



## Cocktail kursus

Lær at mixe drinks, tip en 13'er og vær med til at sammensætte det mest originale drinkkort!

Hvad gør en Dry Martini tør og hvordan laver man en eksotisk cocktail? Er der forskel på en strainer og en shaker, og hvorfor skal der sugerør til din Irish Coffee?

Har du en drøm om at lære at mixe diverse lækre cocktails, så vær med når Vice Versa inviterer dig og din virksomhed til cocktailkursus.

Arrangementet indledes med en introduktion til bartenderne og div. cocktails, hvor smagsprøver fra forskellige typer cocktails, gør det nemt at leve sig ind i cocktailens mange smagsnuancer.

Deltagerne inddeles i grupper og beslutter, hvilken cocktail/velkomstdrink der skal laves til aftenens arrangement. Der vil være bartenderne til rådighed for kyndig vejledning. Deltagerne får herefter stillet en opgave om at lave deres egen unikke velkomstdrinks, som de hver især kan tage med til middag eller fest, - alt efter hvad der nu er på dagsordenen den pågældende dag.

Her vil der være mulighed for at konkurrere om at lave den lækreste og flotteste cocktail. Alternativt kan alle deltagere dyste enkeltvis mod hinanden.

Som til enhver anden dyst, vil der også her være en prisuddeling, hvor kategorierne bedste smagsoplevelse, flotteste cocktail, mest originale mm. danner rammerne for konkurrencen.

Ydermere vil der også være mulighed for at tippe en 13'er. Her kan de opmærksomme vinde ekstra præmier, ved at svare på spørgsmål vedrørende de forskellige cocktails. Evt. også spørgsmål direkte relateret til virksomhedens værdier, identitet mm.

Cocktailkonceptet kan danne grundlag for flere forskellige typer arrangementer alt efter sammensætning. Arrangementet giver også kundskab til div. drinks, bartending, og festlige arrangementer, som også kan bruges i relationen til virksomheden.

Fra 10 personer