

Roverbar

Beschreibung

Eine Bar organisieren, wo sich Rover (ältere und jüngere) wieder mal treffen können.

Je nach Art des Anlasses ist die Bar drinnen oder draussen, im Heim, in einem Sarasani, im Wald,

Die Bar kann alkoholische Getränke, soll aber auch nonalkoholische Drinks oder Fruchtsäfte anbieten.

Nonalkoholische Getränke: es gibt die Blue-Cocktail-Bar. Diese Bar bietet ungewöhnliche, köstliche Drinkkreationen ohne Alkohol in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Die Bar kann mit geschultem Team ab ca. 300.- gebucht werden. Genaue Infos, ein Rezept für den Drink des Monats und die Bestellung eines Rezeptbooklets mit Bartipps findet man unter www.bluecocktailbar.ch. Natürlich können auch selber solche Drinks gemixt werden.

Gute Erfahrungen wurden auch mit Fruchtsäften gemacht. Aus Früchten werden mit dem Mixbecher verschiedene Säfte gemacht und gemixt. Es empfiehlt sich, zu allen Früchten im Mixbecher noch crushed Ice hinzuzugeben. Probiert alle Frucht drinks, die ihr anbieten wollt, vorher aus!

Überlegt gut, ob es an einem Pfadianlass auch alkoholische Getränke braucht und beachtet dazu das Suchtmittelpapier der PKB. Falls ja, soll sich das Angebot nach dem Geschmack der Organisatoren und der Aktualität richten.

Material

Lokalität (Zelt, Plachen, Sitze...)

Dekorationsmaterial (Tischtücher, Palmenwedel, Sand, ... Dekomaterial je nach Thema)

Mixer, Stabmixer und sonstiges Küchenmaterial (Messer, Schneidebrett, Abwaschtuch, Abwaschmittel...)

Gläser, Strohhalme

Diverse Früchte (und ev. anderes zum Mixen): Melonen, Beeren, Banane, Äpfel, Nektarinen, Orangen usw. Bitte Saison beachten!!!

Wasser und Eis zum Verdünnen

Stromzufuhr abklären

Altersgruppe/Anzahl Personen

3./4. Stufe

beliebig viele

Helfer aufteilen in: Früchterüster, Drinkzubereiter, Kassierer, Abwaschtruppe