

COCKTAIL MASTERCLASS

MOLECULAR LAB PACKAGE 1

Intrigued by the creative cocktails at The Alchemist, or cocktail mixology in general? Then book yourself a place at one of our cocktail making masterclasses at Potsdamer Platz. Each masterclass will have a dedicated mixologist who will talk you through each cocktail step-by-step in the most interactive lesson you'll ever attend. Get ready to make (and drink!) some Alchemist favourites.

Fasziniert von den kreativen Cocktails im The Alchemist oder von Cocktail-Mixologie im Allgemeinen? Dann sichern Sie sich einen Platz in einer unserer Cocktail-Making-Masterclasses am Potsdamer Platz. Jede Masterclass wird von einem engagierten Mixologen geleitet, der Sie durch jeden Cocktail Schritt für Schritt führt – in der interaktivsten Lehrstunde Ihres Lebens. Machen Sie sich bereit, einige Alchemist-Favoriten zu kreieren (und zu trinken)!



MOLECULAR LAB MASTERCLASS – 70€pp

Your welcome drink on arrival:
Ihr Willkommensgetränk bei der Ankunft:

Ms	MARMALADE SPRITZ	
----	------------------	--

Lyres, Alchemist Marmalade, Soda, Citrus, Sustainable.
Lyres Italian Spritz,¹ Hausgemachte The Alchemist Marmelade, Selters, Zitrus, sehr nachhaltig.
Plus, learn how to make sustainable Alchemist marmalade.

Then you'll create and drink:
Dann kreieren und trinken Sie:

Tm	TONGUE TIED MAI TAI	
----	---------------------	--

Appleton Signature Rum, Wray & Nephew, Discarded Banana Rum, Lime, Grenadine, Orgeat, Lime Sherbet Air.
Appleton Signature Rum,¹ Wray & Nephew, Discarded Banana Rum,¹ Limette, Grenadine,¹ Orgeat, Brausepulver Limette,⁵ Schaum.⁶
With the science of preparing lime sherbet sugar ester air

Ps	POPSICLE	
----	----------	--

Patrón Silver Tequila, Passoa, Lime, Cointreau, Orange, Mango, Bubble.
Patrón Silver Tequila, Passoa,^{1,5,6} Limette, Cointreau, Orange, Mango,⁶ Blubber.
Prepare cherry flavoured E-juice and conjure a scented bubble.

Es	NEXT-SPRESSO MARTINI	
----	----------------------	--

Ketel One Vodka, Kahlua, Salted Caramel, Coffee, Caramel Caviar, Chocolate.
Ketel One Vodka, Kaffeelikör,^{1,4} Salzkaramel, Kaffee,⁴ Karamel Kaviar,^{1,5,6} Schokolade.
Conjure our caramel caviar pearls to garnish this serve.

Our molecular lab masterclass lasts for approx. 2–2.5 hours depending on the size of your group.
We run the classes with a minimum of 4 guests, but may differ at the weekend.

Unsere Cocktailkurse dauern etwa 2–2.5 Stunden, abhängig von der Größe Ihrer Gruppe. Wir führen die Klassen mit einer Mindestgröße von 4 Personen durch, können sich jedoch am Wochenende unterscheiden.

LEARN OUR SECRETS OF MOLECULAR MIXOLOGY & BECOME A TRUE COCKTAIL MASTER. THINK YOU HAVE WHAT IT TAKES?
LERNEN SIE UNSERE MAGISCHEN GEHEIMNISSE DER MOLEKULAREN MIXOLOGIE UND WERDEN SIE EIN ECHTER COCKTAIL-MEISTER.
GLAUBEN SIE, DASS SIE DAS ZEUG DAZU HABEN?



SCAN TO BOOK

SCANNEN ZUR BUCHUNG

Or email: chiaragrinberg@thealchemist.de

Oder E-Mail: chiaragrinberg@thealchemist.de

THEALCHEMIST.DE

LEGENDE

- | | |
|--------------------|---------------------|
| 1 – Farbstoff | 5 – Säuerungsmittel |
| 2 – Milcheiweiß | 6 – Stabilisatoren |
| 3 – Schwefeldioxid | 7 – Chininhaltig |
| 4 – Koffeinhaltig | |