

邀請函

紅白美食配對班



A taste and fun sharing
with food pairing experience

VplusU帶給各位愛酒人仕深入葡萄酒嘅世界，
由酒香開始啟發您的嗅覺及味蕾，叫您隨時成為飲食專家。
美酒佳釀，搭配得宜，餐點便能更加迷人；但什麼食物配什麼？
品酒導師教你簡易守則，輕鬆享受品酒美食的生活情趣。

內容：

塞浦路斯芝士+蕃茄

配 Chateau Ksara Blanc De Blances 2011(Lebanon)

比利時朱古力 配

Domin Pioche-Ferra Muscat de Lunel VDN

西班牙Tapas吞拿魚+BB紅椒 配

2010 The Crater Rim Riesling(NZL)

西班牙黑毛豬火腿

配 2007 Bodegas Altanza Edulis Crianza(SPN)



日期：2013年3月1日(星期五)
時間：晚上7時30分至9時30分
地點：香港上環德輔道中216-220號三昌大廈14樓
(上環港鐵站A出口)

費用：HK\$288
名額：12-20人

機會難逢，敬請預約！

查詢及預約：Wing Leung (2851-1891) info@vplusu.com.hk