

OPORTUNIDAD DEL APERITIVO

Los aperitivos son bebidas que se toman antes de comer y están diseñadas para abrir el apetito. Puede ser tan simple como un Gin & Tonic, o tan complejo en sabor como un Negroni.

CÍTRICO – El limpiador del paladar ideal. **REFRESCANTE** – Mejora la experiencia, complace. **AMARGO**- Perfecto para estimular el apetito.

AROMÁTICO - Proporciona un estímulo sensorial adicional.

SIMPLE – Rápido de preparar y servir.

COMPLEJO – Crea perfiles complejos para los clientes más exigentes.

OPORTUNIDAD DEL DIGESTIVO

Los digestivos son bebidas que se toman al terminar las comidas, que tradicionalmente van desde un whisky, brandy o un trago sencillo hasta un rico cóctel diseñado para complementar el postre...
o incluso reemplazarlo!

RICO – Añaden mucho sabor al finalizar una comida.

DULCES – Complementar un postre o hasta reemplazarlo.

INDULGENTE – Como conclusión de una cena.

AMARGO - Para ayudar en la digestión.

CORTO – Es disfrutado después de la cena, con el estómago lleno.

COMPLEJO – Capas de sabores para generar conversación.

LA OPORTUNIDAD DEL WHISKEY

La categoría Whiskey ofrece una amplia gama de sabores que lo hace un ajuste natural para ser tomado "después de la cena" también le brinda la oportunidad de tener conversaciones y dar recomendaciones a los clientes.

MAXIMICE SUS OPORTUNIDADES

- Generar pedidos antes y después de las comidas ofreciendo Mini Cócteles a un precio especial.
- Ofrezca cócteles y aperitivos para degustar mientras los clientes están viendo el menú. Esto ayudará a incitar pedidos de Aperitivos.
- Utilice 'menús especiales' para recomendar bebidas de destilados en combo con comidas o crear "Insertos" para mostrar con/dentro de sus menús de comida.
- Añada valor sugiriendo cócteles que complementen el tipo de comida.
- Recuerde, las decoraciones ofrecen una manera fácil de adaptar una bebida a un tipo de cocina.
- Ofrezca un Digestivo cuando esté recogiendo los platos de postres.