

Cocktails



BARAKADEMIET OG CLARION HOTEL PRESENTERER

LEK & LÆR! TEAMBUILDING

EN KOMPLETT HELAFTEN MED HERLIG MAT

Her er et forslag til en helaften der vi skal leke og lære i baren, spise god mat og ha cocktailsmaking. Vi skal lære litt om forskjellige mikseteknikker, ha skjenketest, miksestafett, "se, lukt og smakstesten" og barquiz. Nedenfor finner du tre menyforslag. Ønsker du andre kurs eller menyforslag, så ikke nøl med å ta kontakt.

3 retters meny 1

Stekte kamskjell med blomskålpure smakt til med trøffel, Beurre Noisette og urte salat

Indrefilet av okse med sopp, skorsornerrot, småløk og mørkel saus

Pasjonsfrukt panna cotta med praline parfait og blåbærcoulis

Lek & Lær! inkl 3-retter Kr. 1185,-

3 retters meny 2

Andebryst med sitrus salat, bacon, aprikos og pistasje vinagrette

Steinbit med, smørdampet purre og gulrot, blomkålflan og blåskjell saus

Consomme av seseongens bær, hvitsjokolade mousse, vanilje is krem og romtopf

Lek & Lær! inkl 3-retter Kr. 1075,-

For booking og informasjon kontakt: