

cocktailworkshop.

PACKAGES



Entdecken Sie die Kunst des Cocktailmixens in unserem geführten CocktailWorkshop, geleitet von Marcus Philipp, einem der weltbesten Barkeeper von 2017, für nur 75€ pro Person. Buchen Sie jetzt für ein unvergessliches Erlebnis und wählen Sie optional ein Upgrade auf ein exquisites Drei-Gänge-Menü in unserem Restaurant für insgesamt 149€.

package light

DAUER: 1,5 STUNDEN
BEGINN: 16:30 UHR
PREIS: 75€ / PERSON
PERSONEN: BUCHBAR FÜR 3-10

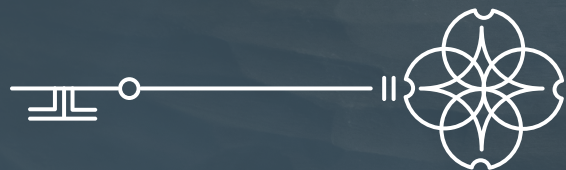


ablauf:

- Begrüßungsgetränk für jeden Gast.
- Vorstellung von Marcus Philipp und unserer Bar - Glückskind.
- Einführung in die Welt der Bars und der Mixologie.
- Übersicht über aktuelle Trends und Cocktails.
- Geführte Mixing-Session: Hier kombinieren Sie erste Aromen und entdecken Ihre Vorlieben.
- Jeder Teilnehmer kreiert seinen eigenen individuellen Drink.
- Verkostung durch den Profi und Vergabe von Teilnahmeurkunden an alle Teilnehmer.
- Abschiedsgeschenk: Voucher für einen Welcome-Drink bei Ihrem nächsten Besuch.

package classic

DAUER: 1,5 STUNDEN
BEGINN: 16:30 UHR
PREIS: 149€ / PERSON
PERSONEN: BUCHBAR FÜR 3-10



ablauf:

- Begrüßungsgetränk für jeden Gast.
 - Vorstellung von Marcus Philipp und unserer Bar Glückskind.
 - Einführung in die Welt der Bars und der Mixologie.
 - Übersicht über aktuelle Trends und Cocktails.
 - Geführte Mixing-Session: Entdecken Sie erste Aromen und Ihre Vorlieben.
 - Jeder Teilnehmer kreiert seinen eigenen individuellen Drink.
 - Verkostung der Drinks durch den Profi und Wahl eines Gewinners.
 - Abschiedsgeschenk: Voucher für einen Welcome-Drink bei Ihrem nächsten Besuch
- 3-Gänge-Menü – oder Sharing Dinner:**
- Der Gewinnerdrink wird als Aperitif serviert.
 - Wählen Sie aus unseren köstlichen Menüs oder entscheiden Sie sich für ein Sharing Dinner.

cocktailworkshop.

DINNER



CLASSIC PACKAGE

3-gänge-menü

GRUSS AUS DER KÜCHE

vorspeise

GERÄUCHERTES STEAK TATAR ^(ACGM)
gebeiztes Eigelb, Estragon Mayo, Erdäpfel Brioche

ODER

BURRATA ^(AG)
geschmorte Tomaten, Basilikum Infusion, Tomatenschaum

hauptspeise

RIB EYE STEAK ^(GLO)
geschmolzene Cherrytomaten, Erdäpfel-Trüffel Gratin, Pfeffersauce

ODER

PASTA AL PARMIGIANO ^(AG)
Wahlweise mit Trüffel on top

dessert

**GLÜCKSKIND
SCHOKOLADENKUCHEN** ^(ACGHO)
Flüssiger Kern, Glühweinbeeren, Sauerrahm Espuma

ODER

KARAMELISIERTES TOPFENSOUFFLE ^(ACG)
Erdbeer Espuma und Zuckerstange

glückskind



steak, pasta & bar.