

## Cocktailkurse 2019

Preis: pro Person (inkl. 19% Mwst)

Veranstaltungsort: Johannisstr. 40 - 90419 Nürnberg

Datum	Uhrzeit	Cocktailkurs	Preis
12.01.2019	10:00	Klassik	75,00 €
26.01.2019	10:00	Klassik	75,00 €
09.02.2019	10:00	Klassik	75,00 €
23.02.2019	10:00	Klassik	75,00 €
16.03.2019	10:00	Klassik	75,00 €
23.03.2019	16:00	Obstbrand	60,00 €
30.03.2019	10:00	Klassik	75,00 €
27.04.2019	10:00	Klassik	75,00 €
18.05.2019	10:00	Klassik	75,00 €
08.06.2019	10:00	Klassik	75,00 €
29.06.2019	10:00	Tiki	80,00 €
06.07.2019	10:00	Klassik	75,00 €
13.07.2019	16:00	Obstbrand	60,00 €
20.07.2019	10:00	Klassik	75,00 €
14.09.2019	10:00	Klassik	75,00 €
28.09.2019	10:00	Klassik	75,00 €
12.10.2019	10:00	Klassik	75,00 €
09.11.2019	10:00	Klassik	75,00 €
16.11.2019	16:00	Obstbrand	60,00 €
23.11.2019	10:00	Klassik	75,00 €
30.11.2019	10:00	Tiki	80,00 €
07.12.2019	10:00	Klassik	75,00 €
14.12.2019	10:00	Klassik	75,00 €

**Gelbes Haus** Cocktailbar - Catering - Whisky & Spirituosen-Schule

Tel.: 0911 - 288 106

[www.gelbes-haus.de](http://www.gelbes-haus.de)

**schrftl. Anmeldung an: [gabi.sanna@gelbes-haus.de](mailto:gabi.sanna@gelbes-haus.de)**

## Cocktailkurs Klassik

Bei Ihrem Cocktail-Kurs im Gelben Haus Nürnberg lernen Sie alles zum Thema Cocktails und das richtige Mixen. Zu Beginn erfahren Sie mehr über die Bargeschichte, den Aufbau einer Bar und das Arbeitsequipment eines professionellen Barkeepers. Außerdem erhalten Sie einen Einblick in die Gläser- und Spirituosenkunde sowie die unterschiedlichen Zubereitungsarten der Cocktails.

Nach einem leckeren Mittagssnack geht es dann ans Eingemachte, dem eigenständigen Shaken. Von einem klassischen Martinicocktail über einen fruchtigen Erdbeer Daiquiri bis hin zu einem sähnigen Coconut Kiss lernen Sie ca. 10 alkoholische und nicht-alkoholische Cocktails kennen. Und zur Erinnerung an Ihr einzigartiges Cocktail-Erlebnis erhalten Sie ein Zertifikat vom Gelben Haus mit nach Hause.

<b>Mindest Teilnehmerzahl:</b>	<b>5</b>
<b>Maximal Teilnehmerzahl:</b>	<b>10</b>
<b>Dauer</b>	<b>6 h</b>
<b>Samstag</b>	<b>10:00 Uhr - 16:00 Uhr</b>
<b>Kosten pro Person</b>	<b>75,00 €</b>

## Cocktailkurs Tiki : Escape ! Relax ! Enjoy !

Die Tiki-Kultur oder Tiki-Style bezeichnet eine Modewelle, die ihre Blüte in den späten 1950er bis frühen 1960er Jahren hatte.

Hawaii – 1959 zum 50. Bundesstaat der USA geworden, war Traumziel schlechthin für jeden US-Amerikaner in den 1950er Jahren und Projektion für das wieder gefundene Paradies auf Erden.

Tiki ist eine Art „Lifestyle“, eine Art und Weise durchs Leben zu gehen. Die Essenz von Tiki ist die Essenz der Bar schlechthin:

Heraustreten aus dem Alltag, um in angenehmer, entspannter Atmosphäre das Leben zu genießen. Hinter dem Wort Tiki verbirgt sich ein Mix Stil, eine Mixschule, die ausgeprägter kaum sein könnte. In seinen besten Momenten schafft es der Tiki-Stil, wahre Rum-Rhapsodien voller Komplexität zu kreieren, mit Fruchtaromen exotisches Flair zu zaubern und ein großes, buntes Aromenfeuerwerk abzubrennen.

Mixen Sie im Cocktailkurs der Bar Gelbes Haus Südsee Drinks wie Mai Tai, Zombie, Hurricane, Navy Grog, Rum Runner, Bahama Mama, Painkiller, Scorpion, Blue Hawaiian, Beachcomber oder andere.

### Leistungen

- Einführung und Betreuung durch einen erfahrenen Barkeeper
- Informationen über Bargeschichte, Spirituosen und Barwerkzeuge
- Einführung in die Grundtechnik des Cocktailmixens
- Eigenes Mixen
- Kennenlernen von ca. 10 alkoholischen Cocktails
- Ein Mittagssnack inklusive einem Getränk (fränkisches Bier oder alkoholfreies Getränk)
- Zertifikat zum Mitnehmen
- Kursunterlagen per E-Mail nach Hause

<b>Mindestteilnehmer:</b>	<b>5</b>
<b>Maximalteilnehmer:</b>	<b>10</b>
<b>Dauer:</b>	<b>6 h</b>
<b>Samstag</b>	<b>10:00 Uhr - 16:00 Uhr</b>
<b>Kosten pro Person:</b>	<b>80,00 €</b>

## Cocktailkurs Obstbrand

Der Wunsch regionale Trinkkultur zu pflegen und weiterzuentwickeln, veranlasst das Gelbe Haus für das Kurs- und Seminar Jahr 2018 einen dreistündigen Obstbrand Cocktailkurs mit ROSENHUT-Obstbränden anzubieten.

### Ablauf:

- Einführung und Betreuung durch einen erfahrenen Barkeeper
- Vorstellung der einzelnen Obstbrände und wichtiger Barwerkzeuge
- Informationen über Food-Pairing und Obstbrände, Aromen und Kompatibilität
- Einführung in die Grundtechnik des Cocktailmixens
- Eigenes Mixen

<b>Mindest Teilnehmerzahl:</b>	<b>5</b>
<b>Maximal Teilnehmerzahl:</b>	<b>10</b>
<b>Dauer</b>	<b>3 h</b>
<b>Samstag</b>	<b>16:00 Uhr - 19:00 Uhr</b>
<b>Kosten pro Person</b>	<b>60,00 €</b>