



## ***Funny & Clyde's wine & foodpairing***

Seit mehr als 15 Jahren bieten wir unseren Gästen Events rund um Kunst und Kulinarik

Wine & Foodpairing stehen dabei im Vordergrund. Zu jedem Wein gibt es eine passende kulinarische Begleitung.

Gerne kommen wir auch zu Ihnen nach Hause. Wir bringen alles mit was wir brauchen. Sie stellen lediglich Wasser und Wassergläser.

### ■ **Unsere Wein TOPSELLER 2022:**

Frizzante Trevenezie Bianco	7,50 €
Frizzante Trevenezie Rosato	7,50 €
Chardonnay Terre Siciliane	7,50 €
Verdicchio dei Castelli di Jesi	10,50 €
Bio Garganega Veneto	15,50 €
Bio Merlot Veneto	15,50 €

### ■ **Unsere Wein TOP-TIPPS 2022:**

Terre de Chieti Pecorino	16,50 €
Sangiovese Toscana	14,50 €

### **Click & Collect Abholung der Weine:**

Kirchhofplatz 1 in 83512 Wasserburg a. Inn

Bestellung: Tel 0 80 71 / 72 89 545 oder  
[Mailto:info@wasserburger-weingalerie.de](mailto:info@wasserburger-weingalerie.de)

Mehr Infos im Internet unter  
[www.Wasserburger-Weingalerie.de](http://www.Wasserburger-Weingalerie.de)

News und Fotos unserer Events findet Ihr bei funny & clyde  
[www.facebook.com/coking.de](https://www.facebook.com/coking.de)

und auf der Facebook-Seite der Wasserburger WeinGalerie  
[www.facebook.com/wasserburgerweingalerie](https://www.facebook.com/wasserburgerweingalerie)



Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse an einem wine & foodpairingevent by funny & clyde.

Unser Anliegen ist es unseren Kunden ein möglichst maßgeschneidertes Event zu bieten.  
Deswegen haben wir im Vorfeld immer einige Fragen.

Welche Art von Wein bevorzugen Sie?

Unser Portfolio bietet:

Deutsche Weine

Deutsche Bioweine

Deutsche High End Premium Bio und Natural Weine

Italienische Weine (z. T. auch Bioweine)

Was wir wissen müssen:

Sind Vegetarier oder Veganer dabei und gibt es Allergien (jeder Art) oder Unverträglichkeiten?

Wann sollen wir starten? 16:00 Uhr ist immer eine gute Startzeit, später als 18:00 Uhr sollten wir nicht anfangen.

Findet die Veranstaltung bei uns oder bei Ihnen statt?

Bei Auswärtsevents:

Wir müssen etwa eine Stunde vor Beginn dort sein um alles vorzubereiten.

Sind wir drinnen oder draussen?

Können wir Herd und Backofen vor Ort benutzen oder sollen wir beides mitbringen? Dann bräuchten wir eine Steckdose und einen Tisch für Herd, Ofen und um die Platten anzurichten.

Wie sieht es mit Besteck und Tellern aus, kann das gestellt werden oder sollen wir alles mitbringen?

Sie stellen Wasser und Wassergläser.

Immer eine spannende Frage ist es ob wir deutsche Bioweine, italienische Weine, Überseeweine oder junge, freche Trendweine aus Deutschland, diese sind lieblich fruchtig, süß präsentieren sollen.

Infos unter:

[www.wasserburger-weingalerie.de](http://www.wasserburger-weingalerie.de)

<https://www.facebook.com/cooking.de>

<https://www.facebook.com/WasserburgerWeinGalerie>

Nachdem Sie sich ein Bild vom Ablauf und den Kosten gemacht haben freuen wir uns auf Ihre Reservierung / Bestellung.  
Bitte betrachten Sie das u. g. als Beispiele, wir passen jede einzelne wine & foodpairingshow individuell auf die Wünsche unserer Kunden an.

Die Bezahlung erfolgt per Vorabüberweisung oder in Bar bei Terminreservierung. Im Falle einer Terminverschiebung behalten wir uns vor, bereits eingekaufte, verderbliche Waren u. U. in Rechnung zu stellen.



Weinproben-Events mit Funny & Clyde:

Wasserburger WeinGalerie „wine & foodpairing“ Events sind Veranstaltungen die bei **funny & clyde** gebucht werden.

