

# DE PROEF ACADEMIE



ARRANGEMENTEN VOOR ZAKELIJKE EVENEMENTEN

---

BROCHURE APRIL 2024



---

[WWW.DEPROEFACADEMIE.NL](http://WWW.DEPROEFACADEMIE.NL)



## ONTDEK EEN WERELD VAN SMAAK

Welkom bij De Proefacademie, hét instituut voor de leukste proeverijen, cursussen en masterclasses op het gebied van wijn, thee, Gin&Tonic en mocktails. Bij alle proeverijen en cursussen staan kwaliteit, kennis en uiteraard veel plezier centraal. Een persoonlijke en onvergetelijke ervaring voor jouw gasten, daar gaan we voor. Bij ons is jouw evenement in goede handen!

### MOGELIJKHEDEN

Een geslaagd evenement begint met de juiste invulling. In deze brochure vind je een overzicht van de arrangementen die door De Proefacademie kunnen worden verzorgd. Voor de groepsgrootte wordt uitgegaan van een minimumaantal van 10 personen.

De Proefacademie biedt ruime keuze uit verschillende proeverijen en workshops (ook alcoholvrij) die geschikt zijn voor groepen. De proeverijen kunnen worden aangeboden voor een duur van 45 minuten en de workshops voor een duur van 1,5 uur. Voor wijn en mocktails zijn ook 2 uitgebreide proeverijen in het aanbod opgenomen. Het is daarnaast mogelijk om verschillende arrangementen gelijktijdig te verzorgen, bijvoorbeeld een wijnproeverij en theeworkshop.

### AANBOD PROEVERIJEN EN WORKSHOPS

- \* Wijnproeverij: proeverij (45 min.) of proeverij (1,5 uur)
- \* Gin&Tonic: proeverij (45 min.) of workshop (1,5 uur)

Alcoholvrij:

- \* Mocktailsproeverij: proeverij (45 min.) of proeverij (1,5 uur)
- \* Thee: proeverij (45 min.) of workshop (1,5 uur)

### AANBOD BAR EXPERIENCE (GIN&TONIC / MOCKTAILS)

Met de 'Gintonnerie' kan De Proefacademie ook een unieke bar experience (Gin&Tonic en mocktails) voor grotere gezelschappen in een feestelijke borrelsetting verzorgen. Dat kan vanaf 50 personen met een minimale duur van 2 uur. Ook van deze mogelijkheid is een voorbeeld prijsberekening opgenomen. Voor groepen boven de 100 personen wordt er een extra bartender verzorgd.

**Op de volgende pagina staan alle proeverijen en workshops in een beknopt overzicht met bijbehorende prijzen en verwijzing naar de betreffende pagina voor meer informatie.**



## OVERZICHT PROEVERIEN EN WORKSHOPS

	DUUR	PRIJS P. P. EX BTW	PRIJS P. P. INCL BTW	MEER INFORMATIE
Korte wijnproeverij	45 min	€ 36,95	€ 44,71	pag. 6
Uitgebreide wijnproeverij	1,5 uur	€ 43,50	€ 52,64	pag. 7
Gin&Tonic-proeverij	45 min	€ 32,50	€ 39,33	pag. 8
Gin&Tonic-workshop	1,5 uur	€ 47,50	€ 57,48	pag. 9
Theeproeverij	45 min	€ 27,95	€ 33,82	pag. 10
Theeworkshop	1,5 uur	€ 32,95	€ 39,87	pag. 11
Korte mocktailproeverij	45 min	€ 32,95	€ 39,87	pag. 12
Uitgebreide mocktailproeverij	1,5 uur	€ 47,50	€ 57,48	pag. 13
Gintonnerie bar experience	min. 2 uur	op maat	op maat	pag. 14

Zijn er extra wensen? Maatwerk is uiteraard mogelijk!

De voorgestelde arrangementen dienen als basis.

