



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
- Hoiname kogu koolituse tempo mõnusa ning kokku kulub aega 1,5 kuni 2 tundi
- Pakkumine on mõeldud maksimaalselt 20-le inimesele, sealt edasi tuleb kokku leppida eridiil.

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-le inimesele on 250€.
Iga lisanduv inimene on 20€. Suurematele
seltskondadele kui 20 inimest hind kokkuleppe alusel.

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, digestivo. Loomulikult räägime ka spritzist.

Näidismenüü

- White Negroni - gin, Lillet Blanc, Suze, sidrun
- Paper Planes - Aperol, burboon, Amaro Nonino, laim, suhkur
- Amaretto sour - Amaretto, burboon, suhkur, laim, bitter, munavalge
- Aperol Spritz - Aperol, vahuvein, mullivesi, apelsiniviil
- 0% Zero Spritz - Sanbitter rosso, värsk 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
- Väike Kuuba Mojito – hele rumm, münt, laim, suhkur, mullivesi
- Dark & Stormy – tume rumm, laimimahl, ingveriõlu, bitterid, mustsõstar
- 0% Väike Kuuba mustsõstra No-jito – mustsõstrad, 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?

Näidismenüü

- Cosmopolitan - viin, Cointreau, jõhvikamahl, laim, apelsinikoor
- Whiskey Sour - burboon, agaavisiirup, laim, munavalge, bitterid
- Vodka Mule - viin, laim, ingveriõlu, bitter
- 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

- French 75 - gin, laim, suhkur, vahuvein
- Greibi Collins - gin, laim, suhkur, greibimahl, mullivesi, greibiviil
- Clover Club - gin, vermut, vaarikas, laim, munavalge, sidrunikoor
- Soome Paloma - tekiila, laim, agaav, Hartwall Original Long Drink, tajin
- 0% Basil Smash - Tanqueray 0.0, laim, suhkur, basiilik, mullivesi



Džentelmeni kokteilid

Mida tähendab James Bondi kuulus lause „Shaken, not stirred”? Süüvime kokteilimaailma old-fashioned ajastusse ning kaevame sealt välja kõige tugevamad ja karakteristlikumad maitsenüansid.

Näidismenüü

- Old Fashioned – burboon, bitterid, suhkur, apelsinikoor
- Vesper (James Bond Martini) – gin, vodka, Lillet Blanc, sidrunikoor
- Pablo Escobar – gin, Luxardo Maraschino, laim, suhkur, munavalge
- Old Cuban – rumm, suhkur, laim, münt, bitter, vahuvein
- 0% Nogroni – Corsaro Aperitivo, Tanqueray 0.0, bitterid, apelsinikoor





Kohtume?

Võta ühendust:

info@sevensons.ee