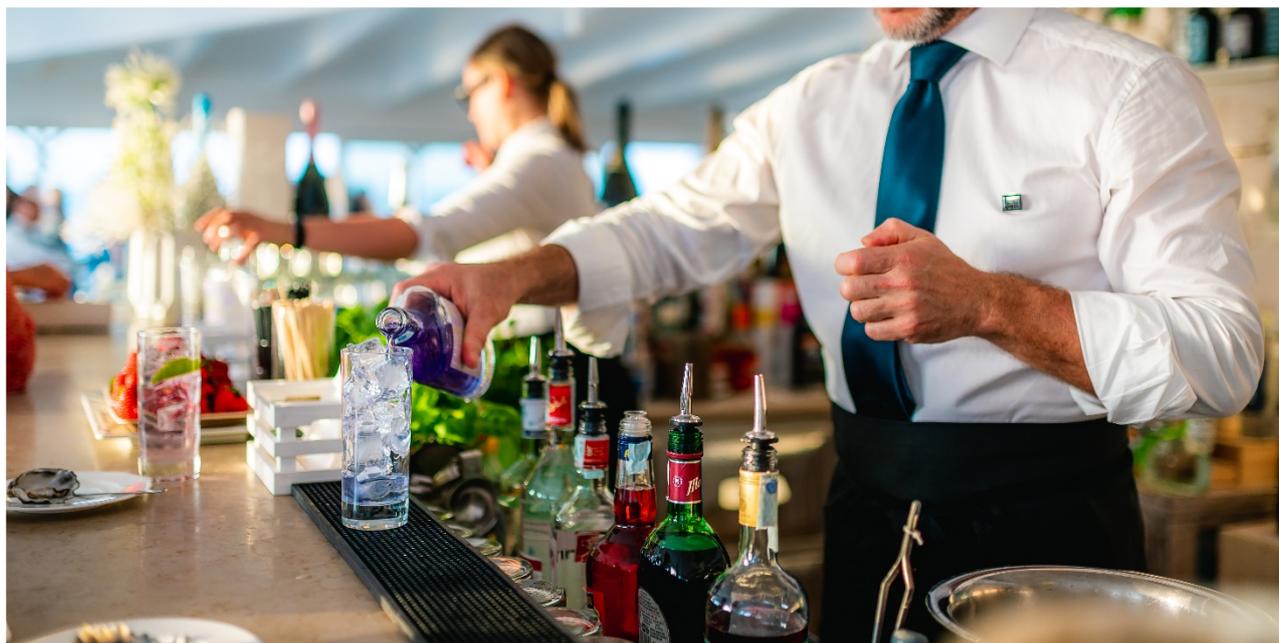


# LAND & TASTING EXPERIENCE MICE

## COMPETIZIONE DI COCKTAIL PUGLIESI

TCM 214

talea  
COLLECTION



Se vi capita di parlare con qualcuno dei più esperti bartender nel mondo, sarà curioso e simpatico scoprire che spesso hanno origini pugliesi, questo perché la Puglia ha una lunga e nota tradizione di *drincoteche* alla moda negli antichi borghi dei paesini, dove i locali amano ritrovarsi a fine giornata per sorseggiare un cocktail o un calice di vino. Ora che la life style pugliese è così di moda e conosciuta nel mondo, perché non proporre ai vostri gruppi aziendali una sessione di circa 2 ore per imparare dai nostri alchemici come preparare un cocktail pugliese? È un'attività simpatica che sviluppa lo spirito di cooperazione ma anche la creatività di un team. Si inizierà a riscaldare l'ambiente seguendo il nostro esperto barman nella creazione del cocktail, il gruppo sarà suddiviso in team per dare inizio alla competizione dove sarà richiesto non solo di eseguire al meglio il cocktail proposto come esempio, ma anche di scegliere un ingrediente nascosto per creare un cocktail che li rappresenti e che possa essere nel caso abbinato ad uno dei piatti proposti in carta; proprio come il nostro barman propone il suo Oyster Martini pugliese in accompagnamento all'entrée di crudo pugliese, il sushi pugliese. Questa attività è adatta a gruppi dalle 10 alle 50 persone. La ricompensa per i vincitori? Tanto divertimento e l'onore di aver creato un nuovo cocktail per la nostra carta del bar. È possibile predisporre musica d'intrattenimento durante l'attività e concludere con un simpatico BBQ.

### Tempo totale stimato per l'attività: 2 ore

Minimo 10 partecipanti PREZZO PER PERSONA- a partire da	€ 30,00 + IVA 22%
Minimo 24 partecipanti PREZZO PER PERSONA- a partire da	€ 25,00 + IVA 22%
BBQ standing - minimo 24 pax Grigliata di carne, Angolo Insalate e Verdure, Angolo Focaccia e Pane, Angolo Frutta di stagione, 1/2 minerale; 1/4 vino; the o caffè	€ 35,00 + IVA 10%
DJ set - service included Siae excluded approx € 190,00	€ 600,00 + IVA 22%

OGNI GIORNO SECONDO DISPONIBILITA'