Wir haben jedes Event für bis zu acht Personen kalkuliert, dies ergibt den Preis für das Event.

**Sie bezahlen NICHT pro Person, sondern pro Event den vorher vereinbarten Preis für bis zu acht Personen bei Buchung / Terminreservierung.** Kommen weitere Personen hinzu wird pro weiterer Person ein vorher vereinbarter Preis p. P. zusätzlich bezahlt. Kommen weniger Teilnehmer bleibt der Preis denn die Erfahrung hat uns gelehrt, dass egal ob drei, vier, sechs oder acht Teilnehmer am Ende der Veranstaltung alles aufgegessen und leergetrunken ist.

Also nochmal: es gibt einen Preis für das Event. Hierbei sind von einer bis zu acht Personen kalkuliert. Jede weitere Person kostet extra in Abhängigkeit der Weine und Speisen.

**Wir bitten darum, den vereinbarten Betrag bis spätestens drei Tage vor dem Event auf unserem Konto zu überweisen.** Die Daten erhalten Sie bei verbindlicher Terminreservierung per Mail

Warum ist das so?

Eine Flasche Wein beinhaltet 0,75 Liter, bei acht Personen sind dies knapp 0,1 Ltr p.P. was bei acht Flaschen Wein eine Flasche p.P. ausmacht. Wenn aber nur fünf Personen die acht Flaschen leertrinken ist es für uns der gleiche Einsatz.

Unser Aufwand ist derselbe egal ob wir für vier, sechs oder acht Personen vorbereiten.

Wenn wir z. B. unser legendäres Risotto ( Mai-Juni) mit grünen Spargelspitzen aus Deutschland und Erdbeeren aus Deutschland auf Erdbeerspiegel servieren, müssen wir schon sehr genau wissen wieviel Ware wir brauchen also wie viele Teilnehmer kommen. Genauso bei dem leckeren Gambas-Süppchen alla Funny auf Toast mit Kaisergranate. Diese Produkte sind sehr teuer, so dass wir vorher wissen müssen wie viel wir davon brauchen. Und einmal eingekauft ist die Ware da. ERGO: es muss diese auch bezahlt werden, auch wenn weniger Personen kommen als angekündigt.

Wir kaufen frisch, saisonal und soweit es geht regional für Euer Event!

Beispiel: Weinprobe mit acht bis zehn Personen, bei mehr als 10 Personen erstellen wir ein individuelles Angebot. Bis acht Personen kostet eine Weinprobe mit Wasser und Baguette ab 440,00 € jede weitere Person zzgl. 50,00 €. Bis acht Personen mit Fingerfood und Risotto, Käse, Brot, Wasser ab 600,00 € jede weitere Person zzgl. 75,00 €. Dauer der Veranstaltung: ein Weinprobenevent mit wine & foodpairing kann bis zu fünf Stunden dauern. Dresscode: casual.

BEISPIEL Vinarius – feine Weine! Slow wines & slow food!

Frizzante weiss oder rosé Gemüsesticks (Rohkost) mit frischem Kräuterdipp

Weisswein 1 Pumpnickeltaler mit Lachscreme, Räucherlachs, Dill oder Kichererbsenbällchen mit Sesam (Falafel)

Weisswein 2 Flammkuchenschnecken (warm) oder Blätterteigtaschen (warm)

Weisswein 3 Basilikumschäumchen auf Toast oder Pizzatecken (warm)

Rotwein 1 Tomatencreme mit Paprika auf Crostini oder Oliven-Fetacreme auf Crostini oder Vollkorntaler

Rotwein 2 Risotto z. B. mit Gemüse der Saison

Rotwein 3 Käsevariation mit Weintrauben und Brot

Sekt oder Süsswein mit Capresespiesschen (Tomate, Mozzarella Basilikum) oder Süßes zum Abschluss

Findet die Veranstaltung bei Ihnen statt sorgen Sie für Wasser, Wassergläser, Geschirr und Besteck.



## ***Gönnen Sie sich einen unvergesslichen Abend bei Funny & Clyde Weinproben Events 2022 in der Wasserburger Weingalerie***



Weinproben-Feiern für Unternehmen oder privat auch am Wochenende nach vorheriger Terminabsprache.

