



Unplugged
LEGAR
Mixology





Servizi



Stand Up Tasting

Mixology catering **tailor made** studiata per **eventi aziendali o privati**, per un **minimo di 25** ed un **massimo di 500 partecipanti**.

Mixology Contest

Team building rivolto a gruppi dai **20 ai 100 partecipanti**. Perfetto per stimolare **creatività** e **lavoro di squadra** in un contesto **divertente ed informale**.

Tasting Table

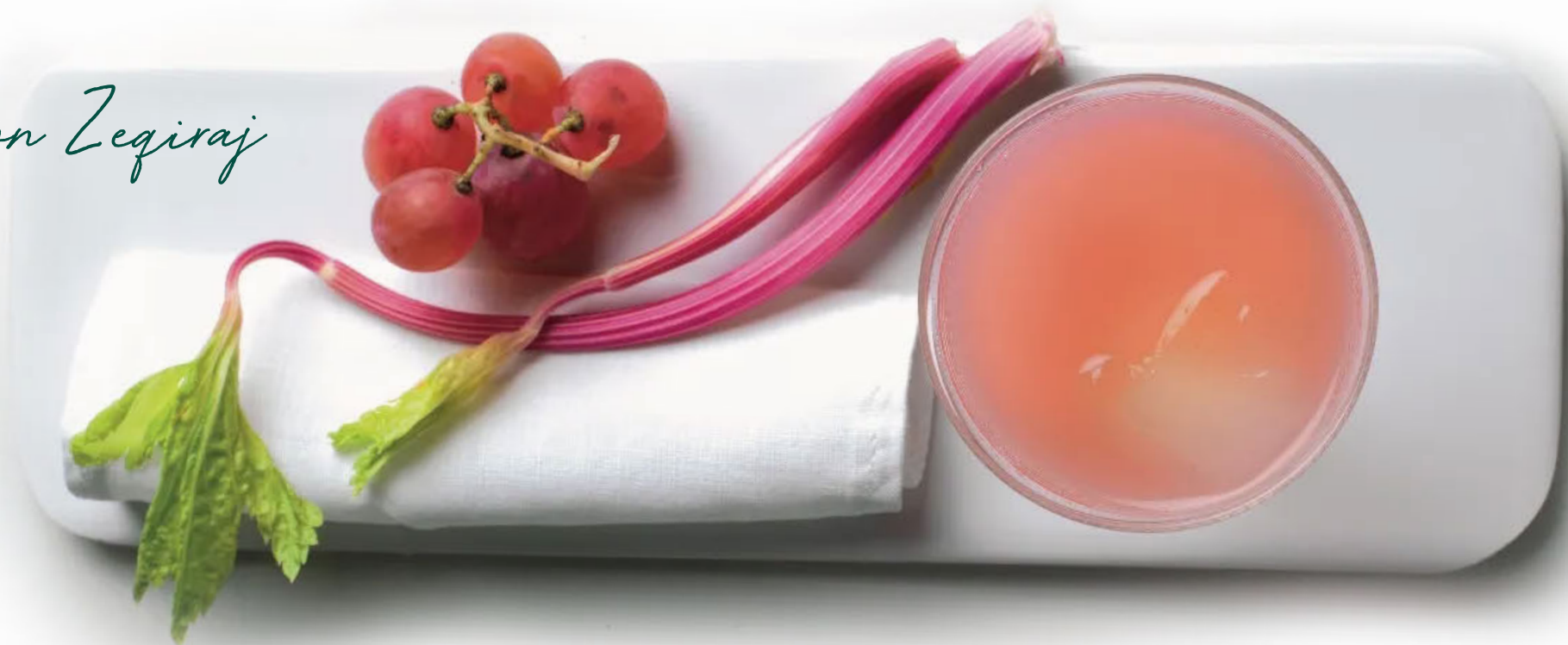
Chef table per un massimo di 10 partecipanti con degustazione di **4/5 cocktail a bassa gradazione** alcolica e basso apporto calorico. Perfetto come **cadeau** o per **business meetings**.