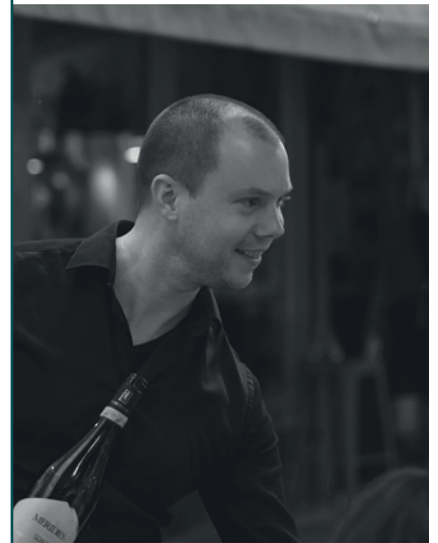


## EVEN VOORSTELLEN

### DYLAN DE VRIES

**Expertise: wijn & oprichter/eigenaar De Proefacademie**

Mijn naam is Dylan de Vries, geboren en getogen in Wageningen en trotse eigenaar van De Proefacademie. Na mijn rechtenstudie in Utrecht ben ik in deze prachtige stad blijven wonen. Naast mijn werk als juridisch adviseur ben ik al jaren volop bezig met wijn, o.a. door te werken in een proeflokaal en het geven van wijnproeverijen. Nadat ik mijn wijnopleiding WSET Level 4 in Londen heb afgerond, ben ik in 2021 De Proefacademie gestart. Bij dit kennisinstituut kun je terecht voor workshops en cursussen op het gebied van wijn, thee, Gin&Tonic, mocktails en andere dranken (ook alcoholvrij). Uiteraard staat bij ons lesprogramma kwaliteit, kennis en plezier centraal. Gelukkig valt er voor mij ook nog genoeg te ontdekken. Ik ben namelijk enorm nieuwsgierig, zeker als het gaat om alles op culinair vlak.



### MARLOUS VAN DEN ENGEL

**Expertise: Gin&Tonic, Mocktails en wijn**

Mijn naam is Marlous van den Engel, geboren in Maarssen en woonachtig in Utrecht. Nadat ik afstudeerde aan de Design Academy, koos ik ervoor mij verder te ontwikkelen als gastvrouw met een specialisatie in wijn. Ik heb mij letterlijk en figuurlijk gevoed met alles wat met eten en drinken te maken heeft. Die passie begon met wijn, maar daar is het niet gestopt. Het opende voor mij de deuren om het principe van smaak op meerdere vlakken te ontdekken, zoals bij gin en ook alcoholvrije dranken, die ik met mijn eigen concept ontwikkelde en serveerde op kleine evenementen en proeverijen. Naast deze passie houd ik me ook graag bezig met leuke projecten op het vlak van (grafische) vormgeving en interieur.





### **JULIAN CLETON**

#### **Expertise: thee en wijn**

Mijn naam is Julian Cleton, geboren in het prachtige Brabant en sinds 2009 woonachtig in Utrecht. Ik ben mijn carrière ooit in de horeca begonnen en heb voor, tijdens en na mijn studie veel bars van voor en achter meegemaakt. In 2013 streek ik neer bij Wijnbar VinVin in Utrecht en was meteen verkocht; dit wilde ik! Nadat ik twee jaar voor de oprichters gewerkt had, nam ik in 2015 de wijnbar over.

Twee jaar later werden we uitgeroepen tot de beste wijnbar van Nederland. In 2020 raakte ik naast wijn ook verslingerd aan thee en daar wilde ik al snel alles over weten. Met als resultaat: de afronding van mijn opleiding tot theesommelier in 2022 bij de Thee Academie Vlaanderen.



