

Medienmitteilung

Baltho Küche & Bar

Barkurse: Ins neue Jahr mit einzigartigen Cocktail-Rezepten

Zürich, im November 2016. Schon längst geht es nicht mehr nur um geschüttelt oder gerührt – moderne Cocktails überraschen mit aussergewöhnlichen Zutaten und Gewürzen. In den Barkursen in der Baltho Bar im Marktgasse Hotel lernt man sowohl die hohe Cocktail-Kunst 2.0 wie auch das Zubereiten traditioneller Drinks.



Das Mixen von Cocktails ist die Königsdisziplin für jeden Barkeeper - das Geniessen, die der Gäste. Immer häufiger wollen diese jedoch nicht mehr nur geniessen, sondern auch selber schütteln und rühren. Die Barkurse im 2016 in der Baltho Bar waren so beliebt, dass Chef de Bar Luis auch im neuen Jahr wieder hinter die Kulissen des Barhandwerks blicken lässt.

Ins neue Jahr startet die Barkurs-Reihe mit dem Thema **Baltho 2017 – Die Newcomers** am 29. Januar mit guten Vorsätzen: Chef de Bar Luis verrät den Teilnehmern, mit welchen neuen Cocktails er die Gäste im 2017 überraschen wird.

In der kalten Jahreszeit liegt der Duft von Gewürzen aus Tee und Gebäck in der Luft. Wie man diese auch in leckere und wärmende Cocktails verpackt, lernt man im zweiten Kurs am 26. Februar mit dem Thema **Gewürze – Cocktails für die kalten Tage**.

Rum feiert grosses Comeback im 2017

Rum, Rhum Agricole oder Cachaça: Rum hat in den letzten Jahren die Barszene weltweit erobert. Im dritten Kurs am 26.

März geht es deshalb weiter mit **R(h)um – Der neue Star an der Bar**. Rum-Fan Luis verrät seine bevorzugten Cocktail-Kreationen rund um den Zuckerrohr-Liebling.

Rechtzeitig zum Frühlingsbeginn nimmt Chef de Bar Luis am 30. April im Kurs **Aromatische Kräuter – Cocktails für den Frühling** auf eine Tour durch den Kräutergarten mit. Ob Minze, Basilikum, Rosmarin oder Thymian: die Kräuter-Cocktails verzaubern einen mit ihrer Frühlingsnote.

Spirituosen-Star Gin hält sich auch im neuen Jahr

Gin & Genever sind aus keiner Bar mehr wegzudenken und können viel mehr als nur Gin-Tonic. Varianten mit speziellen Aromen, fassgelagert oder sogar asiatisch auf Sake-Basis - Teilnehmer entdecken am 28. Mai im Barkurs **Gin & Genever – von Holland nach England** neue und überraschende Cocktail-Kombinationen.

Passend zum Sommer und zur beliebten Grillsaison verrät Chef de Bar Luis im **Summertime - Drinks für die nächste Grillparty** Workshop die beliebtesten Drinks für heisse Sommerparties. Garantiert eine Alternative zu Bier und dabei auch noch herrlich erfrischend.

Die Kurse finden jeweils am letzten Sonntag des Monats von 16.00 bis ca. 18.00 Uhr statt. Kosten: CHF 90.- pro Person. Die Kurse können auch für kleine Gruppen (bis 8 Personen) gebucht werden. Anmeldungen unter info@balthokuechebar.ch oder Telefon 044 266 10 14

Die Daten auf einen Blick:

- 29. Januar: Baltho 2017 – Die Newcomers
- 26. Februar: Gewürze – Cocktails für die kalten Tage
- 26. März: R(h)um – Der neue Star an der Bar
- 30. April: Aromatische Kräuter – Cocktails für den Frühling
- 28. Mai: Gin & Genever – von Holland nach England
- 25. Juni: Summertime - Drinks für die nächste Grillparty

Mehr Informationen unter:

www.marktgassehotel.ch
www.balthokuechebar.ch
www.delish.ch

Über das Marktasse Hotel



Das Marktasse Hotel mitten im Zürcher Niederdorf gilt seit November 2015 als Treffpunkt für Ästheten und Geniesser. Im zeitgemässen Boutique-Hotel befinden sich auch das Restaurant Baltho Küche & Bar sowie das delish Café Take-out. Betrieben wird es durch die Ospena Group AG.

Das Hotel verfügt über 39 individuell eingerichtete Zimmer. Das 4-Sterne-Haus im geschichtsträchtigen Gebäude mit den Zimmern in der Kategorie Suite, Junior Suite, Generous, Cosy und Single kommt bei den Gästen sehr gut an. Zimmer ab CHF 250.- pro Nacht.

Über das Restaurant Baltho

Das Baltho ist in Bar und Restaurant unterteilt. Es hat 75 Sitzplätze und ist täglich geöffnet. Auf der Karte stehen Klassiker mit saisonalen Überraschungen. Die Baltho-Karte wird regelmässig angepasst, wodurch auch Stammgäste immerzu etwas Neues ausprobieren können. Zudem kann man täglich aus zwei Mittagsmenüs und einem Surprise-Menü aussuchen. Die hauseigene Räucherei für Fisch, Fleisch und Gemüse rundet das Gourmet-Erlebnis ab.



Über delish Café Take-out

Das delish Café Take-out bietet von morgens bis abends hausgemachte Speisen an - sei es zum reichhaltigen Frühstück à discrétion, zum leichten Lunch, geselligen Apéro oder unkomplizierten Abendessen. Saisonale Salate, ofenfrische, pikante oder süsse Backwaren und vieles mehr können vor Ort genossen oder mitgenommen werden. Das delish ist ebenfalls an 365 Tagen im Jahr geöffnet.

*** Das Marktasse Hotel ist Teil der Hot List 2016 des Traveller Magazins von Condé Nast.*

Marktasse Hotel, Marktasse 17, 8001 Zürich, Schweiz

Medienverantwortliche Ospena Group:	Kontakt PR-Agentur
Nicole Thurnherr, Leiterin Product Management Ospena Group AG Nansenstrasse 5 CH-8050 Zürich nicole.thurnherr@ospena.ch T +41 44 315 80 86	Barbara Ryter Contcept communication Hardturmstrasse 76 CH-8005 Zürich barbara.ryter@contcept.ch T +41 43 501 33 00