

THE
COCKTAIL
EXPERIENCE



Välkommen till The Cocktail Experience

Vårt mål är att ge varje deltagare muskelminne och omfattande kunskap om de bartenderverktyg som behövs för att kunna skapa vilken cocktail som helst. Med ett recept i handen och en gnutta kreativitet kommer du att kunna mixa drinkar som ett proffs!

Varaktighet

Varje session varar i två timmar och ger gott om tid att bemästra konsten att tillverka cocktails.

Delta i våra kurser på det natursköna Säröhus Konferens & Spa, där varje klass hålls i en inspirerande och lyxig miljö.

Vad du kommer att lära dig

Färdigheter och tekniker: Vid sessionens slut kommer du att vara bekant med tekniker och processer som professionella bartenders använder, vilket utrustar dig att självständigt kunna göra många olika cocktails.

Under sessionen får varje deltagare låna ett komplett cocktailtillverkningsset, inklusive:

Shaker, Barsked, Muddler, Droppkorkar, Jigger (mätglas), Sil, Pincett

Detta verktygskitet kommer att vara din följeslagare när du lär dig att mixa, muddla och mäta precis som experterna.

Er instruktör

Med en 16-årig karriär som spänner över de livliga cocktailscenerna i Spanien och London, bringar Julio en erfarenhet och en passion för mixologi.

Under hans vägledning kommer du inte bara att lära dig konsten att göra cocktails, utan också att absorbera den kultur och flair som gör en bartender storartad.

The Cocktail Experience är utformad som en lagaktivitet.

Deltagarna kommer att samarbeta och tävla, vilket gör inlärningsprocessen både rolig och engagerande. Detta teamarbete är perfekt för att bygga kamratskap bland kollegor och vänner.

Vi förstår att varje grupp har sina preferenser och krav.

Våra sessioner är flexibla och tillåter anpassning i valet av alkoholhaltiga och alkoholfria drycker.

Oavsett om du föredrar spritrika cocktails eller alkoholfria drinkar, kan din upplevelse skraddarsys efter din grupps smak.

Börja mixa hemma

Varje deltagare får ett utskrivet recept i början av kursen. Detta material att ta med hem säkerställer att du kan fortsätta att öva och njuta av att göra cocktails långt efter att klassen är över.