



Liebe QVIER Gäste,

wir freuen uns, Ihnen ein neues **Genusserlebnis** vorstellen zu dürfen:

Ab Juli nehmen wir Sie **einmal im Monat** mit auf eine **exklusive kulinarische Themenreise**. Jede Veranstaltung steht unter einem **besonderen Motto** und verbindet außergewöhnliche Speisen mit sorgfältig ausgewählten Weinen.

Den Auftakt machen wir mit „**In und um Ulm herum**“ am **Mittwoch, den 29. Juli 2026 ab 18 Uhr** im QVIER.

Freuen Sie sich auf ein **6-Gänge-Menü inklusive Weinbegleitung**, bei dem regionale Produkte und kulinarische Inspirationen aus Ulm und der Umgebung im Mittelpunkt stehen:

*Amuse Bouche
EVOË Blanc de Noir Brut Nature*

*Bodenseefelchen “Bismarck Art”
Müller-Thurgau Weingut Schmitt*

*Salsiccia Sauté vom Platzmetzger
Sauvignon Blanc Reserve Weingut Aldinger*

*Allgäuer Bergsaibling Roulade
Chardonnay Bönningheimer Sonnenberg Familie Dautel*

*Aged Ochsenrücken
Tauberschwarz “R” Jürgen Hofmann*

Ravensburger Herzkirschen | Dessertwein

Die Plätze sind limitiert und werden nach dem Prinzip „**First come - first served**“ vergeben. Sichern Sie sich frühzeitig Ihren Platz und begleiten Sie uns auf eine **genussvolle Tour** durch die Region. **Reservierungen** werden ab sofort per Mail an info@qvier-ulm.de angenommen. Der Preis pro Person beläuft sich auf **EUR 179,00** und versteht sich mit Aperitif, Weinen und Kaffee.

Wir freuen uns auf einen schönen Abend mit Ihnen.

Mit kulinarischen Grüßen

Ihr QVIER Team