I nostri cocktail non hanno nomi, sono gli ingredienti che li definiscono.



Elton Zeqiraj



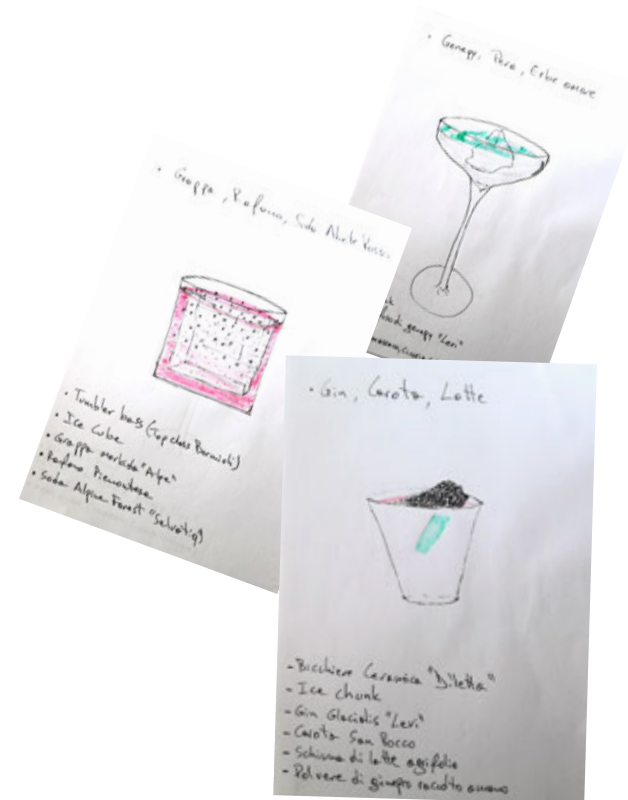


Stand Up Tasting



Mixology catering di alta gamma destinato ad **eventi aziendali dai 25 ai 500 partecipanti** e che si contraddistingue per la proposta **bespoke**, per soddisfare le tue esigenze con una perfetta fusione di creatività e servizio.

Ideale per interpretare l'identità di un progetto di una collezione o esplorare le potenzialità di un prodotto in forme inedite, coinvolgenti e sorprendenti





Step 1 – Briefing

Tu proponi un tema, scegli un ingrediente, offri un'idea o suggerisci un'emozione che vuoi trasferire al gruppo di partecipanti.

Step 2 – Bozzetto

*Al lavoro! Non vediamo l'ora di interpretare il tuo brief secondo la filosofia Unplugged e proporti una drink list di **2/3 cocktail** che ne esplorino le sfumature.*

Step 3 – Evento

*Goditi i cocktail e intrattieni i partecipanti! Pensiamo noi a tutto con un servizio **“chiavi in mano”**: bar station, personale per il servizio, bicchieri di vetro o ceramica, tovaglioli in stoffa e materie prime.*

