

4

Mocktail workshop

Ook wanneer alcohol niet mag of kan zorgen onze bartenders voor een onvergetelijk moment.

Met verse sappen, zelfgemaakte siropen en vers fruit blenden, shaken en muddlen we samen verse en gezonde drankjes die voor een enorme energieboost zullen zorgen. De ideale workshop om de dag gezond en actief te beginnen!



5

Cocktail Masterclass

Ben je een horeca professional? Heb je net een nieuw cocktailmenu of heb je enkele cocktails op de kaart staan maar ben je niet tevreden over de uitvoering? Onze professionele bartenders met jaren cocktailervaring in verschillende omgevingen komen graag bij je langs om je cocktails naar een hoger niveau te tillen.

De Masterclass omvat een grondige studie van spirits, technieken en recepten en een praktisch gedeelte waar de deelnemers hun snelheid, efficiëntie en consistentie kunnen verbeteren. Onze Masterclass is geen standaard formule, we bekijken samen steeds wat het doel van het project is en bespreken wat de mogelijke pistes zijn.



Interesse?

Neem contact met ons op!



Elegemstraat 160
1700 Dilbeek
+32 (0)2 310 39 89
info@inovovento.be
inovovento.be



COCKTAIL WORKSHOPS



1

Interactieve cocktail workshop

Op zoek naar een originele teambuilding, een verrassende manier om je werknemers in de bloemetjes te zetten of gewoon een leuk begin van een avond tussen vrienden? Onze bartenders bezorgen jullie graag een onvergetelijke avond! Onder professionele begeleiding leer je de kneepjes van het vak. Na een theoretische uitleg over dranken, mixers en cocktails ga je zelf aan de slag. Je leert hoe je moet omgaan met shakers, muddlers, barspoons en jiggers, waarna we samen een eerste cocktail maken. In de interactieve workshop worden standaard 3 cocktails gemaakt; zowel

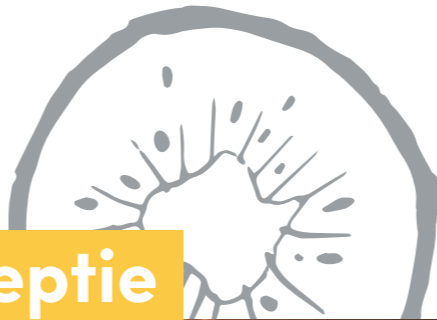
meer als minder is bespreekbaar. Uiteraard bespreken we vooraf welke cocktails je er zeker bij wilt. Een workshop met 3 cocktails duurt tussen anderhalf en twee uur, waardoor er tussen de cocktails genoeg tijd is om van je zelfgemaakte drankje te genieten en een babbeltje te slaan. We eindigen de workshop met een wedstrijdje mixology. De deelnemers worden verdeeld in groepjes en moeten met de beschikbare ingrediënten zelf een cocktail ontwerpen, maken en voorstellen. Het groepje met de beste, mooiste en lekkerste cocktail wint eeuwige roem én een mooie prijs.



2

Receptie formule

Schuimwijn, fruitsap, borrelnootjes en saaie hapjes beu? Wij zorgen ervoor dat je receptie, ongeacht het aantal personen, opgefleurd wordt met door je gasten gemaakte cocktails en kwaliteitsvolle hapjes. Na een korte theoretische uitleg van onze bartenders kunnen je gasten zelf 1, 2 of 3 cocktails maken. Tussen de cocktails door maken we tijd voor een netwerkmomentje en komt ons personeel langs met verse hapjes. Perfect om een met meetings gevulde dag af te sluiten of om een feestelijke avond te beginnen.



3

Gin workshop

Bij de gin workshop gaan we samen op reis doorheen de geschiedenis en het ontstaan van gin, de processen die komen kijken bij het maken van gin en de verschillende soorten gin. Daarna doen we een gin tasting; Je proeft 6 verschillende soorten premium gins en bespreekt hun eigenschappen. Je leert onder begeleiding van onze professionele bartenders hoe je met bijhorende tonic en botanicals een perfect serve kan verkrijgen. Uiteraard kan je met gin veel meer doen dan enkel gin tonics maken, daarom leer je ook shaken en/of stirred cocktails met gin maken.

