



# Angebot Cocktailkurs

## Ihre Veranstaltung auf einen Blick

Nehmen Sie Platz, wir laden Sie auf eine interessante Genuss-Reise ein. Gemeinsam mit unserer Crew mixen und genießen Sie in unserem „Hillmann’s Bar & Bistro“ Cocktails aus aller Welt. Unsere Küche sorgt mit Fingerfood und kleinen Snacks für Ihr leibliches Wohl. Währenddessen lernen Sie unter Anleitung die Zubereitung verschiedenster internationaler Mixdrinks!

### Leistungen

Cocktail-Workshop 4,5 Std. inkl. Sekt & Canapé Empfang, 4 Cocktails nach Wahl, Fingerfood-Buffer vom Küchenchef – passend zur Cocktailauswahl, Wasser und Softgetränke, Kursunterlagen und ein „Teilnehmer-Zertifikat“.

#### Speisenauswahl

- Canapés
- Suppe
- Brotauswahl mit Dips
- Salate
- 2 warme Snacks
- Dessert

#### Cocktailauswahl

- Piña Colada
- Sex On The Beach
- Mai Tai
- Mojito
- Whisky Sour
- Negroni

#### Alkoholfrei

- Ipanema
- Moskito
- Sportsman

pro Person\*  
**49 €**

\* Der Cocktail Workshop ist ganzjährig und ausschließlich nur für Gruppen von 6 bis 20 Personen buchbar.

Benötigen Sie Hilfe bei der richtigen und passenden Auswahl? Wir beraten Sie gerne!

Tel.: +49 421 62 000 243 | [veranstaltungen.bremen-city@dorint.com](mailto:veranstaltungen.bremen-city@dorint.com)



# Gin Cocktailkurs

## Ihre Veranstaltung auf einen Blick

Nehmen Sie Platz, wir laden Sie auf eine interessante Genuss-Reise ein. Gemeinsam mit unserer Crew mixen und genießen Sie in unserem „Hillmann’s Bar & Bistro“ Cocktails rund um das Thema Gin. Sie lernen die Vielfalt des Barklassikers kennen und probieren sich an schmackhaften Ginkreationen. Unsere Küche sorgt währenddessen mit Fingerfood und kleinen Snacks für Ihr leibliches Wohl.

### Leistungen

Cocktail-Workshop 4,5 Std. inkl. Sekt & Canapé Empfang, 4 Cocktails nach Wahl, Fingerfood-Buffer vom Küchenchef – passend zur Cocktailauswahl, Wasser und Softgetränke, Kursunterlagen und ein „Teilnehmer-Zertifikat“.

### Speisenauswahl

- Canapés
- Suppe
- Brotauswahl mit Dips
- Salate
- 2 warme Snacks
- Dessert

### Cocktailauswahl

- Gin Basil Smash
- Gin Fizz
- Gin Buck
- Tom Collins
- Gimlet
- Bee’s Knees
- Gin Smash
- Gin Cocktail

pro Person\*

**55 €**

\* Der Gin Cocktail Workshop ist ganzjährig und ausschließlich nur für Gruppen von 6 bis 20 Personen buchbar.

Benötigen Sie Hilfe bei der richtigen und passenden Auswahl? Wir beraten Sie gerne!

Tel.: +49 421 62 000 243 | [veranstaltungen.bremen-city@dorint.com](mailto:veranstaltungen.bremen-city@dorint.com)



# Seasonal Cocktailkurs „Frühling“

## Ihre Veranstaltung auf einen Blick

Nehmen Sie Platz, wir laden Sie auf eine interessante Genuss-Reise ein. Gemeinsam mit unserer Crew mixen und genießen Sie belebende Cocktails des Frühlings. Sie lernen die Vielfalt saisonaler Früchte kennen und probieren sich an fruchtig spritzigen Frühlingsskreationen. Unsere Küche sorgt währenddessen mit Fingerfood und kleinen Snacks für Ihr leibliches Wohl.

### Leistungen

Cocktail-Workshop 4,5 Std. inkl. Sekt & Canapé Empfang, 4 Cocktails nach Wahl, Fingerfood-Buffer vom Küchenchef – passend zur Cocktailauswahl, Wasser und Softgetränke, Kursunterlagen und ein „Teilnehmer-Zertifikat“.

#### Speisenauswahl

- Canapés
- Suppe
- Brotauswahl mit Dips
- Salate
- 2 warme Snacks
- Dessert

#### Cocktailauswahl

- Rhabarber Vodka
- Rhabarber Gin
- Ingwer Mojito
- Triple Gee
- Apple Tini
- Soho Sling

- Birnen Vanille Cocktail
- Birnen Minz Cocktail

#### Alkoholfrei

- Apple Cooler
- Virgin Rhabarber Mojito

pro Person\*

**55 €**

\* Der Cocktail Workshop „Frühling“ ist ausschließlich von Februar bis April und nur für Gruppen von 6 bis 20 Personen buchbar.

Benötigen Sie Hilfe bei der richtigen und passenden Auswahl? Wir beraten Sie gerne!

