

ANGEBOTE

CAVE COURONNE 1669

DEGUSTATIONEN, SOMMELIER UND FILM



HOTEL MURTENHOF & KRONE
RATHAUSGASSE
3280 MURTEN

TEL: 026 672 90 30
E-MAIL: INFO@MURTENHOF.CH
HOMEPAGE: WWW.MURTENHOF.CH

CAVE COURONNE

Wie in der „Wirthschafft zur Cronen“ 1669 – vergnügliche Momente in historischen Mauern, unbekümmert und unterhaltsam.

Ob Familie, Gruppe oder Firma, hier geniessen Sie Weindegustationen,- Tastings, - Apéritifs oder lassen den Abend ritterlich ausklingen. Unser Untergeschoss bietet Platz bis 30 Personen.

Weindegustation

Lassen Sie sich in die Welt der regionalen Önologen entführen und geniessen Sie von verschiedenen Trauben und Winzern die regionalen Köstlichkeiten. Dabei erfahren Sie spannende wie auch lehrreiche Inputs über die Welt der Weine.

Wählen Sie die 3er oder die 5er Verkostung aus folgenden lokalen Weinen aus:

Chasselas, Cru de l'hôpital, Môtier

Chardonnay, Boris Keller, Neuchâtel

Traminier, Cru de l'hôpital, Môtier

Pinot Gris de Fichillien, Cru de l'hôpital, Môtier

Clin d'œil, Boris Keller, Vaumarcus

Pinot Noir, Cru de l'hôpital, Môtier

La Réserve de Bourgeois, Cru de l'hôpital, Môtier

Begleitet werden alle Degustationen mit HOFwasser und Winzenbrot aus Murten

| Pauschalpreis pro Person | ½ dl | 1dl |
|---------------------------------|--------|--------|
| 3er Verkostung | CHF 15 | CHF 30 |
| 5er Verkostung | CHF 25 | CHF 50 |

Film-, Sommelier- oder Selbststudium der Weine

Bestimmen Sie und Ihre Gruppe selbst über den Informationsgehalt der Verkostung – ob zum Vergnügen oder mit professioneller Anleitung – wir stellen Ihnen gerne Verkostungsblätter nach WEST (Weine & Spirit Education Trust) zu Verfügung und/oder leiten eine professionelle Verkostung. Möchten sie die Winzer selber zu Ihren Weinen sehen und hören, buchen Sie den Degustationsfilm.

Vully – Winzer Degustationsfilm (ab November 2019, nur für Vully-Weine) zu CHF 5 pro Person

Sommelier – Anleitung (Niveau WSET3 mit A. oder M. Joachim) 45 Minuten pro Gruppe zu CHF 90 pauschal

Verkostungsblätter pro Gruppe CHF 10 pauschal

CAVE COURONNE

Weine in Begleitung regionaler Spezialitäten

Schwelgen in der Welt der Weine und der Kulinarik – lassen Sie sich von Keller und Küche verzaubern mit unseren wertigsten Produkten.

3er Sets

3er Verkostung aus der Champagne

mit dem Hause von Louis Roederer: Brut Premier, Blanc de Blanc und Rosé Millésimé

3er Verkostung vom Vully

aus der Kellerei Cru de l'hôpital: Chasselas Pinot gris de Fichilien, La Réserve de Bourgeois

5er Sets

5er Verkostung vom Vully

aus der Kellerei Cru de l'hôpital: Chasselas, Pinot gris de Fichilien, Oeil de perdrix Rosé, Pinot Noir de Pavy und la Réserve des Bourgeois

5er Verkostung Europa

Aus diversen Kellereien : Cies-Albarino, Roero Arneis, Château de Selle Rosé Provence, Le Volte dell' Ornellaia, Château Rouquette Languedoc

Dazu regionale Häppchen

Zu der Verkostung geniessen Sie eine Häppchenplatte aus der Küche bestückt mit lokalen Leckereien wie Murtner Mostbröckli und Trockenwurst, Greyezer und Vacherin Käse, mariniertes Snackgemüse aus Ried und Kerzers. Dazu reichen wir Ihnen Winzerbrot von der Bäckerei Aebersold und HOFwasser.

| Pauschalpreis pro Person | ½ dl | 1dl |
|---------------------------------|--------|--------|
| 3er Verkostung | CHF 25 | CHF 40 |
| 5er Verkostung | CHF 35 | CHF 60 |

Premium Weine mit Küchenbegleitung

Die Exklusivität aus Keller und Küche vereint:

| | |
|--|--|
| Blanc de Blanc, Luis Roederer, Champagne | Lardo di Colonata und Tomaten Bruschetta |
| Pinot Gris de Fichillien, Cru de l'hôpital, Môtier | Felchenfilet fumé mit Gewürz- Espresso Apfel |
| Château de Selle, Domaine Ott, Provence | Neuenburger Saucisson mit Süsskartoffeln, Avocado und Grapefruit |
| Mas Sinén Coster, Burgos Porta, Priorat | rezente Käse mit hausgemachten Chutney's |

Pauschalpreis zu CHF 79 pro Person bei 1 dl / Wein

Hierzu empfohlen : 45 Minuten Anleitung Pauschal pro Gruppe zu CHF 90

CAVE COURONNE

| | | |
|--------|----------------|-----------------|
| Datum: | Zeit: | Personenanzahl: |
| Name: | Telefonnummer: | |

| | | | |
|--|--------|-------------------------|--|
| Weindegustation (Bitte kreuzen Sie an) | | | |
| Inkl. HOFwasser und Winzerbrot aus Murten | | | |
| preis pro Person | 1/2 dl | 1 dl | |
| 3er Verkostung | CHF 15 | CHF 30 | |
| 5er Verkostung | CHF 25 | CHF 50 | |
| Welche Weine wünschen Sie? | | | |
| Chasselas | | Chardonnay | |
| Traminer | | Pinot Gris de Fichilien | |
| Clin d'oeil | | Pinot Noir | |
| La Reserve | | | |
| Extras dazu | | | |
| Vully – Winzer Degustationsfilm zu CHF 5 pro Person | | | |
| Sommelier – 45 Minuten Anleitung Pauschal pro Gruppe zu CHF 90 | | | |
| Verkostungsblätter pauschal pro Gruppe CHF 10 | | | |

| | | | |
|---|--|-------------------|--|
| Weine mit regionaler Spezialitäten Begleitung (Bitte kreuzen Sie an) | | | |
| inkl. HOFwasser, Winzerbrot und Häppchenplatte | | | |
| Preis Verkostung + CHF 10 pro Person | | | |
| 3er Sets | | 5er Sets | |
| Verkostung Champagne | | Verkostung Vully | |
| Verkostung Vully | | Verkostung Europa | |

| | |
|--|--|
| Premium Degustation | |
| 4 exzellente Weine gepaart mit 4 kulinarischen Erlebnissen | |
| zu CHF 79 Bei 1dl / Wein / Person | |