premium-Weine

Freitag, 24. März, 19.30 Uhr

Flaggschiffe, Signature Wines, Kultweine ... diese  
Weine sind die Aushängeschilder eines Weinguts  
oder einer Weinregion, es gibt sie meist nur in  
begrenzten Stückzahlen. Besondere Tropfen, die  
Sie nicht überall und jederzeit verkosten können.

**€ 79,- pro Person**

(Erstattung bei einem Einkauf ab € 500)  
(inklusive Begrüßungsgetränk, Weine, passende  
kleine Leckereien, Wasser sowie  
Seminarunterlagen)

## Seminar: Sherry, Portwein & Konsorten

Dienstag, 28. März, 19.30 Uhr

Gönnen Sie sich besondere Ausrufezeichen  
gepflegter Genusskultur!

Der Kult um Weine wie Port und Sherry ist  
ungebrochen. Er läuft Spirituosen wie Gin und  
Whisky den Rang ab!

**€ 59,- pro Person**

(Inkl. Begrüßungsgetränk, passender kleiner  
Speisen, Brot, Mineralwasser und  
Seminarunterlagen)

## Event: Französischer Abend 'Vive la France'

Donnerstag, 20. April, 19.30 Uhr

Sie dürfen sich auf einen geselligen, genussvollen  
und zugleich lehrreichen Abend frei nach dem  
Motto: 'Vive la France!' freuen.

**€ 69,- pro Person**

(Inkl. Begrüßungsgetränk, Wein, kalte Leckereien -  
z. B. Schinken, Käse, Salami und andere kleine  
Überraschungen - sowie Seminarunterlagen)

## Weinseminar für Einsteiger

Donnerstag, 27. April, 19.30 Uhr

Sie werden Ihre Nase und Zunge auf eine  
wundervolle Entdeckungsreise schicken.

**54,- pro Person**

(Inkl. Begrüßungsgetränk, sieben Weine, Wasser,  
feine Antipasti, Brot und Seminarunterlagen)