

„Geschüttelt, und nicht gerührt.“

Nicht nur James Bond wusste einen Martini standesgemäss zu trinken. Geheimnisse, Tricks und Rezepte der Cocktailklassiker oder auch die neusten Trends der Barkultur werden Ihnen vom Bartender mit viel Spass & Spannung unter 4-Augen verraten.

Spielen Sie den coolen Barkeeper und mixen Sie Ihren Lieblingscocktail, vielleicht einmal anders als gewöhnlich...mit ein wenig Chili?

Hier ist Durst, Spass und Kreativität gefragt, mit fachmännischer Verstärkung und ganz viel Spass.

**Barfeeling live on Stage** ✈

**Eventlocation: Matt-„Valentina`s Bar“**

**Zeit:** ca. 1 Stunde

**Ab:** 5 Personen

**CHF:** 45.00 | Person

*Kurskosten & 1 Cocktail inbegriffen*



**Cuervo**<sup>®</sup>  
TEQUILA

**ABSOLUT**<sup>™</sup>  
*Country of Sweden*  
**VODKA**



**BACARDI**<sup>®</sup>  
ESTD 1862

GRUPPO

**CAMPARI**<sup>®</sup>

**MARTINI**

CACHAÇA  
**51**  
*a good idea*