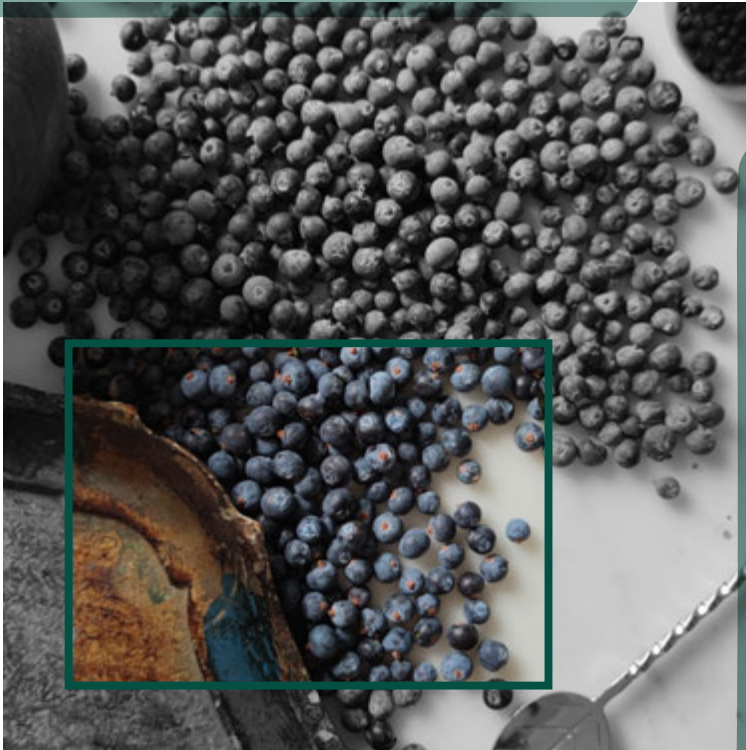






Mixology Contest

Team building per 20-100 partecipanti perfetto per stimolare creatività, problem solving e lavoro di squadra divertendosi ad essere **mixologist** per un giorno.



L'obiettivo è creare una cocktail collection rappresentativa dell'identità aziendale che, nel rispetto della filosofia Unplugged, sarà giudicata per gusto, creatività, sostenibilità e coolness.



Dopo un rapido brief i partecipanti suddivisi in squadre troveranno sulla propria station l'attrezzatura per creare i drink che li porteranno alla vittoria: block notes e cancelleria per disegnare i bozzetti, box di materie prime da scegliere e bar tools per mettersi all'opera.

Al termine del contest

LeGar annuncerà le squadre vincenti ed i premi e omaggerà un cocktail a tutti i partecipanti.





Tasting Table

Esperienza di miscelazione esclusiva rivolta a un numero ristretto di persone (10 al massimo) sedute ad un tavolo conviviale. Analogamente alla filosofia giapponese **omakase**, in cui lo chef presenta le sue migliori interpretazioni dei prodotti di stagione, ti chiediamo di **affidarti completamente all'estro e alla professionalità del mixologist**.



Un percorso sensoriale e didattico

che propone una degustazione di **4/5 cocktail** creati seguendo i principi dello stile Unplugged. Un'immersione totale della durata di circa **due ore**, tra sapori di sconcertante semplicità, inesauribile curiosità e accostamenti inattesi.





About me

Mi chiamo Elton Zegiraj e sono il fondatore di **LeGar Unplugged Mixology**, un mixology catering nato nel 2020 e specializzato in eventi aziendali di alta gamma.

*In LeGar "miscelo" la mia esperienza decennale nel mondo dell'ospitalità di lusso (**Hotel Danieli, Hilton Grand Hotel Molino Stucky**) e della ristorazione stellata (**Spazio 7** * Michelin) e il mio istinto creativo, che ho maturato durante un **viaggio di un anno** in giro per il mondo come flying bartender.*



Amo essere definita Bar Maître

la tecnica del barman e l'accoglienza del maître, e fornire un **servizio di alta qualità** in grado di **stupire** in termini di **creatività** e **cura dei dettagli**.





La filosofia Unplugged

LeGar Unplugged Mixology è un nuovo modo di interpretare la miscelazione che si propone di elevare il cocktail ai livelli di qualità, ricerca e sostenibilità raggiunti dal mondo della cucina gastronomica e vitivinicolo negli ultimi decenni.

I nostri pilastri sono: materie prime di stagione coltivate da piccoli produttori e lavorate a mano, accostamenti inaspettati, basso apporto calorico e contenuto alcolico limitato. Servizio ed accoglienza svolti da professionisti che mettono il cliente al centro

*una filosofia, un credo,
una corrente di pensiero,
uno stile di vita.*





Legar • Unplugged Mixology

Contacts:

www.legarmixology.com

info@legarmixology.com

T. +39 327 928 5553

