

Top Wines and spirits

DEGUSTACJA MIX I SZKOLENIE SOMELIERSKIE

Okazja do poznania tajników degustacji.

Nie masz pomysłu na prezent? Trafisz idealnie!

Zaskoczmy Twoją żonę, męża, partnera, brata, przyjaciółkę, mamę...

A może to Ty marzysz o zdobyciu wiedzy dzięki, której zabłyśniesz w towarzystwie?

W dniu urodzin, jubileuszu lub bez okazji... jeden z naszych sommelierów zapuka do Ciebie, do niej, do niego.... i zaskoczy schłodzonym trunkiem. Oprócz tego możemy przyjechać z ulubionym tortem i kwiatami.

Okazja do wspaniałej zabawy, do poznania tajników produkcji, do nauki podstaw sztuki souve vivre z kieliszkiem w rękę, do pogłębienia wiedzy o dobieraniu do posiłków trunków i trunków do posiłków czyli poszukiwanie aromatów i doświadczenie jak dzięki sztuce kulinarnej można poprawić smak spożywanych napojów czyli magia słonego, słodkiego, kwaśnego, gorzkiego i umami.

W cenie degustacji:

- 3 rodzaje przekąsek plus degustacja wybranego ulubionego trunku lub mix na życzenie.

Rodzaje trunków do wyboru – informacja u organizatora do uzgodnienia maksymalnie 7 dni przed planowaną degustacją.

- kieliszki degustacyjne, spittoony degustacyjne, podkłady degustacyjne, aromabar,

- rezerwacja w wybranym lokalu (po zniesieniu ograniczeń związanych z Covid-19) lub w dowolnym wskazanym miejscu przez Ciebie,

Dostępne lokalizacje:

Degustację przekąsek dobranych do wybranego tematu połączoną ze szkoleniem sommelierskim zorganizujemy w dowolnym miejscu w Warszawie. W domu, w firmie, w lokalu lub w plenerze, nad Wisłą lub wśród zieleni nad stawem. Wszystko zależy od Ciebie. W przypadku dojazdu do klienta, opłata ustalana indywidualnie od 1,80zł/km

Cena za os. – 360 zł.

Nie musisz wychodzić z domu- degustacja przyjedzie do Ciebie!

DEGUSTACJA CZERWONA – degustacja wina

Czerwone zakąski a do tego trzy wytrawne, europejskie wina a każde „ z innego świata”.

Degustacja potraw z magią słonego, słodkiego i kwaśnego oraz szkolenie jak te smaki mają wpływ na nasze zmysły.

Dlaczego Cabernet Sauvignon nie pasuje do truskawek, a Merlot może być idealną parą do perliczki.

Cabernet Sauvignon, Merlot i Pinot Noir.

Jak odróżnić młode, rzeńskie wino od tego dojrzewającego w beczce?

W programie:

- dlaczego wino czerwone jest takie zdrowe?
- jak produkuje się wino ?
- czy taniny pochodzą z beczki?
- skąd w kieliszku aromat wanilii?
- jak trzymać kieliszek?
- jak degustować?
- z czym łączyć jakie wino?
- charakterystyka różnych rodzajów szczepów?
- czy wino im starsze tym lepsze?

W cenie degustacji:

- czerwone zakąski i degustacja czerwonego wina (3 różne szczepy wytrawnego czerwonego wina - Cabernet Sauvignon, Merlot i Pinot Noir).
- kieliszki degustacyjne dla każdego uczestnika,
- spittoony degustacyjne,
- podkładki degustacyjne,
- aromabar.

Dostępne lokalizacje:

U Ciebie w domu, w firmie, w lokalu, w plenerze lub w sercu Mokotowa ul. Puławska 17, albo w jednym z najlepszych klubów w centrum Warszawy. W przypadku dojazdu do klienta, opłata ustalana indywidualnie od 1,80zł/km

Cena:

2 osoby: 490 zł.

4 osoby: 790 zł.

6 osób: 990 zł.

Nie musisz wychodzić z domu- degustacja przyjedzie do Ciebie!

DEGUSTACJA KONESERA – degustacja whisky

Tatar wędzony, deska wędlin dojrzewających, deska serów wszelkiego rodzaju a do tego 3 rodzaje whisky

Spotkanie koneserskie wśród dymnych aromatów i szlachetnych trunków dla początkujących i nie tylko. Poszukiwanie aromatów i ocena koloru według palety sommelierskiej.

W programie:

- jakie są rodzaje whisky
- jakie aromaty możemy spotkać w whisky
- jakie kieliszki są najbardziej odpowiednie
- dlaczego whisky ma różne kolory
- jak należy pić, z lodem, z wodą czy soute
- pytania z destylarni
- czy to prawda, że kolebką whisky jest...
- charakterystyka whisky z różnych stron świata.

W cenie degustacji:

- talerz wykwintnych zakąsek,
- degustacja whisky,
- kieliszki degustacyjne dla każdego uczestnika,
- spittoony degustacyjne,
- podkładki degustacyjne,
- aromabar.

Dostępne lokalizacje:

U Ciebie w domu, w firmie, w lokalu, w plenerze lub w sercu Mokotowa ul. Puławska 17, albo w jednym z najlepszych klubów w centrum Warszawy. W przypadku dojazdu do klienta, opłata ustalana indywidualnie od 1,80zł/km

Cena:

2 osoby: 490 zł.

