

# Bar-Kurse im bärflü'z

Im bärflü'z bieten wir zwei Arten von Mixkurs an.

Beim **Plauschmixkurs** lernst Du das Gefühl kennen hinter der Bar zu stehen, mixt Dir und Deinen Freunden einen Drink und kannst so innert kurzer Zeit verschiedene Drinks verkosten.

Bei diesem Kurs ist der Einblick in die Arbeit an der Bar eher gering, wir empfehlen den Plauschmixkurs z.B. für Polterabende oder anstelle eines Aperos.

Der **Schnuppermixkurs** ist etwas vertiefter. Du erfährst einiges über Hintergründe und die Geschichte der Bar. Mixt klassische und moderne Drinks, erhältst ein Mix-Booklet zum Nachmischen und weißt Bescheid welcher Drink in welchem Glas, ob mit oder ohne Eis serviert wird.

Diesen Kurs empfehlen wir einer Gruppe die etwas über die Bar lernen will und bereit ist, dem Kurs auch eine gewisse Aufmerksamkeit zu widmen.

## Plauschmixkurs:

Du kannst Dir unter professioneller Anleitung ein Drink Deiner Wahl mixen.

Ablauf:

Jeder Teilnehmer sucht sich einen Drink aus unserer Barkarte aus und mixt den in doppelter Ausführung, unter Anleitung eines Barkeepers.

Kurze Einführung in die Mixkunst und kleine Erklärungen zu den unterschiedlichen Mix-Methoden.

Optional kann eine Spezielle Cocktaillkarte zusammengestellt werden (A4-Querformat-laminiert). Du nennst uns die Namen und wir suchen einen passenden Drink dazu.

z.B. bei einem Geburtstag kann jeder dem Geburtstags-Kind einen Drink widmen.

Die Karte könnt Ihr natürlich mitnehmen und habt eine schöne Erinnerung und eine Anleitung zum selber mixen.

Inbegriffen:

- 2 Drinks pro Person
- Mineralwasser
- Tortilla Chips

Mögliche Termine:	Montag	14.00 – 23.00
	Dienstag-Freitag	14.00 – 17.00
	Samstag	14.00 – 20.00

Dauer: ca 7 Minuten pro Teilnehmer plus 10 Minuten Begrüssung und Einleitung.

Teilnehmerzahl: 5-12pax

Preis: chf 45.- Pro Pax (+chf 6.- pro Karte)

## Schnuppermixkurs

Du lernst die Grundregeln der Bar, klassische sowie moderne Cocktails und weißt, wie was zubereitet und serviert wird.

### Ablauf:

Einführung in die Bar, kleine Warenkunde, Erklärung der Zubereitungs-Methoden und Gläser. Jeder Teilnehmer mixt min 2\*2 Drinks selbst.

Der Kurs erfolgt anhand eines kleinen Rezeptur-Buch (ca 10 Seiten) welches jeder Teilnehmer zu Beginn erhält. Darin sind Anweisungen zu Mixarten, Gläsern und verschiedenen Cocktail-Rezepturen beschrieben. Das Booklet kann auf den Anlass abgestimmt werden.

### Inbegriffen:

- 2\*2 Drinks pro Person
- Mineralwasser
- Tortilla Chips

Mögliche Termine:	Montag	14.00 – 23.00
	Dienstag-Freitag	14.00 – 17.00
	Samstag	14.00 – 20.00
	Sonntag	12.00 – 23.00

Dauer: ca 15 Minuten pro Teilnehmer plus 20 Minuten Begrüssung, Einleitung, Erklärungen, Warenkunde.

Teilnehmerzahl: 5-10pax

Preis: chf 90.- Pro Pax