

**persönliche einladung
zu unserer herbst wine-lounge by frank seimetz
„premium champagner“**

liebe freunde des wein - genusses!

ist es vermessen einen standardisierten champagner mit den produkten von mc donalds zu vergleichen? nein!

gleich wann oder wo sie einen moet, lanson, pommery, veuve und wie sie alle heißen, trinken, sie werden in der regel innerhalb der marke keine unterschiede feststellen. - wie bei mc do.! doch wie kommt dies zustande? man orientiert sich jahr für jahr an dem jeweiligen produkt des vorjahres und dem kundengeschmack!

ist das verkehrt? aber nein, es bietet dem kunden die sicherheit, dass wo immer er ein entsprechendes produkt kauft auch die sicherheit hat, eine entsprechende – bekannte qualität zu bekommen.

was ist mit individualität, kreativität, lagerfähigkeit, limitierung, konzentration, finesse, fassausbau, feinstes perlage, lange hefelagerung, spätes degorgieren, jahrgangs-typizität? jetzt kommen unsere winzer-, lagen- und jahrgangs-champagner ins spiel!

viel genauer erklären kann und wird ihnen dies, weil er zu den größten champagner connaisseure und weinjournalisten deutschlands zählt, herr sascha speicher, der uns durch den gesamten abend moderieren wird.

gastronomische dienstleistungen

frank seimetz
am pfeifferwald 17
66386 St. Ingbert
www.seimetz-
gourmet.de

tel. +49 (0) 6894-92 99 772
fax. +49 (0) 6894-92 99 771
mobil +49 (0) 172-65 54 706
info@seimetz-gourmet.de

office & showroom saarbrücken

frank seimetz
science park 2
66123 Saarbrücken

tel. +49 (0) 681-959 30 40
fax. +49 (0) 681-959 30 41*
*z.Z. noch nicht freigeschaltet

bankverbindung

frank seimetz
bank1 saar
konto 10 337 9008
blz 591 900 00
IBAN: De24
68591900000103300000
BIC SABADE5S
ust.idnr. DE 216 272 658

sascha speicher schloss sich mit beendigung seines studiums an der universität saarbrücken im märz 1998 der redaktion der weinwirtschaft an. im jahr 2001 übernahm er die stelle des stellvertretenden chefredakteurs.

die wichtigsten ressorts des diplom-kaufmanns sind neben betriebswirtschaftlichen servicethemen die länder frankreich, österreich und südafrika. der bekennende champagner-liebhaber präsentiert zudem seit 1999 einmal jährlich das champagne magazin.

erleben sie mit uns, im eng selektierten kreis, spitzenchampagner mit ihren korrespondierenden speisen und aromen.

wir freuen uns ihre gastgeber sein zu dürfen

gernot kessler (weinfachberater)

frank seimetz (die genussfabrik)

gastronomische dienstleistungen

frank seimetz
am pfeifferwald 17
66386 St. Ingbert
www.seimetz-
gourmet.de

tel. +49 (0) 6894-92 99 772
fax. +49 (0) 6894-92 99 771
mobil +49 (0) 172-65 54 706
info@seimetz-gourmet.de

office & showroom saarbrücken

frank seimetz
science park 2
66123 Saarbrücken

tel. +49 (0) 681-959 30 40
fax. +49 (0) 681-959 30 41*
*z.Z. noch nicht freigeschaltet

bankverbindung

frank seimetz
bank1 saar
konto 10 337 9008
blz 591 900 00
IBAN: De24
68591900000103300000
BIC SABADE5S
ust.idnr. DE 216 272 658

veranstaltungsdaten

datum: 14. oktober 2011, empfang 18:30 uhr
anlass: herbst – winelounge by frank seimetz
thema: premium champagner
gastgeber: gernot kessler, frank seimetz
ort: showroom, science park 2, 66123 saarbrücken
kreis: 24 genussfähige menschen
preis: 120,00 €/pro person. „ultra all inclusive“
anmeldung: schriftlich per mail oder fax
sie erhalten eine gutscheinnummer, diese bitte notieren und mit dementsprechendem betrag auf das unten stehende konto überweisen. bezahlung vor ort oder erscheinen ohne bestätigung sind nicht möglich.

champagner und korrespondierende speisen

agrapart noire, brut le 7 crus, blanc de blanc

&

pirat!

