

Коктейли, лимонады, смузи



Выездной бар по приготовлению фрешей, смузи, молочных и других безалкогольных коктейлей и лимонадов незаменим на любом летнем мероприятии. Наши профессиональные бармены расскажут о всех премудростях изготовления лимонадов и фрешей, помогут найти наилучший вкус. Выездной бар может работать как в формате интерактивного шоу, так и в формате мастер-класса, ведь приготовить любой летний напиток совсем несложно! Мастер-класс по приготовлению молочных коктейлей и смузи понравится и детям, они научатся основам изготовления напитков из различных ингредиентов. Ведь рецептов одного только лимонада — более пятидесяти! Ну а всем любившиеся полезные смузи позволят почувствовать себя настоящим стартапером из модного коворкинга.

Продолжительность:
5-10 минут

Проходимость:
40-50 чел. в час

Возраст:
От 5-ти лет

Как проходит мастер-класс:

- Выбираем ингредиенты для коктейля;
- Наливаем молочную основу или газированную воду;
- Добавляем соки, сиропы, пюре, фрукты, ягоды;
- Взбиваем все в миксере или шейкере;
- Добавляем лёд;
- Украшаем коктейль зонтиком или трубочкой;
- Наслаждаемся потрясающим напитком!

Какие материалы предоставим мы:

- Бокалы или одноразовые стаканы – согласно заявленному количеству участников;
- Минеральная и газированная вода, молоко, соки, кола — не менее 300 гр. на порцию;
- Фрукты и ягоды — не менее 100 гр. на порцию;
- Различные сиропы;
- Мята и пищевой лёд;
- Миксер и шейкер;
- Зонтики и трубочки.

Что потребуется от заказчика:

- Открытая или закрытая площадка для проведения мастер-класса.
- Электрическая розетка 220 вольт на расстоянии не далее 30 м.
- Большой стол прямоугольной формы не менее 1,8 м в длину.
- Возможность набрать чистую воду.