



Taller de coctelería

Porque no hay nada mejor que disfrutar de un coctel despues de un día difícil, si esta frase te suena, este taller es para ti.

Ya seas un profesional de las bebidas o un aficionado del mundo de la coctelería, tienes que conocer todos los tipos de coctel y sus características.

Si aún no estás familiarizado con ellos, no te preocupes, tenemos la solución.

Duración: **2:30h**

Mínimo de participantes: **25 personas**

Precio: **55€ P/P**

Precio grupos mayores a 50 personas: **45€ P/P**

Idiomas: **castellano, inglés**

Materiales: Incluye herramientas de trabajo e insumos para su preparación.

Que sucede durante el taller: actividad en donde te enseñaremos como hacer los tres mejores cocteles de tu elección (Gintonics, mojitos, margaritas, piñas coladas y cosmopolitan). El taller involucra la explicación por parte del formador, preparación y degustación de los 3 cócteles seleccionados.

*Complementos opcionales:

- Pica pica de 5 piezas variados (mini tortilla de patatas, mini pita caprese, mini flauta de jamón y rucula, mini quiche, mini wrap de salmón ahumado) **8€**
- Hora adicional de barra estandar de bebidas (vino blanco, tinto, cervezas, refrescos y aguas) **7€**
- Hora adicional de barra completa de bebidas (barra estandar + combinados) **9€**