



Feinbrennerei Sasse, Lagerkorn GmbH

*Digestive (von französisch digestif = verdauungsfördernd) werden nach einer Mahlzeit getrunken, um die Verdauung anzuregen.

“Wie ein Grappa, nur von hier.” - Kommen Sie dem Geheimnis auf die Spur! Bei einem Besuch in unserer Feinbrennerei.

Oder ganz genussvoll für sich,
bei einem Glas unseres Münsterländer Lagerkorns.

SASSE
feinbrennerei

Chefkoch Antonius Füsting lädt ein....

...zum außergewöhnlichen Sasse Abend in das Haus Füsting nach Havixbeck.

Am 21. März 2014 um 19.00 Uhr, verwöhnt Antonius Füsting seine Gäste mit einem vier Gänge Menü der exklusiven Art. Ein Münsterländer Genussabend mit fein aufeinander abgestimmten Zutaten.

Das Besondere: Den Gästen werden zu jedem kulinarischen Gang die edelsten Tropfen der Münsterländischen Feinbrennerei Sasse gereicht.

Geschmackvoll abgestimmte Digestive*, wie Edelbrände und Liköre für den jeweiligen Gaumengenuss, erwarten Sie. Lassen Sie sich diesen Abend nicht entgehen und reservieren Sie rechtzeitig!

Die Schöppinger Feinbrennerei Sasse verfügt über eine 300 jährige Handwerkskunst der Destillation. Zur Produktion ihrer Köstlichkeiten werden regionale Rohstoffe sowie Bio-Zutaten verwendet und für die Verarbeitung traditionelle Rezepturen eingesetzt.

Sasse gehört zum Besten was NRW zu bieten hat. 2012 ist die Münsterländische Feinbrennerei mit dem Titel „World-Class Distillery“ ausgezeichnet worden.

Sasses neuestes Produkt: „Bordeaux Finish“ ein exklusiver Lagerkorn-Whisky in limitierter Auflage.

SASSE
feinbrennerei

Füsting Tipp!

Hat Ihnen der Sasse Abend im Hause Füsting gefallen, so empfiehlt Ihnen Antonius Füsting einen Besuch in der Brennerei, die am Fuße des Schöppinger Berges liegt. Spezielle Führungen, Verkostungen und nach Wunsch ganz individuelle Arrangements werden angeboten.

Die Gäste können erleben, wie nach traditionellen Methoden und mit natürlichen Rohstoffen Münsterländer Lagerkorn und andere alkoholische Spezialitäten entstehen.

Weitere Informationen: www.sassekorn.de