Die angegebenen Preise beziehen sich auf eine Weinprobe mit bis zu acht Personen incl. Wasser und Brot. Bei wine & foodpairing gibt's zu jedem Wein ein passendes Cicchetti e Ombre.

Sie möchten mit mehr als acht Personen zu uns kommen? Fragen Sie uns. Wir erstellen ein individuelles Angebot.

Die Dauer der Weinproben ist individuell und kann mehrere Stunden betragen.

### ***Weinproben-Events - Beispiele***

***Gerne stellen wir auch individuelle Weinproben für Sie zusammen.***

***Sprechen Sie uns an.***

***Vini d' Italia 440,00 €  
wine & foodpairing 599,00 €***

Trentino: Frizzante Trevenezie Bianco  
Veneto: Bio Garganega Tesori Vivi  
Marken: Verdicchio dei Castelli di Jesi  
Abruzzen: Pecorino  
Sizilien: Chardonnay Terre Siciliane  
Toskana: Sangiovese  
Veneto: Bio Merlot Tesori Vivi  
Trentino: Frizzante Trevenezie Rosé



## ***Ihre private Feier mit Familie oder Freunden in angenehmem Ambiente***

***Lovely Ladies Lounge BJO 440,00 €  
wine & foodpairing 550,00 €***

Philippus Württemberg Bio-Frizzante  
Samtrot Rosé feinherb Bio  
Rosé Saigner trocken (Pinotin) Bio  
Philippus Württemberg Bio.Frizzante Rosé  
Burg der Liebe Bio-Rosé  
Burg der Liebe Bio-Rot

### ***TEST the BEST***

***Weinproben in der  
Wasserburger WeinGalerie***

***Riesling meets Spätburgunder 650,00 €  
wine & foodpairing 850,00 €***

Monsieur Brut, deutscher Rieslingsekt  
Trübe Trulla, Riesling PetNat  
Herz Dame, Riesling feinherb  
Herz Bube, Riesling trocken  
Lippen Bärli, Spätburgunder trocken  
Rosa Trulla Spätburgunder Rosé trocken  
Madame, RheingauSpätburgunder Rosé Brut

***BJO-Rieslingprobe 590,00 €  
wine & foodpairing 699,00 €***

Rheingauriesling 2020 trocken  
Rheingauriesling 2019 charmant trocken  
Rheingauriesling vollmundig  
Trübe Trulla, Riesling PétNat  
Herz Dame, Riesling feinherb  
Herz Bube, Riesling trocken



**Weinproben bei Funny & Clyde sind übrigens auch eine tolle Geschenkidee!**

**Weinprobenevents by funny & clyde Beispiel:**

**Beispiel: Weinprobe mit acht bis maximal zehn Personen – Stand: August 2022**

Für bis zu acht Personen kostet eine Weinprobe mit Wasser und Baguette ab 440,00 € für jede weitere Person zzgl. 50,00 €. Für bis zu zehn Personen mit Fingerfood und Risotto, Käse, Brot, Wasser ab 550,00 € für jede weitere Person zzgl. 75,00 €. Dauer der Veranstaltung: vier bis fünf Stunden. Dresscode: casual.

<b>Vinarius – feine Weine!</b>	<b>Slow wines &amp; slow food!</b>
Secco weiss oder rosé	Gemügesticks (Rohkost) mit frischem Kräuterdipp
Weisswein 1	Pumpnickeltaler mit Lachscreme, Räucherlachs, Dill oder Kichererbsenbällchen mit Sesam (Falafel)
Weisswein 2	Flammkuchenschnecken (warm) oder Blätterteigtaschen (warm)
Weisswein 3	Basilikumschäumchen auf Toast
Blanc de Noir oder Rosé	Pizzaecken (warm)
Rotwein 1	Tomatencreme mit Paprika auf Crostini oder Oliven-Fetacreme auf Crostini oder Vollkorntaler
Rotwein 2	Risotto z. B. mit Gemüse der Saison
Rotwein 3	Käsevariation mit Weintrauben und Brot

Kontakt:

[info@wasserburger-weingalerie.de](mailto:info@wasserburger-weingalerie.de)

Thomas W. Staudigl

Kirchhofplatz 1

83512 Wasserburg a. Inn

Tel.: +49 (0) 8071 / 72 89 545