

## Die Möglichkeiten: Programmvariationen

### **Pure** schokotainment

Die moderierte genussreiche Blind-Degustation gepaart mit Infotainment auf hohem Niveau. Expertenwissen von der Bohne bis zum Praliné charmant und anschaulich vermittelt.

### **Aktiv** schokotainment

Die Pure Plus Degustation: Sensibilisierung der Sinne rund um das Thema „Geschmack“. Anschließend stellen Sie unter Anleitung Ihre Favoriten-Schokolade zusammen.

### **Wein &** schokotainment

Die Degustation der beiden ältesten Genussmittel der Erde im Zusammenspiel. Moderiert von 2 Experten. Sie werden staunen über Harmonie und Feuerwerk am Gaumen.

### **Quiz** schokotainment

Mit Fragen um das dunkle Gold bewegen Sie Ihre Gäste mit Genuss. Ein Wettbewerb um Kakao-Wissen und um Geschmack.

### **Experiment** schokotainment

Aufforderung zum Mutigsein. Mit der Degustation von ungewöhnlichen Kombinationen des dunklen Goldes eröffnen Sie Ihren Gästen neue und ungewöhnliche Genüsse.

### **Team** schokotainment

Verständigung: Gruppendynamisch erkennen und verstehen sich Vollmilch- wie Zartbitterfans, Pralinen- und Tafelliebhaber beim Verkosten und Lernen.

# Die Möglichkeiten: Eckdaten

## **Dauer**

von 1 bis 4 Stunden

## **Gruppengröße**

von 10 bis 100 Teilnehmer

## **Location**

bundesweit in Büros, Eventlocations,  
Hotels, Konferenzsälen, Restaurants

## **Termine**

Ganzjährig

## **Sprachen**

Deutsch, Englisch, Französisch

## **Ergänzung**

Präsente für die Teilnehmer von  
3,- bis 30,- Euro

## **Preise**

Honorarpauschale zzgl. Verkostungs-  
ware und Reisekosten. Wir erstellen  
Ihnen gerne ein auf Ihre Wünsche  
zugeschnittenes Angebot.

## **Kontakt**

Birgit Braetsch  
Schokoladen-Sommelière  
**schokotainment**  
Gartenstraße 15  
23564 Lübeck  
Fon: 0451 – 790 70 74  
info@schokotainment.de  
www.schokotainment.de

