

MASTER CLASS AVEC



Rune Salomonsen er grunnlegger av Barakademiet og Cocktails in the City. Rune reiser gjerne for å få inspirasjon fra produsenter og kollegaer. Fullført en rekke kurs. Blant annet: Bas School of Bartending i London, Otard Cognac ambassadør program, The heart of Cognac Academy hos Remy Martin, The Bombay Experience, Bacardi Course, De Luze Cognac Course, Norsk Fatmodnet Aquavit kurs m.m. Rune holder kurs for HORECA-bransjen, private grupper og for firma.

- godt lagrede produkter, klar for å nytes...

I dag er nordmenn i verdenstoppen når det gjelder å nyte Cognac...

I dette kurset skal vi prøve så mye mer! Vi starter med litt teori og en drink. Fortsetter med en referanse Cognac, og fem andre produkter: En god Armagnac, Rom, Tequila, Malt Whisky og Aquavit.

Rune Salomonsen vil fortelle litt om hver brennevinstype og fremstillingen av disse. Det skal smakes og nytes. Kurset kan kombineres, eller lages som helaften med mat.



Priser:

1 drink inkludert i alle kurs

Referanse VSOP Cognac
+ 5 produkter & 6 tulipanglass
(Armagnac, Rom, Tequila, Malt Whisky, Aquavit)
kr. 600,-

Referanse XO Cognac
+ 5 produkter & 6 tulipanglass
kr. 900,-

Referanse De Luxe Cognac
+ 5 produkter & 6 tulipanglass
kr. 1300,-

Prisene er basert på min. 15 deltakere.

*Tillegg ved kurs «ut av huset» kr. 1500,-

BarAkademiet.no

Sosialt, engasjerende og lærerikt, samtidig som de smaker godt!

Foruten denne type kurs tilbyr vi: Bartenderskole, Lek & Lær! teambuilding, CocktailTastings m.m.

Vi gjør arrangement, alt fra små private tilstelninger til store festivaler. Vi har satt god stemning under lanseringer og feiring, både inn og utland. Ta kontakt i forkant av ditt neste arrangement!

Kontakt: Rune Salomonsen +47 926 37 118 rune@barakademiet.no - www.barakademiet.no