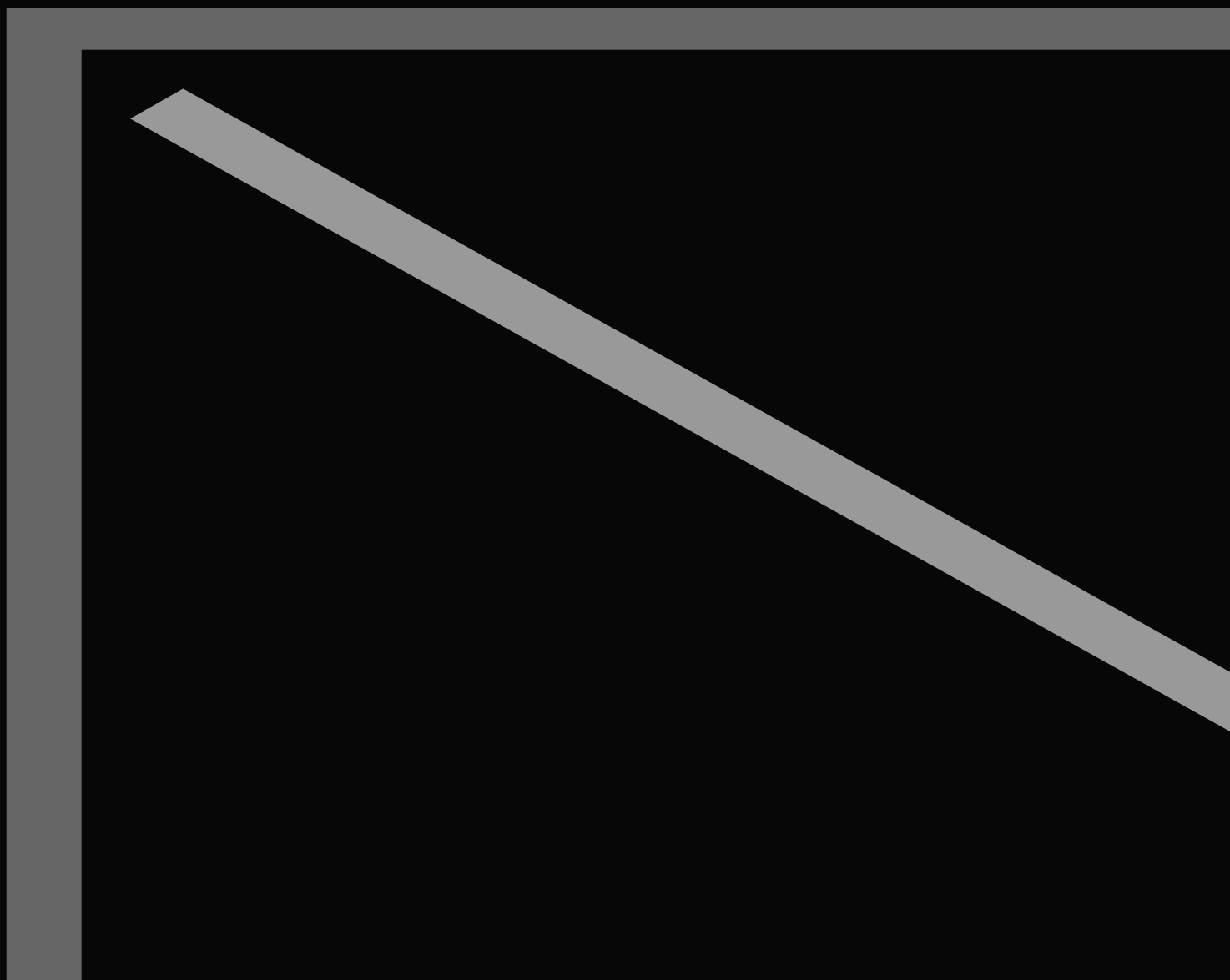
Weekly Tv/ Idee: sottobicchieri-menu, bar-gastronomia, ready to drink

sottobicchieri-menu-647ecc15

Speciale natalizio di Weekly Tv, il video notiziario settimanale di *Mixer Planet*. Riscopriamo alcune delle più interessanti nuove idee di cui abbiamo parlato quest'anno, dai sottobicchieri-menu ai cocktail ready to drink: format o iniziative che possono essere replicati con successo nel mondo dell'ospitalità e della mixology.



In questa puntata

Sottobicchieri con menu: dopo avere eliminato il menu cartaceo, la titolare del Controtendenza di Locorotondo (BA) ha deciso di raccontare la drink list con originali locandine e sottobicchieri dedicati ai suoi cinque signature cocktail.

La gastronomia con bar: a Santa Margherita Ligure la storica gastronomia Portofino Gourmet ha affiancato alla propria attività il ***Wine Not? Coffee Food Drinks***, bar con dehors dove permette ai clienti di consumare anche i propri prodotti. Con un duplice vantaggio. Ne parliamo nel video servizio.

Cocktail ready to drink: sempre più diffusi (anche nei duty free degli aeroporti), i pre-batch sono un'opportunità per hotel, baite e locali non specializzati nella mixology. Ma non solo: ecco tutte le opportunità di business emergenti.

Leggi anche:

Vino: a Portofino parte la scommessa del cantinamento sottomarino

Le esclusive ricette cocktail pre-batch

Velocizza il servizio e incrementa il business con i pre-batch