### **VIVIAN VAN DER WIELEN**

#### **Expertise: wijn en socials**

Mijn naam is Vivian van der Wielen, woonachtig in het prachtige Utrecht. Na mijn studie International Business Management wist ik dat ik mijn passie voor hospitality, PR & branding, storytelling en conceptontwikkeling wilde combineren. Ik werkte een lange tijd als marketeer voor de Hotelschool en startte een paar jaar geleden als PR & Brandmanager voor de hospitality branche. Daarnaast heb ik mijn eigen blog waar ik mijn lezers meeneem op culinaire ontdekkingsreis. Mijn passie voor wijn ontstond zo'n vijftien jaar geleden.

Nadat ik een aantal jaar geleden SDEN 3 afrondde, koos ik er in 2022 voor met WSET Level 3 te starten. Het liefst ga ik in het weekend op zoek naar de lekkerste wijn-spijs combinaties door zelf uitgebreid te koken of lekker uit eten te gaan.



# PROEF WIJN

Arrangement	KORTE WIJNPROEVERIJ <b>€ 36,95 p.p.</b> (€ 44,71 incl btw)
Duur	Ca. 45 minuten
Groepsgrootte	10 - 30 personen
Setting	<u>Op locatie</u> Presentatietafel Zittende opstelling aan tafeltjes (theater) Indien mogelijk een opstelling voor de digitale presentatie Wijnglazen (1 per deelnemer) Karaffen water met glazen  <u>Door De Proefacademie per persoon verzorgd</u> 4 verschillende kwaliteitswijnen Proefformulier Lijst proefwijnen Aromawiel Spittoon

Wijn is een van de meest fascinerende dranken ter wereld!

Tijdens deze wijnproeverij proef je in een ontspannen en informele setting 4 kwaliteitswijnen (mousserend, fris wit, vol wit, rood) uit verschillende wijngebieden.\* Daarnaast wordt kort iets over elke wijn verteld en het gebied waar het vandaan komt. Ook wordt er uitgelegd hoe je een wijn het beste kan proeven en leer je waar je een goede wijn aan kunt herkennen. Het Aromawiel kan tijdens de proeverij worden gebruikt om de verschillende aroma's en smaken in de wijn te beschrijven. Uiteraard is er genoeg ruimte tijdens de proeverij voor het stellen van vragen. Kortom een gezellige proeverij waar je ook nog eens iets van opsteekt!

\* Mits van tevoren aangegeven behoren wijnen uit een specifiek land of wijnregio tot de mogelijkheden.



# PROEF WIJN

Arrangement	UITGEBREIDE WIJNPROEVERIJ <b>€ 43,50 p.p</b> (€ 52,64 incl btw)
Duur	Ca. 1,5 uur
Groepsgrootte	10 - 30 personen
Setting	<u>Op locatie</u> Presentatietafel Zittende opstelling aan tafeltjes (theater) Indien mogelijk een opstelling voor de digitale presentatie Wijn glazen (1 per deelnemer) Karaffen water met glazen  <u>Door De Proefacademie per persoon verzorgd</u> 6 verschillende kwaliteitswijnen Proefformulier Lijst proefwijnen Aromawiel Formulier Wijnquiz Bijzondere mousserende wijn voor het winnende team Spittoon

Wijn is een van de meest fascinerende dranken ter wereld! Tijdens deze wijnproeverij proef je in een ontspannen en informele setting 6 kwaliteitswijnen (mousserend, fris wit, vol wit, licht rood, vol rood, dessert-wijn) uit verschillende wijngebieden.\* Daarnaast wordt kort iets over elke wijn verteld en het gebied waar het vandaan komt. Er wordt ook uitgelegd hoe je een wijn het beste kan proeven en leer je waar je een goede wijn aan kunt herkennen. Het Aromawiel kan tijdens de proeverij worden gebruikt om de verschillende aroma's en smaken in de wijn te beschrijven. Uiteraard is er genoeg ruimte tijdens de proeverij voor het stellen van vragen.

De proeverij wordt afgesloten met een leuke (laagdrempelige) wijnquiz waarbij in teams van 2 tot 5 personen wordt gespeeld. Elke deelnemer van het winnende team ontvangt als prijs een bijzondere fles bubbels. Kortom een gezellige proeverij waar je ook nog eens iets van opsteekt!

