



Seven & Sons kokteilikoolitused

www.baaricatering.ee

Mis toimub?

- Koolituse jooksul õpime valmistama viite erinevat kokteili vastavalt Sinu valitud kokteilipaketile
- Koolitus on põnev ja kaasahaarav ning kõik külalised saavad ka ise käe külge panna
- Kokteilikoolituse käigus valmib kõigile osalejatele vähemalt üks kokteil
- Hoia me kogu koolituse tempo mõnusa ning kokku kulub aega 1,5 kuni 2 tundi
- Koolituse lõpus on võimalus õpitud kokteilidest valida oma lemmik ning see ise uuesti valmistada

Mida õpime?

- Õpetame selgeks erinevad kokteilide valmistamise tehnikad
- Õpetame tundma baaritöövahendeid ning seda, mida nendega teha
- Selgitame lahti kirevat alkoholimaailma ajalugu ning seda, kust kokteilikultuur alguse sai
- Näitame, kuidas kodustes tingimustes iga kell supermaitsev kokteil valmistada

Iga kokteilipaketi hind kuni 10 inimesele on 250€. Iga lisanduv inimene on 20€.

Broneeri oma kokteilikoolitus info@sevensons.ee

**Seven
& Sons**

Itaalia kokteilid

Avasta koos meiega la dolce vita eluviis ning koge ehedaid Vahemere maitseid. Saame selgeks Itaalia kokteilimaailma põhitõed ning mõisted nagu amaro, aperitivo, Garibaldi, digestivo. Loomulikult räägime ka spritzist.

Näidismenüü

- Negroni - Campari, gin, rosso vermut, apelsinikoor
- Rose Fizz - Aperol, gin, laim, suhkur, munavalge, roosilimonaad
- Bellini - Prosecco, valge virsiku liköör
- Limoncello Collins - gin, limoncello, laim, mullivesi, basiilik
- 0% Zero Spritz - Sanbitter rosso, värske greibimahl, greibisektor



Kariibi kokteilid

Saa selgeks, millest valmistatakse rummi ja kuidas oli rumm seotud orjapidamisega. Mis või kes andis Mojitole nime ja mis rummikokteiliga saad erinevates maailmanurkades kokteilibaaride taset kontrollida?

Näidismenüü

- Pina Colada - tume rumm, kookospiim, laim, ananass
- Daiquiri - hele rumm, laimimahl, suhkur
- Mojito - hele rumm, münt, laim, suhkur, mullivesi
- Dark & Stormy - tume rumm, laimimahl, ingveriõlu, bitterid, must sõstar
- 0% Vaarika No-jito - vaarikad, laim, münt, suhkur, mullivesi



Klassikalised kokteilid

Kuidas sai kokteilimaailm alguse? Kes oli see mees, kes kokteilikultuurile alguse pani ja milline oli maailma kõige esimene kokteil? Saa teada, miks James Bond oma Martinit valesti jõi.

Näidismenüü

- Vesper (James Bond Martini) – gin, vodka, Lillet Blanc, sidrunikoor
- Whiskey Sour – burboon, vahtrasiirup, sidrun, munavalge, bitterid
- Tom Collins – gin, laim, suhkur, mullivesi, sidrunikoor
- Tommy's Margarita – tekiila, agaavisiirup, laim, soolaäär
- 0% L.L.B. – sidrunilimonaad, laim, bitterid



Gini kokteilid

Millest on see maailmakuulus kange alkohol tehtud? Mis on toonud gini võidukäigu viimase paarikümne aasta jooksul? Gin craze ja gin lane – mis see kõik tähendab? Kuidas on omavahel seotud must katk ja gin?

Näidismenüü

- White Lady – gin, triple sec, laim, suhkur, munavalge, apelsinikoor
- Greibi Collins – gin, laim, suhkur, mullivesi, sidrunikoor
- Clover Club – gin, vermut, vaarikas, laim, munavalge, sidrunikoor
- Gimlet – gin, laim, suhkur, laimikoor
- 0% Seedlip & Tonic – Seedlip, toonik, greibikoor



Džentelmeni kokteilid

Mida tähendab James Bondi kuulus lause „Shaken, not stirred“? Süüvime kokteilimaailma old-fashioned ajastusse ning kaevame sealt välja kõige tugevamad ja karakteristlikumad maitseüansid. Teeme selgeks, mis vahe on liri ja Šoti viskidel ja kuidas ka lõõmaval suvepäeval rannas džentelmeni kombel rüübata.

Näidismenüü

- Old Fashioned – burboon, bitterid, suhkur, apelsinikoor
- Martinez – gin, rosso vermut, Maraschino, bitterid, sidrunikoor
- Peach Punch – burboon, virsik, münt, laim, suhkur, toonik
- Last Word – Chatreuse, Maraschino, gin, laim, kirss
- 0% Nogroni – Corsaro Aperitivo, Seedlip, bitterid, apelsinioor





Kohtume?

Võta ühendust:

info@sevensons.ee