



WARSZTATY BARMĄSKIE

BARCOCKTAIL - CENTRUM USŁUG BARMAŃSKICH

Firma BarCocktail powstała przede wszystkim z pasji tworzenia. Aby być dobrym barmanem trzeba mieć to w sercu. Komponowanie koktajli jest dla nas formą sztuki. Uważamy, że latami zdobywana praktyka przynosi satysfakcję dopiero wtedy, gdy gość podchodzi do baru i wychodzi zadowolony. Dzięki temu Pokazy Barmańskie są niepowtarzalne.

Prawdziwy koktajl przygotowują tylko te dłonie, przez które przelało się dziesięć tysięcy litrów dobrego alkoholu. Wiemy jak dbać o umiejętności zespołu. Stałe inwestycje w jego rozwój zbliżają nas do perfekcji.

Najbardziej liczy się sprawianie radości! Oto tajemnica, dzięki której wszystko w BarCocktail zawsze smakuje wyjątkowo. Dajcie zaprosić się w podróż do niezwykłego świata BarCocktail! Za każdym razem idealnie dopasujemy się do potrzeb klientów.



WARSZTATY BARMAŃSKIE

Aby, już w pierwszych momentach Państwa imprezy wyrzucić na gościach piorunujące wrażenie, przygotowaliśmy kilka godzin atrakcji:

Program:

- Dymiące koktajle powitalne dla Gości
- Prezentacja trzech koktajli - degustacja dla Gości
- Pokaz barmański
- Mini szkolenie dla Gości

Czas trwania warsztatów to około 3 godzin niezapomnianej zabawy!



POKAZ BARMAŃSKI

Pokaz barmański to spektakularne widowisko wykonywane przez niezwykle utalentowanych pionierów sztuki barmańskiej w Polsce.

To naprawdę niezwykle show, podczas którego barman wykonuje zapierające dech w piersiach ewolucje wszelkiego rodzaju szkłem i sprzętem barowym. Jego zwieńczeniem jest ekstremalna, wymagająca doświadczenia i odwagi żonglerka płonącymi butelkami.

Nasi barmani to niekwestionowani liderzy w branży, docenieni na najbardziej prestiżowych konkursach working flair w kraju oraz za granicą.

Czy jesteś już gotowy sprawdzić co potrafią?



WARSZTATY BARMAŃSKIE

Starając się zapewnić Państwu jak najwięcej wrażeń, przeprowadzamy dla nich krótki kurs barmański, podczas którego:

- za prezentujemy ciekawostki ze świata alkoholi,
- nauczymy finezyjnego dekorowania koktajli egzotycznymi owocami, co umożliwi przygotowanie podobnych drinków w domowych warunkach.

Aby Państwa impreza była jak najbardziej atrakcyjna, przeprowadzimy Prezentację podczas których poznają Państwo różne zagadnienia związane ze sztuką barmańską. Powiemy Wam, jak połączyć Rum z wędzonym boczkiem czy Gin z bazylią.



WARSZTATY BARMAŃSKIE

RUM BEACON

- Ciemny Rum
- wędzony boczek, karmelizowany w piwie

WHISKEY SOUR

- Bourbon whiskey
- sok z cytryny,
- syrop kukurydziany
- białko jajka
- angosturia

GIN BASIL SMASH

- Gin
- bazylia
- sok z cytryny
- syrop cukrowy



WARSZTATY BARMAŃSKIE - PLAN SZCZEGÓŁOWY

Podczas przygotowywania każdego z koktajli, Barman omawia receptury i techniki tworzenia. Szczegółowo opowiada o alkoholu bazowym, czyli skąd pochodzi i z czego jest wyrabiany. Dodatkowo pokazuje, jak z łatwością stworzyć niebanalną dekorację do każdego z koktajli. Po prezentacji czas na degustację przygotowanych specjałów przez Gości!

KURS BARMAŃSKI

Barmaństwo to nie tylko nauka – to przede wszystkim zabawa. Każdy uczestnik ma możliwość pracy na profesjonalnym sprzęcie oraz asortymencie barmańskim pod czujnym okiem barmana.



WARSZTATY BARMAŃSKIE - PLAN SZCZEGÓŁOWY

Szczegółowy plan usługi:

- koktajle powitalne dla gości
- Pokaz barmański - około 15 minut,
- Rum becon – około 30 minut,
- Whiskey Sour – około 30 minut,
- Gin basil smash – około 30 minut,
- Warsztaty barmańskie dla gości – około 35 minut

Zapewniamy:

- szkło koktajlowe,
- sprzęt barmański, słomki i mieszadła,
- Przyprawy i egzotyczne owoce,
- mobilny bar,
- pracę trzech barmanów,
- 4 koktajle na osobę,
- menu dla gości.

Organizator zapewnia lód (40kg) i sprzęt muzyczny (odtwarzacz CD).





KRZYSZTOF MIĘSIAK

telefon: 512 922 232

mail: info@BarCocktail.pl

www: www.BarCocktail.pl