

Мастер-класс по Приготовлению Коктейлей

МАСТЕР-КЛАСС ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ КОКТЕЙЛЕЙ

Всегда восхищались творчеством, динамикой и ловкостью рук бармена?

Увидеть мир барменов изнутри и познать все фишки и тонкости приготовления коктейлей Вы сможете на нашем мастер-классе. Впереди Вас ждут не только академическая и интерактивная части, а и совместная корпоративная дегустация. А значит яркий аккорд гарантирован!



Максимальное количество участников: 100 персон, до 15 персон на 1 бармена

Длительность мастер класса до 1,5 часа.

Как будет проходить мастер-класс:

Сначала наши бармены расскажут Вам об истории создания самых популярных коктейлей - «Зеленый Мексиканец», «Маргарита», «Мохито», «Лонг Айленд Айс Ти» и технологии их приготовления. А потом, Вам будет предоставлена возможность перевоплощения: наши бармены покажут как пользоваться барменским оборудованием и инвентарем, Вы сами сможете приготовить свои коктейли и мастерски украсить их фруктами.

А в дождливую или снежную непогоду за окном Вашей компании помогут согреться пряные сказочные истории о глинтвейне, гроге, пунше...

Стоимость мастер класса на персону, в зависимости, сколько вы коктейлей выберете

1) Варианты :

Наименования :	Выход	Цена, грн.
Зеленый Мексиканец	60	93,00
Маргарита	100	143,00
Лонг Айленд Айс Ти	220	184,00
Мохито - в летний период	350	148,00
Глинтвейн - в зимний период	200	103,00

2) Обслуживание официантами 10%

Дополнительно оплачиваются:

- Работа бармена - 840 грн.(с НДС). - 1 бармен на группу от 5 до 15 человек.