\* Mits van tevoren aangegeven behoren wijnen uit een specifiek land of wijnregio tot de mogelijkheden.



Arrangement	GIN&TONIC-PROEVERIJ <b>€ 32,50 p.p.</b> (€ 39,33 incl btw)
Duur	Ca. 45 minuten
Groepsgrootte	10 - 30 personen
Setting	<u>Op locatie</u> Presentatietafel met ruimte voor demonstratie Zittende opstelling aan één grote tafel (voorkeur) Indien mogelijk een opstelling voor de digitale presentatie Karaffen water met glazen Ijsblokjes  <u>Door De Proefacademie per persoon verzorgd</u> 1 Gin&Tonic* bij ontvangst 3 Gins en 2 Tonics Gin-proefset per persoon met proefglas Hand-out met tips voor een goede Gin&Tonic De tafel wordt aangekleed met verschillende botanicals

De Proefacademie presenteert met De Gintonnerie de rijke wereld van Gin&Tonic!

Met deze proeverij reis je door de rijke en lange historie van deze klassieke serving. Wat is gin en wat is tonic? En wat doet het met elkaar? Je wordt ontvangen met een feestelijke Gin&Tonic\* en proeft los van elkaar 2 Gins\* en 2 Tonics. Tijdens de proeverij wordt uitleg gegeven over de historie, de verschillende stijlen Gin en hoe de Gin&Tonic is ontstaan. Er wordt dieper ingegaan op het productieproces van zowel gin als tonic en je krijgt uitleg hoe deze klassieke serving op zijn best geserveerd kan worden. Voor elke deelnemer wordt een handout verzorgd met tips om ook thuis van een goede Gin&Tonic te kunnen genieten!

\* Mits van tevoren aangegeven is alcoholvrij ook mogelijk.





Arrangement	GIN&TONIC-WORKSHOP <b>€ 47,50 p.p.</b> (€ 57,48 incl btw)
Duur	Ca. 1,5 uur
Groepsgrootte	10 - 30 personen
Setting	<p><u>Op locatie</u></p> <p>Presentatietafel met ruimte voor demonstratie</p> <p>Tafel voor benodigdheden: verse botanicals, tonics en ijs</p> <p>Zittende opstelling aan tafels per 4 personen</p> <p>Karaffen water met glazen</p> <p>Indien mogelijk een opstelling voor de digitale presentatie</p> <p>2 waterglazen voor de infusie</p> <p>Ijsblokjes</p> <p><u>Door De Proefacademie per persoon verzorgd</u></p> <p>1 Gin&amp;Tonic* bij ontvangst</p> <p>Workshopsheet</p> <p>Alle toebehoren voor de workshop</p> <p>Hand-out met tips voor een goede Gin&amp;Tonic</p>

De Proefacademie presenteert met De Gintonnerie de rijke wereld van Gin&Tonic!

De wereld van gin is door de eeuwen heen uitgegroeid tot ongekende grootte en nog steeds niet ten einde! Met de workshop wordt een kijkje in deze rijke wereld gegeven en ga je zelf aan de slag met het creëren van een eigen geinfuseerde gin.

Je wordt ontvangen met een Gin&Tonic\* terwijl uitleg wordt gegeven over de historie, de verschillende stijlen Gin en hoe de Gin&Tonic is ontstaan. Er wordt dieper ingegaan op het productieproces van zowel gin als tonic om vervolgens zelf aan de slag te gaan. Per groep wordt door middel van infusie een eigen gin en daarmee een eigen Gin&Tonic gemaakt met zelfgekozen verse botanicals. Aan het eind wordt deze met een korte pitch aan de rest van het gezelschap gepresenteerd. Voor elke deelnemer wordt een handout verzorgd met tips om ook thuis van een goede Gin&Tonic te kunnen genieten!

\* Mits van tevoren aangegeven is alcoholvrij ook mogelijk.



