

Глинтвейн, грог, пунш



Глинтвейн – это божественный нектар, который подкупает своими пряными ароматами, вызывая желание поскорей насладиться своим неповторимым вкусом... Корица, ароматные кусочки фруктов и лучшее вино – это сочетание создает действительно царский напиток, который хочется вкушать, осознавая каждый глоток. Особенно здорово выпить немного глинтвейна во время холодных зимних дней. Он согреет каждого участника мастер-класса и поднимет настроение. А когда гости довольны, то и праздник получается веселым и запоминающимся! Хотите, чтобы этот удивительный напиток приготовили наши мастера специально для вашего мероприятия? Тогда заказывайте выездной мастер-класс по приготовлению глинтвейна на свой праздник.

Продолжительность:
5-10 минут

Пропитивность:
40-50 чел. в час

Возраст:
От 18-ти лет

Как проходит мастер-класс:

- Мастер варит ароматный глинтвейн, добавляя кусочки фруктов и пряности;
- Гости наслаждаются потрясающим напитком!

Какие материалы предоставим мы:

- Бокалы или одноразовые стаканчики – согласно заявленному количеству участников;
- Вино или ром;
- Виноградный или яблочный сок;
- Мёд или сахар;
- Фрукты и ягоды, лимон;
- Пряности;
- Зонтики и трубочки;
- Посуда для приготовления глинтвейна.

Что потребуется от заказчика:

- Открытая или закрытая площадка для проведения мастер-класса.
- Электрическая розетка не далее чем в 10 м от стола.
- Большой стол прямоугольной формы не менее 1,8 м в длину.
- Стулья – 2 шт.
- Возможность налить чистую воду.