



Tipps & Termine

Veranstaltungen 2018

15. September 2018

WeinParty in Homberg

Auch wenn **BEAWEINE** mit dem Geschäft nach Mettmann umgezogen ist, die WeinParty bleibt in Homberg! Am 15. September findet auf dem Gelände des Hofes Schulze, Grashofweg 10 das diesjährige Weinfest statt. Von 14 bis 23 Uhr können sich die Besucher/innen auf teilweise überdachten Sitzplätzen mit ausgesuchten Weinen aus dem Sortiment von **BEAWEINE** und gepflegten Speisen verwöhnen lassen. Für den kulinarischen Teil ist wieder Kai Glöckler vom Restaurant „Die Krone“ zuständig. Die Karnevalsgesellschaft „Homberger Feetz“ ist mit Kaffee und Kuchen erstmals mit dabei, worüber sich der Veranstalter Hans-Werner Stahlschmidt besonders freut.

Das bereits zum 16. Mal stattfindende kleine aber feine Homberger Weinfest erfährt in diesem Jahr eine besonders schöne Aufwertung durch die vier auf dem Hofgelände angesiedelten Künstler/innen. Petra Hilpert, Katia Klapproth, Mo Leinen und Christian Loenhoff werden sich die Gelegenheit sicher nicht entgehen lassen, ihre Werke einem interessierten Weinpublikum vorzustellen.

Der Eintritt ist frei, einfach kommen und genießen.

22. September 2018

Gala-Diner

Das von **BEAWEINE** organisierte Gala-Diner im Wyndham Garden Hotel, Peckhauser Str. 5 in Mettmann gehört zu den kulinarischen Top-Ereignissen in unserer Region. Zu dem hochklassigen 6-Gang Menü hat Hans-Werner Stahlschmidt die passenden Weine aus seinem Sortiment ausgesucht. Das Weingut Kiefer vom Kaiserstuhl steht diesmal im Mittelpunkt und wird durch die charmante Marketingfachfrau Vera Wiedemann vertreten. Dem Angebot an badischen Weinen stehen in diesem Jahr erstmals Weine aus Frankreich, Italien, Spanien und Südafrika gegenüber, was dem Abend eine ganz besondere Note geben wird.

Wie jedes Jahr erwartet die Gäste auch dieses Mal ein köstlicher, unterhaltsamer und unagestrengter Abend. Der komplette Menüplan kann unter www.beaweine.de abgerufen werden. Anmeldungen unter 02104 – 75759 oder per Email info@beaweine.de. Der Abend beginnt um 18 Uhr mit einem Sektempfang.

27. Oktober 2018

Herbstmenü bei Sabanis im MTHC

Menüplan ist in Arbeit und wird zeitnah veröffentlicht

3. November 2018

Große Hausmesse

Zur Zeit laufen Gespräche über einen geeigneten Standort in Mettmann. Näheres in Kürze.

24. November 2018

Barbarie-Ente vom Grill im Haus Poock, Haan-Gruiten

Mitten in der Gänsesaison präsentieren wir seit vielen Jahren mit großem Erfolg eine Spezialität des Hauses. Zu einer knusprig gegrillten 1/2 Ente mit reichhaltigen Beilagen bieten wir passend ausgesuchte Weine an, die zu Beginn des Abends in einer

kurzweiligen Verkostung vorgestellt werden.

Der Preis für die 1/2 Ente mit Beilagen beträgt €20 (ohne Getränke), auf Wunsch sind auch 1/4 Entenportionen oder ein A-la-Carte-Gericht möglich, was dann gesondert abgerechnet wird! Der Abend beginnt um 19 Uhr.

Anmeldung erforderlich (möglichst früh) unter 02104 – 75759

Die Kulinarische Montagsdemo startet neu

Die seit über einem Jahrzehnt regelmäßig veranstaltete Kulinarische Montagsdemo von **BEAWEINE** hat eine umzugs- und krankheitsbedingte Pause beendet und wird zukünftig im Homberger Treff, Herrnhuter Str. 4 in Ratingen-Homberg angeboten.

Der einmal im Monat stattfindende Abend beginnt um 19 Uhr (man/frau darf auch später kommen) und endet gegen 22 Uhr. Es gibt wie immer ein ausgefallenes, reichhaltiges Buffet einschließlich der ausgesuchten Weine und Mineralwasser und – last, but not least – eine angenehme Runde von netten Menschen.

Da der Bürgerverein Ratingen-Homberg e.V. als Hausherr die Räume nicht kostenlos zur Verfügung stellen kann, erhöht sich der Preis für den kompletten Abend auf € 28 pro Person, was angesichts des Gebotenen immer noch unschlagbar günstig ist.

Da die Räume im Homberger Treff für erfreulich viele Veranstaltungen genutzt werden, muss die Kulinarische Montagsdemo in manchen Monaten auf einen anderen Wochentag ausweichen.

Die Termine bis Ende des Jahres stehen fest:

Oktober: Montag 1.10.2018

November: Mittwoch 7.11.2018

Dezember: Mittwoch 5.12.2018

Anmeldungen bitte über **BEAWEINE**, Tel. 02104 – 75759 oder per Email info@beaweine.de

Kleine aber feine Veranstaltungen

Für private und geschäftliche Feiern, Seminare und natürlich auch für ausführliche Weinproben steht unser gemütliches Ladenlokal außerhalb der Geschäftszeiten zur Verfügung. Nähere Einzelheiten im persönlichen Gespräch mit dem Chef.