

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:

Hz	HIBISKUS SPRITZ	
----	-----------------	--

Seedlip, Hibiskus Tea, Ginger, Marmalade, Thomas Henry Spicy Ginger.
Seedlip, Hibiskustee, Ingwer, Marmelade, Thomas Henry Spicy Ginger. 5.6
Plus, learn how to make sustainable Alchemist marmalade.

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

LI	LAVA LAMP	
----	-----------	--

Hendricks Gin, Mate Cordial, Citrus, Soda. Lava.
Hendricks Gin, Mate Likör, Zitrusfrüchte, Soda. Lava. 6
With the science of preparing caviar

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, Kaffee, 1.4 Salz, Karamel, 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: kontakt@thealchemist.de

Oder E-Mail: kontakt@thealchemist.de

THEALCHEMIST.DE

LEGENDE

1 – Farbstoff 2 – 5 – Säuerungsmittel
Milchweiß 3 – 6 – Stabilisatoren
Schwefeldioxid 4 – 7 – Chininhaltig
Koffeinhaltig