

Niederösterreichischer Wirtschaftsclub

Stillen Sie Ihren Wissensdurst beim Bierseminar



24. Februar 2011 | 16:00 Uhr

ecoplus International Ungarn GmbH,
1146 Budapest, Zichy Géza u. 5.

Bierseminar

Stillen Sie Ihren Wissensdurst beim Bierseminar und erfahren Sie alles rund ums Bier! Das Bierseminar wird gemeinsam mit den Wirtschaftsunioren Ungarn durchgeführt.

Die **kleinste Brauerei Österreichs, die Brettner Brauerei** aus Schottwien am Semmering, entführt Sie in die Welt des Biers.

Alles rund ums Bier

Auf dieser Bierreise erfahren Sie viel Wissenswertes über die **Malz- und Bierherstellung, die Kunst des Bierbrauens sowie über die unterschiedlichen Biersorten.**

Das Brettner-Bier wird auch heute noch ganz nach den **Braumethoden der alten Bierwirthshäuser** gebraut. Seine naturtrübe Beschaffenheit, die sanfte Art des Brauens und das bekannte Schottwiener Felsquellwasser geben ihm seine unverwechselbare Note. Überzeugen Sie sich selbst und gönnen Sie sich ein Glas!

Machen Sie den Biertest

Verkosten Sie neben dem Brettner-Bier, auch rund acht verschiedene Bierspezialitäten aus ganz Europa!

Anmeldung bis spätestens 18. Februar 2011 an:

Zsolt Szinte E-Mail: office@budapest.at
Tel.: +36 (1) 220 0983
Mobil: +36 20399 0237

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Kostenbeitrag: 3.000 HUF (ca. 12 Euro) / Person.

Alsó-Ausztriai Gazdasági Klub

Oltsa velünk tudásszomját a
sörszemináriumon**2011. február 24. | 16:00 óra**ecoplus International Magyarország Kft.,
1146 Budapest, Zichy Géza u. 5.**Sörszeminárium**

A következő gazdasági klub rendezvényünkön, melyet ezúttal a „Wirtschaftsjunioren” egyesülettel közösen rendezünk, mindent megtudunk a sörről.

Az ausztriai Schottwien legkisebb sörfőzdéjének segítségével egy olyan utazásra hívjuk Önöket melynek segítségével minden érdekességet és a sörről kapcsolatos információt megtudhat.

Mindent a sörről

Ez a sörutazás bevezeti vendégeinket a sörfőzés világába. Megtudjuk, hogyan készül a sör, valamint megismerjük és megkóstoljuk egyes fajtáit.

A Brettner söröket a mai napig a régi sörfőző eljárás szerint készítik. A sör ízét a forrásvíz és a sörfőzés hagyományos módja biztosítja, melynek következtében az ízanyagok és vitaminok teljes egészében megmaradnak.

Kóstolja velünk a söröket!

Első szomjunkat eredeti Brettner sörrel oltjuk. A sör és maláta készítéséről tartott előadás valamint a videóvetítés közben nyolc európai sörspecialitást elemzünk és kóstolunk majd.

**Jelentkezéseiket legkésőbb 2011. február 18-ig
az alábbi címre várjuk:**

Szinte Zsolt E-Mail: office@budapest.at
Tel.: +36 (1) 220 0983
Mobil: +36 20399 0237

A résztvevők száma korlátozott.

Részvételi díj: 3.000 Forint / fő

Antwortfax +361 220 09 83

Niederösterreichischer Wirtschaftsclub am 24. Februar 2011

bitte senden Sie dieses Antwortfax an:

+361 220 09 83

oder schicken Sie uns ein E-Mail:

office.budapest@ecoplus.at

zu Hdn. Hrn. Zsolt Szinte

Ja, ich nehme gerne am Bierseminar
am 24. Februar 2011 um 16:00 Uhr teil.

Ich komme in Begleitung von _____

Ich kann leider nicht kommen.

Name _____

Firma / Institution _____

Straße _____

PLZ / Ort _____

Telefon / Fax _____

E-Mail _____

ecoplus. Die Wirtschaftsagentur des Landes Niederösterreich