

WHISK(E)Y Tasting

Lernen Sie die wunderbare Vielfalt dieser außergewöhnlichen Spirituose kennen. Wie wird Whisk(e)y hergestellt, was sorgt für seine besondere Aromatik, was ist der angel's share? Erfahren Sie viel Wissenswertes über die Herstellung und Geschichte dieser Spirituose. Wir bieten zwei verschiedene Varianten an: International und Scotch.

DAUER: ca. 2,5 Std.

RUM Workshop

Spricht man über Rum, denkt man schnell an die Karibik, Palmen und Meer. In dem Workshop machen wir eine „spirituelle“ Reise in eine vielfältige Welt von Aromen: ob leicht, kräftig, würzig, fruchtig – Rum hat viel Facetten und kann dadurch sowohl für den Pur-Genuss, als auch zum Mixen sehr gut eingesetzt werden.

In dem Workshop verkosten Sie sieben Rumsorten pur, erhalten viele Informationen über die Herstellung und Lagerung, aber wir zeigen Ihnen auch, wie Sie Rum als Basis toller Mixgetränke einsetzen können und worauf Sie dabei achten müssen.

DAUER: ca. 3 Std.



Hier abtrennen

GIN Tasting

Gin ist seit jeher eine wichtige Zutat an der Bar. Bei diesem Tasting lernen Sie die komplexe Sortenvielfalt dieser Spirituose kennen. Es nimmt Sie mit auf eine Reise durch eine Welt unterschiedlichster Aromen. Doch nicht nur die Spirituose ist vielfältig:

verkosten Sie unterschiedliche Tonic Water und weitere aufregende Filler oder Aromageber für Ihren zukünftigen „perfekten“ Gin Tonic. Außerdem erhalten Sie viele Informationen über die Herstellung von Gin, die unterschiedlichen Arten und geschichtliche Hintergründe.

DAUER: ca. 2,5 Std.

JUNGGESELLEN/-INNEN Abschied

Ein toller Start für den Junggesellen/-innen Abschied: Hierfür haben wir ein spezielles Programm zusammengestellt. Nach einer kurzen Einweisung in die wichtigsten Grundlagen zur Zubereitung von Mixgetränken konzentrieren wir uns bei diesem Workshop auf die Praxis. Die Teilnehmer/-innen mixen unter Anleitung und verkosten sowohl bekannte, als auch ausgefallene Getränke-Kreationen – in der Gruppe ein ganz besonderer Spaß.

DAUER: ca. 2 Stunden



Cocktail MIXKURSE & SPIRITUOSEN-SEMINARE

AUCH ALS
GUTSCHEINE
ERHÄLTlich



JOURNEY
Cocktailbar
PASSAU-ALTSTADT

Cocktail WORKSHOP

Bei diesem Workshop erhalten Sie umfangreiche Informationen über die gängigen Zutaten, die Arbeitsgeräte an der Bar sowie die geschichtlichen Hintergründe zu Bars und Cocktails. Während jeder Teilnehmer selbst unter Anleitung leckere Drinks zubereitet, erhalten Sie viele Tipps, die Ihnen dabei helfen, bei der nächsten Party der „Held hinter der Bar“ zu sein.

DAUER: ca. 4 Stunden



Individuelle TERMINE

Ob Firmenfeier, Team Building, Kundenbindungsprojekte oder private Feiern, Geburtstage und Jubiläen: gerne bieten wir Ihnen ein speziell auf Ihre Wünsche zugeschnittenes Workshop-Programm bereits ab sechs Personen an. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Workshop MOLEKULARE COCKTAILS

Erlangen Sie Einblicke in die Welt der Molekularen Küche. Leckere Molekulare Cocktails – Drinks mit Aromaperlen, Cocktails als Schäume oder in Würfelform ... Bei diesem Workshop erlernen Sie die Techniken Sphärisation, Gelifikation und die Zubereitung von Espumas. Neugierig? Dann unbedingt gleich anmelden!

DAUER: ca. 4 Stunden



KONTAKT

Journey Gastro GmbH

Hubert Scheungraber

Telefon: 0851 / 98 90 15 47

E-Mail: info@journey-passau.de

Mehr unter www.journey-passau.de oder
www.facebook.de/journey.passau

ALLE
WORKSHOPS
GIBT ES AUCH ALS
GUTSCHEINE
ZUM VER-
SCHENKEN!

Kurs ANMELDUNG

Kursanmeldung bis 10 Tage vor Kursbeginn möglich, kurzfristiger nur nach Rücksprache. Kurse finden ab 8 Teilnehmern statt, die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Anreise bitte ohne Auto. Teilnahme erst ab 18 Jahren.

Name

Vorname

Straße

PLZ, Wohnort

T T . M M . J J J J

Geburtsdatum

Telefon

E-Mail

**Gewünschte Kurswahl bitte umseitig ankreuzen.
Mehrfachankreuzungen sind möglich!**

Es gelten unsere AGB, einsehbar unter
<https://www.journey-passau.de/agb/>

Anmeldung bitte per Post oder E-Mail an:

Journey Gastro GmbH | Schustergasse 1 | 94032 Passau
oder info@journey-passau.de

Cocktailkurs AKTIV MIXING

Bei diesem Kurs erlernen Sie unter Anleitung die Zubereitung verschiedenster international bekannter Mixgetränke. Sie erhalten Informationen über wichtige Arbeitsgeräte an der Bar, die richtige Verwendung von Eis, verschiedene Arbeitstechniken und vieles mehr. Anschließend kann jeder Kursteilnehmer das Wissen anwenden und selbst leckere Cocktails zubereiten, die dann gemeinsam verkostet werden.

DAUER: ca. 2-3 Stunden