



Sensorik

Ebenfalls sehr unterhaltsam und lehrreich sind ins Abendessen integrierte Sensorik-Elemente, welche z.B. in Form eines Wettbewerbes am Ende des Abends abgeschlossen werden. Auf spielerische Weise werden Ihre Gäste an das Thema Sensorik herangeführt. Urs Messerli ist Inhaber der Sensoriklizenz der Hochschule Wädenswil.

Sie können beispielsweise gleich zu Beginn, zum Einstimmen auf das bevorstehende Abendessen, einen **Blockteil Sensorik** einbauen, bei welchem wir Ihre Geschmackssinne mit verschiedenen Pürees, Wassern etc. auf die feinen Unterschiede sensibilisieren werden. Ein perfekter Auftakt auf das kulinarische Highlight, das Ihre Gäste im weiteren Verlauf des Abends erwartet.

Immer öfter bewährt sich die Variante des ins Abendessen integrierten **Sensorikparcours**, bei welchem wir z.B. bei der Vorspeise Ihre Sinne auf die Probe stellen, indem wir Sie mit 3 kleinen Süppchen, einer so genannten Suppentriologie überraschen und Sie versuchen zu erraten, welche Grundbasis sich darin verbirgt. Während des ganzen Abendessens werden wir immer wieder kleine Aufgaben für Ihre Gäste bereithalten, so z.B. das Erraten der Sorbetaromen des Desserts, Weindegustationen etc.

Wir schlagen Ihnen vor, den Sensorikteil mit einem Wettbewerb abzuschliessen. Die Wettbewerbsunterlagen werden von uns zusammen gestellt und ausgewertet. Am Ende des Abends werden die Sieger bekannt gegeben und die Preise, falls gewünscht, verteilt.

Geschenk-Vorschläge für die Gewinner:

- | | | |
|-----------|--|-----------|
| 1. Preis: | Geschenkkorb aus der Vinothek Mille Vins im Wert von | CHF 50.00 |
| 2. Preis: | Ravida Olivenöl à 75 cl im Wert von | CHF 37.00 |
| 3. Preis: | 1 Flasche Moscato d'Asti im Wert von | CHF 18.00 |

Als Trostpreise und Erinnerung an den gemeinsamen Abend schlagen wir Ihnen kleine Salatsaucenflaschen unseres Hausdressings à 10 cl im Wert von CHF 4.50 vor.