# PROEF THEE

Arrangement	THEEPROEVERIJ <b>€ 27,95 p.p.</b> (€ 33,82 incl btw)
Duur	Ca. 45 minuten
Groepsgrootte	10 - 30 personen
Setting	<u>Op locatie</u> Presentatietafel Zittende opstelling aan tafels (theater) Indien mogelijk een opstelling voor de digitale presentatie Karaffen water met glazen  <u>Door De Proefacademie per persoon verzorgd</u> 3 kwaliteits theeën + alle toebehoren voor de bereiding Theekopjes SPA Blauw (geen ander merk water i.v.m. restwaarden) Proefformulier Lijst geproefde theeën Handout met zetinstructie voor thuis

Thee is de oudste drank ter wereld en kent een grote verscheidenheid aan soorten en kwaliteit!  
Tijdens de proeverij wordt er uitleg gegeven over deze prachtige natuurlijke drank. Wat zijn de processen en welke thee past het beste bij welk moment?

Je proeft 3 verschillende theeën en krijgt alle informatie hoe je deze het beste kan zetten. Ook krijgt elke deelnemer na afloop een zetinstructie mee, zodat je bij elke thee voortaan weet hoe je het perfecte kopje zet. Proef echte kwaliteit en beleef de mooie smaak van bekende en onbekende theeën!



# PROEF THEE

Arrangement	THEEWORKSHOP <b>€ 32,95 p.p.</b> (€ 39,87 incl btw)
Duur	Ca. 1,5 uur
Groepsgrootte	10 - 30 personen
Setting	<u>Op locatie</u> Presentatietafel Tafelopstelling workshop Indien mogelijk een opstelling voor de digitale presentatie Karaffen water met glazen  <u>Door De Proefacademie per persoon verzorgd</u> 6 kwaliteits theeën + alle toebehoren voor de bereiding Theekopjes Zeefjes / kannen SPA Blauw (geen ander merk water i.v.m. restwaarden) Proefformulier Lijst geproefde theeën Handout: zetinstructie voor thuis

Thee is de oudste drank ter wereld en kent een grote verscheidenheid aan soorten en kwaliteit!  
Tijdens de workshop proef je 6 bijzondere kwaliteitstheeën uit onder meer China en Japan.  
Geen theezakjes maar 'whole leaf' thee waarbij kwaliteit, oorsprong en terroir centraal staan.

De workshop begint met een introductie over geschiedenis van thee en wordt kort iets over de Chinese en Japanse theeceremonie verteld. Bij de workshop ga je zelf aan de slag met verschillende theeën. Je mag zelf losse thee zetten. Je proeft thee op verschillende methodes en merkt de verschillen op als we de thee langer of korter infuseren. Ook krijgt elke deelnemer na afloop een zetinstructie mee, zodat je bij elke thee voortaan weet hoe je het perfecte kopje zet. Proef echte kwaliteit en beleef de mooie smaak van bekende en onbekende theeën!



# PROEF MOCKTAILS

Arrangement	KORTE MOCKTAILPROEVERIJ <b>€ 32,95 p.p.</b> (€ 39,87 incl btw)
Duur	Ca. 45 minuten
Groepsgrootte	10 - 30 personen
Setting	<u>Op locatie</u> Presentatietafel met ruimte voor demonstratie Tafel voor benodigdheden: verse botanicals, infusies en ijs Zittende opstelling aan tafels (theater) Karaffen water met glazen Twee glazen per persoon voor de proeverij Ijsblokjes  <u>Door De Proefacademie per persoon verzorgd</u> 3 alcoholvrije servings (mocktails) Benodigdheden voor de te bereiden mocktails Benodigdheden voor demonstratie Handout met recepten Aankleding

Ook alcoholvrij kan heel lekker zijn! En ook daar is een wereld in te ontdekken met de eindeloze mogelijkheden van ingrediënten en smaken. Met deze proeverij geef ik een kijkje in deze door nog velen te ontdekken wereld.

