



Cocktail Clinic

Oferta weselna

Dlaczego Cocktail Clinic

Obraliśmy sobie cel, aby stworzyć coś wyjątkowego i innowacyjnego. Istnieje wiele różnych cocktail barów, jednak my wyróżniamy się na ich tle, ponieważ staramy się łączyć serwowanie koktajli z oprawą odpowiadającą ekskluzywnej klinice. Tylko u nas napijesz się autorskiego shota prosto z probówki, a w Twoim koktajlu znajdziesz strzykawkę z pysznym wypełnieniem. Te oraz inne atrakcje na pewno urozmaicą Twój wieczór, a goście będą pozytywnie zaskoczeni.



Zakres usług jaki obejmuje oferta

Obsługujemy:

- wesela,
- koncerty,
- imprezy okazjonalne,
- imprezy firmowe,
- wieczory panieńskie

Dzięki mobilnym barom jesteśmy w stanie świadczyć usługi dowolnych miejscach, wyznaczonych przez klienta. Zawsze zapewniamy naszym klientom najwyższą jakość usług. Na każdej uroczystości pracuje jeden lub więcej wykwalifikowanych barmanów, tak aby zapewnić doskonałą realizację zlecenia.



Odpowiednie wyposażenie

Zapewniamy sobie cały asortyment potrzebny do pracy. Na miejsce eventu przyjeżdżamy z gotowym wyposażeniem. Dysponujemy własnymi barami, które zawsze dopasowujemy do wystroju sali.

Posiadamy własne eleganckie szkło oraz zapas lodu do tworzenia koktajli. Dodatkową atrakcją stanowi suchy lód, który w połączeniu z uprzednio przygotowanym koktajlem tworzy niesamowite widowisko. Oprócz standardowego szkła, nasze koktajle podajemy także w odpowiednio dopasowanych do serwowanego alkoholu probówkach i strzykawkach.

Na życzenie klienta zapewniamy także:

- Podświetlany napis 'LOVE',
- Bar z lodu z lodowymi kieliszkami,
- Rollbar prosecco.





Bazujemy tylko na najlepszej jakości produktach

Rzemieślnicze syropy i kordiały wytwarzane przez nas, stanowią doskonałe uzupełnienie koktajli. Dekorację dla nich stanowią tylko jadalne kwiaty i najlepsze owoce.

Dodatkową atrakcją, w tym również dla dzieci, stanowi przygotowywana przez nas lemoniada. W naszej ofercie znajduje się także coś dla zwolenników owocowego orzeźwienia, czyli smoothie bar.



Ekologiczne rozwiązania

Nasz asortyment jest w pełni ekologiczny. Plastikowe rurki, jednorazowe dodatki wykonane z plastików to już zdecydowanie *pas*. Staramy się iść z duchem ekologii i nie zaśmiecać planety niepotrzebnymi odpadami.





Ekspresy do kawy

Jeśli Twoim gościom zabraknie energii w trakcie przyjęcia, to idealnym sposobem na pobudzenie będzie aromatyczna kawa pochodząca z Brazylii i wypalana w centrum Krakowa. Niepowtarzalny aromat świeżo palonych ziaren, podkreśli charakter każdego przyjęcia.



Wesele w plenerze

W okresie letnim proponujemy naszym klientom namioty, pod którymi można zorganizować efektowne przyjęcie weselne. Dużą przestrzeń bez problemu będzie można zagospodarować na część ze stolikami oraz na część z parkietem do tańca.

Oprócz namiotów, oferujemy również strefę chillout'u, która zagwarantuje gościom weselnym miejsce relaksu w trakcie przyjęcia.





LISTA KOKTAJLI

COSMOPOLITAN

Wódka/ likier pomarańczowy/ dżem z żurawiny/ sok z limonki
To popularny koktajl, ulubieniec każdej kobiety. Popularność zyskał za sprawą serialu „Seks w wielkim mieście”.

LIME ICE TEA

Gin/ sok z limonki/ esencja z zielonej herbaty/ syrop bazyliowy/ woda gazowana
Kompozycja nie za słodka, nie za gorzka, ten koktajl skradnie serce każdemu.

APEROL SPRITZ

Aperol/ prosecco/ pomarańcza/ woda gazowana
Jeden z najmodniejszych koktajli ostatnich czasów. Idealne połączenie wytrawnego Aperola z pomarańczą, prosecco i wodą gazowaną.

BERRY & TONIC

Wódka/ sok z cytryny/ syrop hibiskus/ syrop truskawkowy/ tonic
Idealna kompozycja dla osób, które cenią sobie te najśłodsze rzeczy w życiu. Słodkie połączenie hibiskusa i truskawki przełamuje tonic i sok z cytryny.

MOJITO

Rum/ mięta/ limonka/ cukier puder/ woda gazowana

Klasyk, którego nie trzeba przedstawiać. Obowiązkowy koktajl na każdym przyjęciu. Orzeźwiający z nutą mięty i słodyczą cukru trzcinowego.

PARSLEY SOUR

Whisky/ sok z limonki/ syrop z pietruszki/ białko jaja/ bitters pomarańczowy

Whisky sour to drink z serii najczęściej wybieranych w barach. Dzięki dodaniu białka, zmienia on swoją teksturę i staje się bardziej delikatny.

FLOWER IN NEGRONI

Gin/ campari/ hibiskus/ słodki wermut

Popularny włoski koktajl. Gorzko-ziołowa nuta przełamana słodkim wermutem w akompaniamencie kwiatu hibiskusa.

FIRST AID

Jägermeister/ sok z ananasa/ imbir/ cukier trzcinowy

Z pierwszą pomocą przychodzi ten wyjątkowy koktajl. Ziołowy smak przeplata się ze słodyczą ananasa, tworząc duet idealny.

JAPANESE 75

Gin/ yuzu/ syrop jaśminowy/ prosecco

Dla fanów bąbelków to kompozycja idealna. W rolach głównych gin i japoński owoc yuzu.



Kontakt

cocktail.clinic@gmail.com

Szymon Walendziak

tel.: 531-942-244

Cocktail Clinic

