



boese kommt. BAR ESSENTIALS LIVE EVENT

Und bereichert Heidelbergs Geschmackskultur. Slowfood trifft auf Cocktails, Lebensart auf Genuss.

Nils Boese präsentiert einem ausgewählten Kreis die oft unterschätzte Vielseitigkeit des Cocktail-Mixens. Dabei wird er nicht nur schütteln und rühren, sondern seinen Gästen ein Gaumenfeuerwerk komponieren, das umfangreiches Fachwissen und feine Cocktails zu einer Symbiose vereint. Der Qube-Küchenschef und Spitzenkoch Robert Deyhle wird mit abgestimmten Leckereien das Geschmacksbild komplettieren.

Der Abend beginnt (und endet) in der Bar des Qube-Hotels. Die meiste Zeit werden wir allerdings auf der Dachterrasse verbringen, wo uns Nils Boese vor der Kulisse des Heidelberger Schlosses mit in seine Welt nimmt.

Dabei soll es insbesondere darum gehen, bekannte Spirituosen und Zutaten von einer

neuen Seite kennenzulernen. Cocktailkreationen, die einem auf den ersten Blick vertraut scheinen und dennoch mit einem völlig anderen Geschmacksgewand daherkommen.

Freuen Sie sich auf einen Abend, an dem Nils Böse und das Qube Team für geschmackvolle Überraschungen sorgen werden.

Die Cocktailfolge:

1. Punsch
2. Klassischer Apéritif
3. Moderne Interpretation eines Apéritif mit Kräuterlikör
4. Drink mit Wermut und Kräuter
5. Pure Spirituose
6. Selbst vorbereitete Spirituose
7. Drink mit Kräutern
8. Digestif mit und ohne Sahne

