



Gin Workshop

Ahoi auf dem wunderschönen Salonschiff Sentosa! Sind Sie bereit, sich auf ein unvergessliches Erlebnis auf hoher See einzulassen? Angereichert mit beinahe unerschöpflichen Zutaten wie Kräuter, Früchte oder Wurzelgewächse ist Gin heute in aller Munde und die Trendspirituose schlechthin.

Ein kompetenter und aufgestellter Brennmeister erklärt Ihnen die wichtigsten Eigenschaften der Gin Herstellung, sowie einige geschichtliche Hintergründe. Sie wählen und bestimmen aus einer grossen Auswahl an Früchten und Kräutern die Duftnote Ihres Gins - einzig die Wacholder ist zwingend. Sie haben sich für Chili, Zitrone, Himbeere, Pfefferminze und Ingwer entschieden? Nur zu, wichtig ist, dass Sie Ihr Rezept aufschreiben, denn vielleicht gelingt Ihnen der grosse Wurf und Ihr Rezept geht in die Produktion.

Nun wird die Mischung in den Brennofen gefüllt und langsam erhitzt. In rund 15 Minuten beginnt der Gin zu destillieren. Den Vorlauf schöpfen Sie ab, die neun nachfolgenden Produktionsstufen verwenden Sie. Im Anschluss bestimmen Sie, wieviel Volumenprozent Ihr Gin ausweisen soll und schon ist Ihr Gin genussbereit. Ihre abgefüllte Flasche dürfen Sie natürlich mit nach Hause nehmen und den Rest Ihres Gins direkt mit Ihren Kolleginnen und Kollegen degustieren. Chin Chin!

Bitte verlangen Sie Ihre persönliche Offerte!

Dauer Programm ca. 2 Stunden

Kostenzusammenstellung:

Erlebnisprogramm Gin Workshop gemäss Beschreibung, inkl. Guides, Instruktionen, Destillations- und Produktkunde, sämtliches Verbrauchs- und Nutzmaterial sowie 1 Fläschchen selbstgebrannter Gin pro Gast

Preis pro Person	ab CHF	140.00
Miete MS Sentosa für 2 Stunden	CHF	975.00

Preise exkl. MWST

