Social cocktail per avvicinare gli studenti al Rømer di Aarhus VIDEO

romer-1d90b354

Che ne dite, da voi potrebbero funzionare i **social cocktail**, big drink da bere in gruppo? La proposta, al **Rømer restaurant cocktail bar di Aarhus**, dà ottimi risultati.
Parliamo di un locale specializzato in cucina latino-americana fusion, con offerta di cocktail, vini e food pairing.

Un indirizzo raffinato, seppur non pretenzioso, dove lo scontrino è in linea con l'offerta di qualità, bio, di stagione.
Insomma, un indirizzo spesso distante dalle possibilità economiche degli studenti.

[ngg_images source="galleries" container_ids="313" display_type="photocrati-nextgen_basic_imagebrowser" ajax_pagination="0" order_by="sortorder" order_direction="ASC" returns="included" maximum_entity_count="500"]Che fare quindi per non rinunciare a una fetta di mercato?
Amanda Bøstrup restaurant e bar manager del Rømer e il suo staff hanno pensato di inserire una selezione di **social cocktail**, ovvero di drink serviti in grandi boccali da condividere in quattro. Un esempio?

Il *Pitcher Chilean* con pisco, liquore ai fiori di sambuco, fragola, mela e limone. "Questa proposta attira soprattutto i clienti più giovani, studenti universitari e turisti, perché permette loro di risparmiare rispetto all'acquisto di un singolo cocktail a testa e di condividere l'esperienza del drink in gruppo", spiega Amanda.

Un'idea da copiare o rivisitare. Ovviamente, non ovunque. Ma in certi locali può essere un'occasione di business. Nel vostro, per esempio, avrebbero senso i social cocktail?