

TEAMS - EVENTS & NETWORKING

Ja, es fehlt gerade Vieles in unserem Alltag. Dir und uns auch.
Deinem Team, Deinen Kunden und Deinen Partnern.

Beginnend beim Smalltalk an der Kaffeemaschine oder auf dem Weg zur U-Bahn. Bis hin zum wichtigen - vielleicht sogar dem entscheidenden – lockeren Kontakt an der Hotelbar mit einem neuen Partner, Lieferanten oder Kunden.

Genau dafür schaffen wir Räume: Nicht nur Zeitfenster, sondern Auszeiten.

Garniert mit spannenden Produkten, köstlichen Neuentdeckungen, Aha- und Wow-Effekten und ganz viel Gesprächsstoff.

Denn egal, ob wir zwei Stunden lang mit Euch in neue Produktwelten eintauchen. Oder wir Euch bloß 20 Minuten lang auf die richtige Spur bringen und Euch dann klönen und netzwerken lassen: Wir setzen Impulse, die wirken.

Und nachwirken.



GIN WORKSHOP

Verkostet werden alle Spirituosen erst pur – danach dann jeweils als Gin & Tonic. Üblicherweise "umschiffen" wir dabei die Gin-Klassiker (die viele ohnehin bereits kennen) und sorgen für eine vielfältige Auswahl unbekannter und origineller Produkte. In Kombination mit unterschiedlichen Zutaten, damit es eine abwechslungsreiche Mischung und viel Gesprächsstoff gibt. Dabei gehen wir natürlich auf alle Fragen ein, sprechen über Herstellung und Geschichte, den aktuellen Trend und die persönlichen Erfahrungen der Teilnehmer.

Inhalt:

- 3 Spirituosen a 4-5cl
- 3 Premium Tonic Water a ca. 20cl
- Gewürze, getrocknete Früchte... (nach Auswahl)
- Kleine Einkaufsliste für Eis und ggf. frische Zutaten
- Verkostungsbogen

Wir bieten immer auch eine alkoholfreie Variante an, damit auch wirklich alle teilnehmen können. In diesem Fall beinhaltet das Verkostungsset die gleichen Filler und Zutaten, jedoch statt den Spirituosen einen alkoholfreien Ersatz. Inhalt also fast und Ablauf komplett identisch - damit bleiben alle Teilnehmer im Thema und niemand wird "abgehängt".



. . . UND MIT DEM KLASSIKER "NEGRONI"

Nach der Verkostung drei sehr unterschiedlicher Gin & Tonics, widmen wir uns einem ganz klassischem Gin-Drink: Der „Negroni“ gehört zu einem der berühmtesten Drinks der Cocktail-Welt und für viele zu einem der beliebtesten Gin-Getränke überhaupt.

Die Spirituosen hierfür sind bereits im Verkostungsset enthalten, ebenso getrocknete Orangenscheiben und zwei hochwertige Tumbler. Der mitgelieferte „Schwarzer Walfisch Dry Gin“ bringt mit seiner maritimen Aromatik norddeutsches Flair und eine ganz besondere Note in den Drink.

Die Menge ist ausreichend für zwei Drinks, weshalb auch bereits zwei Tumbler im Set enthalten sind.

Inhalt:

- 2 Spirituosen a 5cl (Wermut und Campari)
- 1 Schwarzer Walfisch Dry Gin a 50cl
- 2 Nachtmann Tumbler
- Getrocknete Orangen



BROWN SPIRITS

Eine Blindverkostung, bei der alle Produkte etwas gemeinsam haben: Alle kommen aus dem Holzfass

Und dennoch – oder gerade deshalb? – wissen die Produkte zu überraschen. Vielleicht sogar zu irritieren. Denn wer bei dieser Verkostung nur an Rum und Whisky denkt, der hat nur an der Oberfläche gekratzt. Weltweit gibt es unzählige Produkte, die in Holzfässern gelagert. Ganz praktisch zu Aufbewahrung und zum Transport. Oder als Aromageber und Stilpräger.

Im Rahmen der Verkostung lernen wir unterschiedliche Produkte kennen, sowohl Klassiker als auch Exoten. Die sensorische Seite erkunden wir gemeinsam, bevor wir dann über Herkunft und Herstellung sprechen.

Inhalt:

4-6 Spirituosen a 5cl
Verkostungsbogen



BROWN SPIRITS + DARK 'N' STORMY

Nach der sensorischen Verkostung geht es weiter: Die letzte Verkostungsrunde enthält neben der Spirituose „Rum“ einen Filler und eine Anleitung. Für einen klassischen Cocktail, der dann genussvoll für alle Teilnehmer den Abend abrundet.

