



CoCo&Social

COCINAR · COMER · COMPARTIR

Taller de Cervezas: Estilos, Aromas y Maridaje

Tres estilos para dejar de pedir cerveza por color y empezar a entender qué nos gusta.

LO QUE VAN A VIVIR

Un catador certificado lleva al grupo por tres cervezas, sus ingredientes, estilos y diferencias. Cada muestra llega con un pasaboca diseñado para ella y todos salen entendiendo mejor su propio gusto.

LO QUE VAN A PREPARAR

- Ruta 1 - Colombia Craft: Colón Rubia, Colón Roja y Sánchez IPA
- Ruta 2 - German Journey: Bitburger Pilsner, Benediktiner Weissbier y Köstritzer Schwarzbier
- Ficha de cata para registrar aromas y sabores

ASÍ FUNCIONA

1. Welcome drink y mesa completamente lista
2. Entrada del chef y explicación de la dinámica
3. Entender ingredientes y familias cerveceras
4. Recorrer las tres muestras con el catador
5. Probar cada maridaje y comparar
6. Identificar el estilo favorito y cerrar
7. Cierre en la mesa: comen todo lo preparado

60 a 90 minutos · Desde 20 personas

Tres muestras, tres pasabocas, agua y pan neutro para limpiar el paladar.

Precios por persona + IVA del 19%

Colombia Craft: \$189.000 · German Journey: \$189.000

[Consultar disponibilidad](#)

[Ver fotos y experiencia completa](#)

[@cocoysocial](#)