



HACIENDA DE LOS MORALES  
— DESDE 1967 —



**MASTER CLASS**

*Cocelería*



HACIENDA DE LOS MORALES  
DESDE 1967

INFORMACIÓN

## MASTER CLASS *Coctelería*

La clase tiene una duración de 60 minutos aproximadamente y consiste en la transmisión en vivo de nuestro *bartender* de casa explicando el proceso para preparar tres cocteles que el cliente deberá seleccionar previamente.

**Grupos de 20 a 29 personas: \$1,300\***

**Grupos de más de 30 personas: \$1,200\***

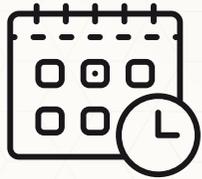
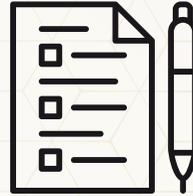
**El pago puede ser vía depósito, transferencia o ser liquidado directamente en la Hacienda de los Morales.**

\*El costo es por persona e incluye los insumos necesarios para preparar las 3 recetas seleccionadas. Estos serán enviados al domicilio de cada uno de los miembros del grupo (Válido para CDMX y zona metropolitana\*). El precio no incluye I.V.A. Precio sujeto a cambios sin previo aviso. El envío puede tener un costo adicional dependiendo la dirección de entrega.





**1** Seleccione las 3 opciones de bebidas que le gustaría preparar.



**2** Seleccione la fecha y horario de su preferencia.

**3** Realice el pago correspondiente por el total de personas que forman parte del grupo.



**4** Indíquenos los domicilios a los que enviaremos los ingredientes que van a necesitar.

**5** Asegúrese de tener una buena conexión a internet para disfrutar correctamente de la experiencia.



Cualquier duda sobre el servicio, comunicarse con nuestras ejecutivas de venta.





## FLOR DEL DIABLO

- Licor de chile
- Jugó de limón
- Jarabe natural
- Pepino

## MESTIZA

- Jeréz
- Tequila
- Amareto
- Jugó de toronja
- Jarabe natural
- Clara de huevo
- Orange bíter

## SANDIBELLA

- Mezcal
- Jarabe de maracuya
- Jugó de limón
- Licor de chile
- Sandia
- Hojas de hierbabuena

## TEQUILINI

- Tequila
- Vermouth
- Orange bíter

## ALBIÓN

- Ginebra
- Concentrado de guanábana
- Crema half and half
- Jugó de limón amarillo
- Clara de huevo
- Agua de azahar

## MARGARITA JADE

- Tequila
- Concentrado de guanábana
- Jugó de limón
- Hojas de hierbabuena





### PASIÓN BLAZER

- Blended Scotch Whisky
- Pasión de Fleurs (Infusión)
- Miel de Abeja

### MARGARITA MAYA

- Tequila
- Licor de anís
- Cilantro
- Jugo de limón
- Jarabe natural

### TESORO

- Brandy
- Jeréz
- Te negro con bergamota
- Jugo de limón

### CARAJILLO 15

- Brandy
- Café expreso
- Jarabe natural
- Cardamomo

### CAFÉ D' ORANGE

- Café expreso
- Cognac
- Licor de naranja
- Gran Marnier

### COLLINS FRUTOS ROJOS

- Ginebra
- Jarabe natural
- Jugo de limón
- Frutos rojos





### NAKED AND FAMOUS

- Mezcal
- Aperol
- Licor de hierbas
- Jugo de limón amarillo

### SANGRÍA DE SANDÍA Y CANELA

- Jugo de limón
- Jarabe de canela
- Sandía
- Vinetto

### PIQUITO DE GALLO

- Ron
- Jengibre
- Cilantro
- Jugo de limón amarillo
- Miel de agave
- Orange biter
- Piña

### SANGRÍA GRAPEFRUIT

- Chambrule Brut
- Agua mineral
- Jugo de toronja
- Jugo de limón
- Jarabe natural
- Grapefruit biter
- Ginebra
- Pera

### SWEET HEAD

- Tequila añejo
- Licor 43
- Jugo de limón
- Jarabe natural

### WATERMELON COOLER

- Jeréz
- Miel de agave
- Jugo de limón
- Jugo de sandía





### TROPICAL FOREST

- Whiskey
- Jengibre
- Jugo de limón
- Jugo de mandarina
- Miel de abeja

### CAMINO AL CIELO

- Vodka
- Amaretto
- Café express
- Leche condensada

### CARNAVAL

- Ginebra
- Licor de hierbas
- Jugo de limón
- Jugo de piña

### NEGRONI SPICY

- Campari
- Vermouth
- Ginebra
- Mezcal
- Licor de chile





## BANQUETES

5283 3029 • 5283 3079  
banquetes@haciendadelosmorales.com

[www.haciendadelosmorales.com](http://www.haciendadelosmorales.com)

[f](#) [t](#) HDeLosMorales [@](#) HaciendaDeLosMoralesEventos

Vázquez de Mella #525, Col. del Bosque, C.P. 11510, CDMX.

Todos los derechos reservados Hacienda de los Morales®