

*Een verjaardag, napraten na een vergadering,  
een bijeenkomst, een reünie : zoveel mogelijkheden  
om een extra Italiaans tintje te geven aan uw  
treffen.*

## HOE KAN U RESERVEREN

Er zijn verschillende mogelijkheden om uw  
degustatie te reserveren

**1 . Tijdens de openingsuren** in de  
Casa di Speranza te Hove.

**2 . Mail** uw gegevens door naar  
[info@speranza.eu](mailto:info@speranza.eu)  
Op onze website vindt u meer informatie :  
[www.speranza.eu](http://www.speranza.eu)

**3 . Telefooneer ons** en check gelijktijdig de  
beschikbaarheid : 0496/590 343

## CASA DI SPERANZA - HOVE

Ons gezellige lokaal ligt aan de

**Kapelstraat 101  
2540 Hove**

## Open op

- Vrijdag van 14 tot 18 uur
- Zaterdag van 10 tot 15 uur



---

## ARTISANALE OLIJFOLIE REGIONALE ITALIAANSE WIJNEN

---

### *Creatieve degustaties*



# REISJE DOOR ITALIA

Op een heel bevattelijke manier zorgen wij ervoor dat u samen met uw groep de indruk krijgt in Italia geweest te zijn. Dit kan door het proeven van artisanale producten en regionale wijnen

1. U wordt ontvangen met een fris sprankelende Prosecco.
2. Tijdens het gedeelte over artisanale olijfolie leert u alle geheimen kennen van dit schitterende product.
3. Witte, rode wijnen, zelfs een rosé en misschien een Franciacorta (traditionele methode vergelijkbaar met “Champagne”). Ter afsluiting een zoet wijntje : we wisselen alles af met proevertjes uit de keuken

## VLOEIBAAR GOUD

Hebt u al eens olijfolie kunnen proeven zoals de experts?  
Hoe wordt olijfolie best bewaard en gebruikt in de keuken zodanig dat alle gezondheidsaspecten erin blijven?  
Waarom bestaan er verschillende categorieën van olijfolie?

*“Het meest verrassende aan de degustatie vonden we allemaal de passie die verscholen zat in de uitleg en de aanpak van onze gastvrouw en gastheer in de Casa di Speranza”*

M.K., Hove

## VAN HAPJES TOT EEN ECHTE PASTA-SCHOTEL

Tijdens een klassieke degustatie worden telkens hapjes doorgegeven die perfect combineren met de verschillende wijnen. Zo ontdekt u verschillende kazen, verse Italiaanse vleeswaren en opgelegde groenten. Onze tappenades worden allemaal aangemaakt met artisanale olijfolie.

Er is ook de mogelijkheid om uw degustatie uit te breiden met een pastaschotel. Klassieke Bolognese zoals de Italiaanse mama ze maakt en marktverse vegetarische saus zijn zeker aanraders.

Wij bespreken graag samen wat uw groep het beste past.



## ONZE MOGELIJKHEDEN

**Degustazione Iseo** : artisanale olijfolie en verschillende types van wijnen worden gedegusteerd onder deskundige begeleiding € 18,00

**Degustazione Salo** : de klassieke degustatie waarbij de witte en de rode wijnen worden onderbroken met fijne Italiaanse hapjes € 28,50

**Degustazione Udine** : de klassieke degustatie met uitbreiding van pastaschotels € 35,50

## UW TROEVEN

Uitgezonderd de degustatie Iseo, waarbij enkel brood wordt gegeven, zorgen wij bij de andere degustaties dat uw gasten meer dan genoeg hebben.  
De degustaties kunnen plaatsvinden voor groepen vanaf 10 personen.  
Iedere degustatie wordt persoonlijk begeleid.  
Dit wordt zeker een unieke belevenis...

**Bel 0496/590 343 of mail  
info@speranza.eu**