In deze proeverij zullen in totaal 3 alcoholvrije servings geproefd worden. Er zal ondertussen uitleg gegeven worden over de historie, de verschillende smaken en producten waarmee gewerkt kan worden en vooral ook hoe je thuis zelf aan de slag kan gaan en je voor een leuke presentatie kan zorgen. Ter afsluiting van de proeverij krijgt elke deelnemer een handout mee met Tips&Tricks en een leuk recept voor thuis!



# PROEF MOCKTAILS

Arrangement	UITGEBREIDE MOCKTAILPROEVERIJ <b>€ 47,50 p.p.</b> (€ 57,48 incl btw)
Duur	Ca. 1,5 uur
Groepsgrootte	10 - 30 personen
Setting	<u>Op locatie</u> Presentatietafel met ruimte voor demonstratie Tafel voor benodigdheden: verse botanicals, infusies en ijs Zittende opstelling aan tafels (theater) Karaffen water met glazen Twee glazen per persoon voor de proeverij Ijsblokjes  <u>Door De Proefacademie per persoon verzorgd</u> 5 alcoholvrije servings (mocktails) Benodigdheden voor de te bereiden mocktails Benodigdheden voor demonstratie Handout met recepten Aankleding

Ook alcoholvrij kan heel lekker zijn! En ook daar is een wereld in te ontdekken met de eindeloze mogelijkheden van ingrediënten en smaken. Met deze proeverij geef ik een kijkje in deze door nog velen te ontdekken wereld.

In deze proeverij zullen in totaal 5 alcoholvrije servings geproefd worden. Er zal ondertussen uitleg gegeven worden over de historie, de verschillende smaken en producten waarmee gewerkt kan worden en vooral ook hoe je thuis zelf aan de slag kan gaan en je voor een leuke presentatie kan zorgen. Ter afsluiting van de proeverij krijgt elke deelnemer een handout mee met Tips&Tricks en een leuk recept voor thuis!





Arrangement	GINTONNERIE BAR EXPERIENCE <b>PRIJS OP MAAT</b>
Duur	Minimaal 2 uur
Groepsgrootte	Vanaf 50 personen
Setting	<u>Op locatie</u> Glaswerk (eventueel te huren) Ijsblokjes Personeel voor debras  <u>Door De Proefacademie verzorgd</u> Vrijrijdbare bar-unit met kleine back-bar, voorzien van lichtbakken met aan te passen kleur licht Aankleding en decoratie Gin en andere dranken Huisgemaakte siropen, infusies en garnituren Extra bartender voor groepen vanaf 100 personen*

De Proefacademie presenteert met De Gintonnerie de rijke wereld van Gin&Tonic! Met de Gintonnerie kunnen in een rijke beleving arrangementen verzorgd worden van verschillende servings, ook alcoholvrij! Bijvoorbeeld 2 soorten Gin-servings en 2 alcoholvrije servings (mocktails). De servings worden in een kleiner formaat geserveerd om zo verschillende servings te kunnen proeven.

De Bar experience is voor gezelschappen vanaf 50 personen. De prijsvorming van een dergelijk arrangement wordt bepaald door de afkoop van een afgesproken aantal servings, met en/of zonder alcohol, en opbouw- en vervoerskosten. Onderstaand een **voorbeeld prijsberekening\*** waarbij is uitgegaan van 50 gin-servings en 50 mocktails voor 50 personen geserveerd over een duur van 2 uur:

50 Gin-servings (a € 7,25)	€ 362,50 (ex 21% btw)
50 mocktails (a € 5,25)	€ 262,50 (ex 9% btw)
vervoer en opbouw bar	€ 250,00 (ex 21% btw)
<b>TOTAAL</b>	<b>€ 875,00 (€ 1027,26 incl btw)</b>

\* Bij groepen vanaf 100 personen zijn er ook kosten voor de extra bartender.