4 osoby: 790 zł.

6 osób: 990 zł.

Nie musisz wychodzić z domu- degustacja przyjedzie do Ciebie!

DEGUSTACJA W SZAMPAŃSKICH HUMORACH – degustacja szampana

Okazja do parowania smaków Francji, Włoch i Hiszpanii oraz poznania ciekawostek o szampanach i ich subtelnych różnicach na podniebieniu oraz do nauki degustacji.

Nie masz pomysłu na prezent... dobrze trafiłeś.

Zaskoczmy Twoją żonę, męża, partnera, brata, przyjaciółkę, mamę...

W dniu urodzin zapukamy do niej, do niego.... i zaskoczmy schłodzonym szampanem. Do tego możemy przyjechać z ulubionym tortem i kwiatami.

Miejsce do uzgodnienia, bohaterowie znani- francuskie foie gras i chrupiąca bagietka do francuskiego wina musującego, hiszpańskie chorizo i oliwki wraz z zimną cavą a także włoskie prosciutto, parmesan i prosecco.

W programie:

- jakie są rodzaje szampanów
- jak produkuje się wino musujące
- jak otwierać butelkę
- jaka temperatura serwowania jest najlepsza
- jak trzymać kieliszek
- jak degustować
- ile atmosfer w poszczególnych typach win musujących
- charakterystyka różnych rodzajów bąbelków
- porównanie właściwości i aromatów

W cenie degustacji:

- 6 rodzajów międzynarodowych przekąsek,
- 3 rodzaje wina musującego z Francji, Włoch i Hiszpanii
- najwyższej jakości kryształowe kieliszki degustacyjne dla każdego uczestnika,
- spittoony degustacyjne,
- podkładki degustacyjne,
- aromabar.

Opcje dodatkowe: oryginalny szampan zamiast wina musującego, tort na zamówienie w dowolnym kształcie, spersonalizowany bukiet kwiatów.

Dostępne lokalizacje:

U Ciebie w domu, w firmie, w lokalu, w plenerze lub w sercu Mokotowa ul. Puławska 17, albo w jednym z najlepszych klubów w centrum Warszawy. W przypadku dojazdu do klienta, opłata ustalana indywidualnie od 1,80zł/km

Cena:

2 osoby: 490 zł.

4 osoby: 790 zł.

6 osób: 990 zł.

Nie musisz wychodzić z domu- degustacja przyjedzie do Ciebie!

DEGUSTACJA NA ZDROWIE – degustacja piwa

Okazja do poznania zasad zdrowego żywienia oraz odkrycia nieznanych przedłużających życie właściwości piwa.

Orzeszki macadamia, migdały w soli, czy fistaszki. A może migdały w karmelu, paluszki w sezamie, czy pikantne nachosy. Które zakąski najzdrowsze a które najmniej kaloryczne.

Degustacja zakąsek piwnych przy pełnych pucharach idealnie schłodzonego złocistego trunku to wyjątkowa propozycja dla sympatyków i smakoszy. U Ciebie w domu? To możliwe. Zorganizujemy imprezę podczas meczu, kumpelskie urodziny lub wieczór kawalerski!

Czy to prawda że piwo obniża ciśnienie?

Jak nalewać prawidłowo piwo?

Czy to możliwe że obniża cholesterol, a czy rzeczywiście tuczy?

Te i inne ciekawostki przy pucharach pełnych idealnie schłodzonego złocistego trunku to wyjątkowa propozycja dla sympatyków i smakoszy.

Zaproś paru przyjaciół - poznajcie podobieństwa, subtelne różnice jak i diametralne kontrasty najzdrowszego trunku na świecie.

W programie:

- jakie są rodzaje piwa
- skąd są aromaty w piwie i czym się różnią
- z czego się waży piwo
- dowiesz się jak należy nalewać i piwo i czy pianka na dwa palce wystarczy
- powiemy czego z piwem należy nie łączyć
- kto produkuje najwięcej piwa, a w którym kraju najwięcej się go pije.
- piwa rzemieślnicze kontra piwa od największych światowych producentów
- Pils, Pilsner, Lager, Pszeniczne, IPA, Stout, Ale i inne
- poznasz wszystkie zdrowotne właściwości!

W cenie degustacji:

- 6 rodzajów przekąsek,
- 6 piwnych próbek degustacyjnych dla każdego uczestnika i zabawa w łączeniu smaków.
- po 6 kieliszków degustacyjnych dla każdego uczestnika,
- spittoony degustacyjne,
- podkładki degustacyjne,
- aromabar.

Opcje dodatkowe: oryginalny szampan zamiast wina musującego, tort na zamówienie w dowolnym kształcie, spersonalizowany bukiet kwiatów.

Dostępne lokalizacje:

U Ciebie w domu, w firmie, w lokalu, w plenerze lub w sercu Mokotowa ul. Puławska 17, albo w jednym z najlepszych klubów w centrum Warszawy. W przypadku dojazdu do klienta, opłata ustalana indywidualnie od 1,80zł/km

Cena:

2 osoby: 490 zł.

4 osoby: 790 zł.

6 osób: 990 zł.

Nie musisz wychodzić z domu- degustacja przyjedzie do Ciebie!