carpaccio von der jakobsmuschel mit papaya und eukalyptus

chartogne tallet, cuvée saint anne, brut rosé

krosses tatar von kaisergranat mit pistazie und curry

jacquesson, brut 734

rillettes von der makrele und wildkräuter

gastronomische dienstleistungen

frank seimetz
am pfeifferwald 17
66386 St. Ingbert
www.seimetz-
gourmet.de

tel. +49 (0) 6894-92 99 772
fax. +49 (0) 6894-92 99 771
mobil +49 (0) 172-65 54 706
info@seimetz-gourmet.de

office & showroom saarbrücken

frank seimetz
science park 2
66123 Saarbrücken

tel. +49 (0) 681-959 30 40
fax. +49 (0) 681-959 30 41*
*z.Z. noch nicht freigeschaltet

bankverbindung

frank seimetz
bank1 saar
konto 10 337 9008
blz 591 900 00
IBAN: De24
68591900000103300000
BIC SABADE5S
ust.idnr. DE 216 272 658

mailly, blanc de noirs

wachtel mit steinpilz - consommé und ravioli

larmandier – bernier, vieille vigne de cramant, grand cru
blanc de blanc 2004

steinbutt mit thymian-brioche und vanille-kalbsjus

egly-ourit brut tradition, grand cru

&

georges laval, crumieres, premier cru, brut nature

lamm – tahin, couscous, raz el hanout

jacquesson, champagner millesime 2002

.-

roederer demi sec

fenchel-stachelbeer-feuillté mit tonka-schaum

gastronomische dienstleistungen

frank seimetz
am pfeifferwald 17
66386 St. Ingbert
www.seimetz-
gourmet.de

tel. +49 (0) 6894-92 99 772
fax. +49 (0) 6894-92 99 771
mobil +49 (0) 172-65 54 706
info@seimetz-gourmet.de

office & showroom saarbrücken

frank seimetz
science park 2
66123 Saarbrücken

tel. +49 (0) 681-959 30 40
fax. +49 (0) 681-959 30 41*
*z.Z. noch nicht freigeschaltet

bankverbindung

frank seimetz
bank1 saar
konto 10 337 9008
blz 591 900 00

IBAN: De24
68591900000103300000
BIC SABADE5S
ust.idnr. DE 216 272 658

reservierungsformular

vorname:

nachname:

mail:

straße:

telefon:

ort:

fax:

meine gutscheinnummer lautet (achtstellige zahl):

die gebühr überweise ich:

wurde schon überwiesen (datum):

wir nehmen mit person/en teil.

die anmeldung erfolgt schriftlich nach unserem anmeldeformular. nach der anmeldung wird die reservierung schriftlich, spätestens 6 tage vor dem veranstaltungsdatum bestätigt. der betrag ist spätestens zwei wochen vor veranstaltungsdatum zu entrichten.

ist die veranstaltung bereits ausgebucht, wird der teilnehmer umgehend informiert und dem teilnehmer die geleistete zahlung ggf. zurück überwiesen.

die genussfabrik behält sich vor, den termin nach ihrem ermessens ganz abzusagen. in diesem fall wird der volle betrag zurückerstattet. sonstige ansprüche der teilnehmer wegen der absage - gleichgültig aus welchem rechtsgrund - sind ausdrücklich ausgeschlossen. gutscheine werden nicht ausgezahlt oder rückerstattet.

gastronomische dienstleistungen

frank seimetz
am pfeifferwald 17
66386 St. Ingbert
www.seimetz-
gourmet.de

tel. +49 (0) 6894-92 99 772
fax. +49 (0) 6894-92 99 771
mobil +49 (0) 172-65 54 706
info@seimetz-gourmet.de

office & showroom saarbrücken

frank seimetz
science park 2
66123 Saarbrücken

tel. +49 (0) 681-959 30 40
fax. +49 (0) 681-959 30 41*
*z.Z. noch nicht freigeschaltet

bankverbindung

frank seimetz IBAN: De24
bank1 saar 68591900000103300000
konto 10 337 9008 BIC SABADE5S
blz 591 900 00 ust.idnr. DE 216 272 658

bei rücktritt:

bei vorzeitigem rücktritt von einem gebuchten und schriftlich bestätigten kurs sind folgende gebühren zu zahlen bzw. einbehalten:

bis 30 tage vor der veranstaltung	10 % der kursgebühr
29 bis 15 tage vor der veranstaltung	30 % der kursgebühr
14 bis 7 tage vor der veranstaltung	70 % der kursgebühr

bei rücktritt von der veranstaltung ohne abmeldung bzw. bei nichterscheinen zu einer gebuchten veranstaltung, wird der gesamte betrag einbehalten.

datum & unterschrift _____

gastronomische dienstleistungen

frank seimetz
am pfeifferwald 17
66386 St. Ingbert
www.seimetz-
gourmet.de

tel. +49 (0) 6894-92 99 772
fax. +49 (0) 6894-92 99 771
mobil +49 (0) 172-65 54 706
info@seimetz-gourmet.de

office & showroom saarbrücken

frank seimetz
science park 2
66123 Saarbrücken

tel. +49 (0) 681-959 30 40
fax. +49 (0) 681-959 30 41*
*z.Z. noch nicht freigeschaltet

bankverbindung

frank seimetz
bank1 saar
konto 10 337 9008
blz 591 900 00

IBAN: De24
68591900000103300000
BIC SABADE5S
ust.idnr. DE 216 272 658