



Teatails

Teatails – kreative Drinks auf Teebasis

Freizeit & Hobby
Kurse via Nicht-3 Tage / Lektionen und mehr

Adresse

EHL Hotelfachschule Passugg
Hauptstrasse 12
7062 Passugg

Kontakt

EHL Hotelfachschule Passugg
Hauptstrasse 12
7062 Passugg

info.passugg@ehl.ch
+41 81 255 11 11



Teatails

Veranstalter

EHL Swiss School of Tourism and Hospitality

Datum

2.12.2025 | 17:30 bis 21:00 Uhr

Zusammenfassung

Entdecken Sie die Welt der Teatails – aromatische Drinks auf Teebasis, kreativ gemixt und einfach zuhause umsetzbar.



Teatails

Beschreibung

Lernen Sie von Sommelière Sybille Geiser, wie Sie aus hochwertigen Tees, Gewürzen und frischen Zutaten überraschende und geschmackvolle Teatails kreieren – kreative, alkoholfreie Mixgetränke auf Teebasis. Im Kurs erfahren Sie, welche Aromen und Teesorten sich besonders gut eignen, wie Sie Zutaten kombinieren und worauf es beim Mixen ankommt – ganz ohne Alkohol oder Profi-Bar. Sie degustieren verschiedene Kreationen, entdecken Trendzutaten wie geräucherten Ananassaft und erhalten Ihre eigene Chai-Mischung zum Mitnehmen. Ideal für alle, die Tee einmal ganz anders erleben möchten.

Nehmen Sie teil und entdecken Sie, wie vielseitig, modern und überraschend Tee als Basis für kreative Drinks sein kann! Freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend voller Aromen, spannender Rezepte und Inspiration für alkoholfreie Mixgetränke mit Stil.

Webseite

<https://ateliers.ehl.edu/de/teatails-kurzlehrgang-1?campus=passugg>

Preis

CHF 109.00

Vorverkauf

<https://ateliers.ehl.edu/de/teatails-kurzlehrgang-1?campus=passugg>



Teatails

Originalbild 1

Bild 1

Originalbild 2

Bild 2

Originalbild 3

Bild 3

Originalbild 4

Bild 4

https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/f/04/74/f04747d8a730e3a5adb8ffecf58a27f72d8e2022_888473700.jpeg
https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/f/04/74/f04747d8a730e3a5adb8ffecf58a27f72d8e2022_888473700.jpeg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/3/d7/f8/3d7f8de8a569b5532209f887613ab764f6a8054_888473701.jpeg
https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/3/d7/f8/3d7f8de8a569b5532209f887613ab764f6a8054_888473701.jpeg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/8/89/c3/889c35f022552c8e37f4337bfa51493764f1b64_888473702.jpeg
https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/8/89/c3/889c35f022552c8e37f4337bfa51493764f1b64_888473702.jpeg
https://d37dhr5745n0y2.cloudfront.net/0/03/e8/003e8243538b03a9ecb1ad7eb59dc179e5af27ed_888473703.jpeg
https://ik.imagekit.io/guide/tr:n-medium/0/03/e8/003e8243538b03a9ecb1ad7eb59dc179e5af27ed_888473703.jpeg

Schlagwörter

Kategorie: Cocktails / Drinks / Mixen | **Weitere Kurse Trinken, Art der Aus- / Weiterbildung:** Kurs / Seminar, **Niveau:** Crashkurs | Basiskurs, **Klassengrösse:** Mindestanzahl Teilnehmer: 6 Personen, **Kurstag:** Dienstag, **Zeitpunkt des Unterrichts:** Abend, **Abschluss:** Kursbestätigung / Teilnahmebestätigung

guide ID

1196904720