



## PROPOZYCJA WARSZTATÓW MIX&TASTE

### INFORMACJE OGÓLNE

- Wszystkie składniki potrzebne do przygotowania koktajli zawarte są w cenie pakietu.
- Zapewniamy profesjonalny sprzęt barmański do nauki, w który wyposażone będzie każde stanowisko
- Koktajle przygotowywane będą na autorskich recepturach Blue Cactus przy użyciu najwyższej jakości produktów
- Istnieje możliwość zamówienia sprzętu w ramach prezentów dla Gości – cały zestaw barmański – ok. 300 zł, jeden element (np. Mudler, shaker ok. 70,00 zł)

### PAKIET 4+1 – CENA 199 zł netto od osoby

- Welcome drink Cuba Libre
- 4 koktajle do nauki
- Napoje bezalkoholowe (kawa, herbata, woda, soki owocowe) bez limitu przez 4 h
- Menu przystawkowe

### SCENARIUSZ PAKIETU

1. Powitanie Gości i podanie welcome drinka
2. Zapraszamy do Blue Cactus do specjalnie przygotowanej części sali, podane zostają przystawki na początek.
3. Przedstawienia się Szefa Baru (co robił, jak długo, ścieżka kariery)
4. Kilka słów na temat sztuki barmańskiej, odmian barmaństwa
5. Kilka słów na temat koktajli oraz podstaw mixologii
6. Omówienie podstawowego sprzętu barmańskiego
7. Zaczynamy miksować
  - Omawiamy recepturę i kilka słów na temat składnika bazowego, przygotowujemy koktajle
  - Goście testują przygotowane przez siebie koktajle
8. Po warsztatach zapraszamy gości na kolację z wcześniej ustalonym zestawem menu oraz możliwość dalszego testowania koktajli

### OBSŁUGA

Zapewniamy profesjonalną obsługę kelnerską przez cały czas trwania imprezy. Serwis kelnerski w wysokości 10% wartości zamówienia zostanie doliczony do końcowego rachunku.

### WARUNKI PŁATNOŚCI

- zaliczka 30% wartości imprezy płatna przed spotkaniem na podstawie faktury proforma
  - reszta rachunku przelewem w ustalonym terminie
- Na FV będą znajdować się pozycje: usługa gastronomiczna 8% i usługa gastronomiczna 23%.

Bardzo proszę o kontakt w przypadku jakichkolwiek pytań lub życzeń. Z przyjemnością uwzględnię wszystkie sugestie.