



TEA & COFFEE MASTER CLASSES 2019

JULIET ROSE

MUNICH



@JULIETROSEBAR

JULIETROSEBAR.COM

TAUCHE EIN IN DIE WELT DES TEES...

Erlebe in einem inspirierenden Workshop mit Leroy Henze (jüngster Tea Master Gold Europas) den Zauber und Facettenreichtum des Tees.

In ca. 2 Stunden lernst Du alles über die korrekte Zubereitung, Besonderheiten und spannende Abwandlungen der Teepflanze.

06. APRIL, 10 UHR

Von der Teepflanze in die Tasse - oder wie wir in Juliet Rose sagen:
#fromroottofruit

22. JUNI, 10 UHR

Unterschiede zwischen Japan und China, Cocktails mit Grüntee

19. OKTOBER, 10 UHR

Ceylon, Darjeeling, Assam - Herstellung des perfekten Cold Brew Tees

23. NOVEMBER, 10 UHR

Winterliche Teekreationen - Oolong & Hot Toddies
(mit & ohne Alkohol)

... UND DES KAFFEES

Du wolltest immer schon wissen, wie man den perfekten Cappuccino zubereitet? Wie kommt der Kaffee eigentlich in die Tasse? Und was ist Latte Art? Latte was? Wir bringen es Dir bei!

Freu Dich auf 2 Stunden voller Wissen, Spaß und Koffein. Unser Profi-Barista nimmt Dich mit auf eine spannende Reise in die Welt des Kaffees.

27. APRIL | 25. MAI | 13. JULI | 16. NOVEMBER
AB 10 UHR

69€ pro Person. Buchung direkt über unsere Website oder per Mail an cheers@julietrosebar.com
Mindestens 8 Teilnehmer pro Workshop, 7 Tage vorher stornierbar.