



GinTonic Weekend

La Combinación Perfecta, Calella del 3 al 4 de marzo



viajessingles.es

Gin tonic weekenf: ¡Tu sueño hecho realidad!
No te conformes con menos: dos días de diversión, amigos,
risas y gin tonics: ¡La combinación perfecta!



Información y reservas:

Viajessingles.es

María Pía (rrpp)

669691118

pcarbonell@clan-2000.com



viajessingles.es

Nuestro Plan:

Sábado 3 de marzo:

Encuentro en el hotel sobre las 12:00 horas, distribución de las habitaciones y primeras presentaciones.

14:00 Comida en el hotel (Bufet con gran variedad de platos a escoger)

Cafetito de rigor para empezar a conocernos

Tarde del sábado:

Vamos a romper el hielo ¿te atreves a jugar?

Después de jugar y para empezar a preparar la fiesta de la noche: cata de gin tonics, pensada para los mejores paladares.

Entra de la mano de un especialista de *Café Club Les Palmeres*, en un mar de sensaciones. Aprende sobre la historia de las ginebras y las tónicas. Te descubriremos los secretos de cómo preparar un buen gintonic, de la importancia del hielo, los cítricos y especias. Tu luego solo tendrás que añadir un poco de cariño.

Te enseñamos a prepararlos y te damos la posibilidad de probar sus mejores combinaciones.

21:00 Cena en el hotel y Fiestaaa

Domingo 4 de marzo:

10:00 Desayuno

Y como el fin de semana no se acaba aquí: que tal un juego de despedida como broche final.



GIN TONIC WEEKEND por solo 59 euros

El precio incluye:

- 1 noche en el hotel Volga *** de Calella
- Comida del sábado
- Equipo de animación
- Cata de gin tonics*
- Cena del sábado
- Fiesta sábado noche
- Desayuno del domingo

* suplemento habitación individual 30 euros



La receta del 'Gin-Caronte' el mejor gin-tonic del mundo

Hay que pasar por el borde de la copa una corteza de limón. Luego, cortar otro trozo de corteza y un trozo de limón e introducirlos en la copa vacía, con unas gotas escurridas del cítrico. Seguidamente se le añade la ginebra sin el hielo y se deja cinco o diez minutos para que haga reacción la mezcla. Tras esto se pone el hielo y, girando la botella en sentido contrario al de las agujas del reloj (si estuviéramos en Australia se haría al revés), se añade la tónica. Esto se debe hacer así para conseguir "el efecto coliosis", es decir, "extraer el gas de la tónica y dejar un sabor más suave". Por último ponemos unas gotas de limón sobre la copa, con ayuda de un pulverizador, y así el primer trago "entra por la boca y también por la nariz". Lo dicho, hacer un buen 'gin-tonic' es cosa de artistas.