Inhalt:

- 1 Nachtmann-Tumbler
 - 1 Limettenpresse
 - 1 Thomas Henry Spicy Ginger
 - 2 Limetten (Saison- und transportabhängig)
- Kleine Vorbereitungs- und Einkaufsliste z.B. für Eis



Alternativen zu diesem Drink:

- „Gin & Tonic“ mit gereiftem Gin, Tonic Water, Orange, Kakao
- „Irish Ginger“ mit Irish Whiskey, Ginger Ale, Ingwer, Limette
- „Vaca Nera“ mit Bourbon, Ginger Ale, Balsamico, Basilikum

HAUCH DER KARIBIK: RUM

Ob Rum, Rhum oder Ron – ob ganz klassisch oder „spiced“: Die Spirituose hat viel zu bieten und überrascht immer wieder durch ihre Vielfältigkeit und unerwartete Nuancen. Dabei erzählt Rum spannende Geschichten von Piraten und Sklavenhandel aber auch von Sehnsuchtsorten und Urlaubsparadiesen.

Wir testen Produkte verschiedener Karibik-Inseln sowie unterschiedliche Rum-Stile. Dabei spielen immer auch die Herstellung und Geschichte sowie die ganz persönlichen Erfahrungen der Teilnehmer eine große Rolle.

Verkostet werden alle Spirituosen pur als Blindverkostung. Das letzte Getränk wird als saisonaler Cocktail oder Longdrink zubereitet, mit dem die Teilnehmer den Genussabend stilvoll ausklingen lassen.

Inhalt:

4-6 Spirituosen a 4-5cl

1 Premium Filler

Gewürze, getrocknete Früchte... (nach Auswahl)

Kleine Einkaufsliste für Eis und ggf. frische Zutaten

Verkostungsbogen



CRAFT BEER TASTING

Kleine Manufakturen, Aromahopfen und Braukunst außerhalb des berühmten *Deutschen Reinheitsgebot* – in dieser Verkostung schauen wir über den Kronkorkenrand und wagen uns an die Vielfalt der modernen deutschen und internationalen Bierszene heran.

In zwei Verkostungs-Durchgängen testen und besprechen wir unterschiedliche Produkte. Neben IPAs begegnen uns Porter und Stout, vielleicht aber auch „Infused Beer“, Export oder Helles. Die Auswahl wird dabei u.a. der jeweiligen Saison angepasst.

Gemeinsam in der Gruppe erkunden wir die Sensorik, lernen Herstellmethoden und die Idee und die Hersteller dahinter kennen. Einem aromareichern überraschenden und meist polarisierender Workshop steht nichts im Wege...

Inhalt:

- 3-5 Biere a 250 bis 330ml
- 1 Craft Beer Tasting-Glas
- 1 Pikante Snacks (Grissini, Cracker, Chips o.ä.)
- 1 Verkostungsbogen



CRAFT BEER TASTING: ALKOHOLFREI

Kaum bekannt und dabei so spannend: Viele Craft-Beer-Manufakturen bieten alkoholfreie Varianten ihrer modernen Produkte an.

Dank moderner Braukunst, Kreativität und der geschickten Auswahl der Zutaten, entstehen interessante und überraschende Biere jenseits des Mainstreams - ohne Alkohol*
Wir machen den Test und verkosten mehrere Produkte. In ein oder zwei Verkostungs-Durchgängen konzentrieren wir uns auf die Sensorik und diskutieren über Geschmack, Optik, Stil ...und vielleicht sogar über die Daseinsberechtigung des Produktes.
Denn die Produkte wissen nicht nur zu überraschen, sondern können irritieren und verblüffen...

Inhalt:

- 3-5 Alkoholfreie Biere a 250 bis 330ml
- 1 Craft Beer Tasting-Glas
- 1 Pikante Snacks (Grissini, Cracker, Chips o.ä.)
- 1 Verkostungsbogen



* Trotz der Angabe „Alkoholfrei“ können einzelne Biere bis 0,5% Alkohol enthalten

BLIND TASTING

Viel mehr eine Weinprobe: Über das Mittel der „Blindverkostung“ lenken wir den Fokus auf die Weinsensorik und beziehen alle Teilnehmer (unabhängig vom Wissensstand) aktiv ein. Die Verkostung wird zum Workshop.

Alle Teilnehmer erhalten die Weine verhüllt in schwarzem Seidenpapier und versehen mit kleinen Anweisungen (z.B. „vorher kühlen“). Unvoreingenommen geht es in die Verkostung, gemeinsam wird der Wein erforscht und entdeckt. Dabei gibt es für die Teilnehmer viel zu entdecken und es entsteht jede Menge Gesprächsstoff. Dies halten wir beim Online-Format für einen der elementaren Punkte...

Natürlich wird pro Runde aufgelöst und wir berichten ausführlich über Herkunft, Herstellung usw.

Inhalt:

3-5 Weine a 750ml

Verkostungsbogen mit Darstellung „Aromarad“

Frisch gemahlener Kaffee zum Neutralisieren der Nase

