



Bubbles
in Brussels

**From November 1st
to December 31st**
**In the hotel bars
of the capital**



3 tastings
+
**1 glass of Champagne
and 1 appetizer**
19 euros



Bubbles
in Brussels

€ 19

List of participating hotels:
www.brusselicious.be

With the support of VISITBRUSSELS



2012



Bubbles
in Brussels



2012

From the 1st of November to the 31st of December, the “Bubbles in Brussels” campaign puts the sparkle into some of the best hotel bars in the capital. For two months, these institutions offer an ebullient and effervescent champagne tasting deal. Having tasted three different vintages, the customer selects his favorite, which is served in a flute and accompanied by an appetizer.

For this sixth edition of “Bubbles in Brussels”, hotel bars offer a tasting formula at € 19 per person. Paired with the champagnes, the appetizer includes chicory, shrimp and/or speculoos biscuits, three ingredients that have been very much in favor during Brusselicious 2012.

Du 1^{er} novembre au 31 décembre, l’opération « Bubbles in Brussels » fait pétiller quelques-uns des meilleurs bars d’hôtels de la capitale. Pendant deux mois, ces établissements proposent une formule attrayante et conviviale de dégustation de champagne. Après avoir goûté trois cuvées différentes, le client sélectionne son champagne préféré, qui lui est servi dans une flûte, accompagné d’un amuse-bouche.

Pour cette sixième édition de « Bubbles in Brussels », les bars d’hôtels proposent la formule de dégustation à € 19 par personne. En accord avec les champagnes proposés, l’amuse-bouche décline chicon, crevettes grises et/ou speculoos, trois ingrédients plébiscités au cours de l’année Brusselicious 2012.

Van 1 november tot 31 december doet “Bubbles in Brussels” enkele van de beste Brusselse hotelbars sprankelen. Gedurende twee maanden bieden zij een aantrekkelijke en gezellige formule voor champagnedegustatie aan. Na geproefd te hebben van 3 verschillende cuvées, kiest de klant zijn of haar favoriete champagne, die vervolgens in een fluitglas wordt opgediend, vergezeld van een amuse-bouche.

Voor de zesde editie van “Bubbles in Brussels” stellen de hotelbars een degustatie voor aan € 19 per persoon. In harmonie met de voorgestelde champagnes, bestaat de amuse-bouche uit witloof, grijze garnalen en/of speculaas; drie ingrediënten die tijdens Brusselicious 2012 alom worden geprezen.