Tel.: +49 421 62 000 243 | [veranstaltungen.bremen-city@dorint.com](mailto:veranstaltungen.bremen-city@dorint.com)



# Seasonal Cocktailkurs „Sommer“

## Ihre Veranstaltung auf einen Blick

Nehmen Sie Platz, wir laden Sie auf eine interessante Genuss-Reise ein. Gemeinsam mit unserer Crew mixen und genießen Sie die erfrischendsten Cocktails des Sommers. Sie lernen die Vielfalt sommerlicher Früchte kennen und probieren sich an fruchtig prickelnden Sommerkreationen. Unsere Küche sorgt währenddessen mit Fingerfood und kleinen Snacks für Ihr leibliches Wohl.

### Leistungen

Cocktail-Workshop 4,5 Std. inkl. Sekt & Canapé Empfang, 4 Cocktails nach Wahl, Fingerfood-Buffer vom Küchenchef – passend zur Cocktailauswahl, Wasser und Softgetränke, Kursunterlagen und ein „Teilnehmer - Zertifikat“.

#### Speisenauswahl

- Canapés
- Suppe
- Brotauswahl mit Dips
- Salate
- 2 warme Snacks
- Dessert

#### Cocktailauswahl

- Bramble
- Brombeer Vodka
- Erdbeer Caipirinha
- Erdbeer Mojito
- Blackcurrent Gin Fizz
- Caijo

- Cherry Cosmopolitan
- Bloody Cherry

#### Alkoholfrei

- Virgin Erdbeer Mojito
- Virgin Bloody Cherry

pro Person\*

**55 €**

\* Der Cocktail Workshop „Sommer“ ist ausschließlich von Mai bis Jui und nur für Gruppen von 6 bis 20 Personen buchbar.

Benötigen Sie Hilfe bei der richtigen und passenden Auswahl? Wir beraten Sie gerne!

Tel.: +49 421 62 000 243 | [veranstaltungen.bremen-city@dorint.com](mailto:veranstaltungen.bremen-city@dorint.com)



# Seasonal Cocktailkurs „Herbst“

## Ihre Veranstaltung auf einen Blick

Nehmen Sie Platz, wir laden Sie auf eine interessante Genuss-Reise ein. Gemeinsam mit unserer Crew mixen und genießen Sie die beliebtesten Herbst-Cocktails. Sie lernen die Vielfalt herbstlicher Früchte kennen und probieren sich passend zur kalten Jahreszeit an raffiniert cremigen Herbstkreationen. Unsere Küche sorgt währenddessen mit Fingerfood und kleinen Snacks für Ihr leibliches Wohl.

### Leistungen

Cocktail-Workshop 4,5 Std. inkl. Sekt & Canapé Empfang, 4 Cocktails nach Wahl, Fingerfood-Buffer vom Küchenchef – passend zur Cocktailauswahl, Wasser und Softgetränke, Kursunterlagen und das „Teilnehmer-Zertifikat“.

#### Speisenauswahl

- Canapés
- Suppe
- Brotauswahl mit Dips
- Salate
- 2 warme Snacks
- Dessert

#### Cocktailauswahl

- Vanilla Sky
- Rubino Gin
- Minz-Holunder Fizz
- Nolet Garden
- Vodka Melon
- Melonen Daiguiri

- Bombay Cruhsed
- Vodka Kumquat Limonade

#### Alkoholfrei

- Virgin Rubino
- Kumquat Limonade

pro Person\*

**55 €**

\* Der Cocktail Workshop „Herbst“ ist ausschließlich von August bis Oktober und nur für Gruppen von 6 bis 20 Personen buchbar.

Benötigen Sie Hilfe bei der richtigen und passenden Auswahl? Wir beraten Sie gerne!

Tel.: +49 421 62 000 243 | [veranstaltungen.bremen-city@dorint.com](mailto:veranstaltungen.bremen-city@dorint.com)



# Seasonal Cocktailkurs „Winter“

## Ihre Veranstaltung auf einen Blick

Nehmen Sie Platz, wir laden Sie auf eine interessante Genuss-Reise ein. Gemeinsam mit unserer Crew mixen und genießen Sie die beliebtesten Winter-Cocktails der kalten Jahreszeit. Sie lernen die Vielfalt intensiver Gewürze kennen und probieren sich an würzig süßen Winterkreationen. Unsere Küche sorgt währenddessen mit Fingerfood und kleinen Snacks für Ihr leibliches Wohl.

### Leistungen

Cocktail-Workshop 4,5 Std. inkl. Sekt & Canapé Empfang, 4 Cocktails nach Wahl, Fingerfood-Buffer vom Küchenchef – passend zur Cocktailwahl, Wasser und Softgetränke, Kursunterlagen und ein „Teilnehmer-Zertifikat“.

#### Speisenauswahl

- Canapés
- Suppe
- Brotauswahl mit Dips
- Salate
- 2 warme Snacks
- Dessert

#### Cocktailauswahl

- Apfelstrudel
- Christmas Piña
- Lillet Vanilla Punch
- Lillet Noel
- Winter Blue
- Spekulatius Highball

- Gin Quitte
- Quitte, Bitte

#### Alkoholfrei

- Blue Apple
- Virgin Spekulatius

pro Person\*  
**55 €**

\*Der Cocktail Workshop „Winter“ ist ausschließlich von November bis Januar und nur für Gruppen von 6 bis 20 Personen buchbar.

Benötigen Sie Hilfe bei der richtigen und passenden Auswahl? Wir beraten Sie gerne!  
Tel.: +49 421 62 000 243 | [veranstaltungen.bremen-city@dorint.com](mailto:veranstaltungen.bremen-city@dorint.com)