

Workshop für Cocktails vor und nach dem Essen als Zusatzgeschäft

Eigene Kreationen erfolgreich verkaufen und Begeisterung auslösen

Ziele

Die Gäste leisten sich zur Einstimmung auf das Essen oder als krönenden Abschluss einen köstlichen Cocktail, der als zusätzliches Geschäft auch dem Unternehmer Freude bereitet. Dieses Seminar vermittelt Ihnen das gesamte Know-how für eigene Kreationen, die garantiert Begeisterung auslösen. Einzigartige Cocktails - mit frischen saisonalen Bestandteilen und besonderen Bezeichnungen - sind ein Erlebnis, das Gäste speziell in Ihr Lokal lockt.

Inhalte

- Entwicklung eigener Drinks
- Food-Pairing: Auf den Cocktail abgestimmte kreative Snacks reichen
- Neue Cocktails richtig kalkulieren
- Regionalität: Kombinieren von Saisonprodukten aus der Region
- Trends in der Aperitifkultur

Referenten: Alexander Kreft

Das Seminar kann auch als Inhouse-Seminar gebucht werden.

Termin

27.4.2021, 09:00 Uhr, BW-21-52, Bad Überkingen

190,00 € Mitglieder

285,00 € Standard

oder

1 Gutschein

inkl. Seminarunterlagen,
Verpflegung und
Zertifikat

zzgl. tw. MwSt.



DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen

Telefon: (07331) 93250-0
Telefax: (07331) 93250-9
info@dehoga-akademie.de

DEHOGA
Akademie