

8546 Cocktail "Modern Art"

von essbaren Seifenblasen bis zu Cocktails aus der Gießkanne

Der 9-fache Bar-Staatsmeister und Buchautor von „Cocktails Unlimited“ Stefan Haneder zeigt Ihnen in einfachen Schritten, was man heutzutage unter Cocktails „Modern Art“ versteht. Essbare, geräucherte Seifenblasen, Infusionen, Espumas und Cocktails aus der Gießkanne, all das erwartet Sie an diesem besonderen Tag.

Es gibt wenige Barkeeper, die ihr Handwerk so beherrschen und ihrer Berufung mit so viel Engagement und Hingabe nachgehen, wie Stefan Haneder. Er lebt und liebt seinen Beruf wie kein anderer und das zeigt sich in seinen zahlreichen Auszeichnungen und Titeln als Barkeeper im In- und Ausland wider. Er zeigt Ihnen, wie Sie mit besten Zutaten, die richtige Balance zwischen den Aromen und einer guten Portion Kreativität mit coolen Cocktails Ihre Gäste verwöhnen können. Dabei spielen natürlich die verrücktesten Gläservarianten und crazy Garnierungen, die Fingerfertigkeit erfordern, eine wesentliche Rolle, um Ihre Gäste zu begeistern.

Die Zielgruppe:

Personen, die mit Kreativität und Begeisterung moderne Cocktails kreieren möchten und schon Grundkenntnisse im Bereich Barkeeping haben.

Der Inhalt:

- Räuchertechniken
- Arbeiten mit Trockeneis
- Geräucherte, essbare Seifenblasen
- Cocktails in der Asia-Nudelbox und Popcorn-Becher
- Espumas
- Verrückte Garnituren

Ihr Trainer:

Stefan Haneder



Kursbuchung und weitere Details unter **8546** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe