

Rodzaje szkoleń
Ekskluzywne trunki barowe



Niniejsza oferta przedstawia propozycję współpracy z firmą Pick and Taste. Jesteśmy gotowi również do rozmów prowadzących do uszczegółowienia niniejszej oferty.

W razie jakichkolwiek pytań prosimy o kontakt:

Łukasz Sosiński
lukasz.sosinski@pickandtaste.pl
kom. +48 502-155-155

Degustacje

Prowadzimy degustacje i szkolenia ze wszystkich ekskluzywnych alkoholi oraz z najlepszych marek cygar. Specjalizujemy się w winach, whisky, koniakach oraz cygarach.

Poniżej prezentujemy Państwu przykładowe zestawienia degustacji przeznaczonych dla tych, którzy chcieliby zdobyć wiedzę teoretyczną oraz praktyczną na temat ekskluzywnych trunków dostępnych w najlepszych barach.

Niniejsze zestawienia degustacji szczególnie polecamy osobom, które spędzają dużo czasu na spotkaniach w restauracjach, barach czy kafejkach. Jesteśmy przekonani, że podstawowa wiedza o najbardziej popularnych spirytualiach będzie bardzo przydatna w nawiązywaniu nowych kontaktów, „przełamywaniu lodów” oraz w budowaniu atmosfery przyjaźni i zaufania tak bardzo potrzebnej w kontaktach biznesowych. W przeciwieństwie do innych organizowanych przez nas degustacji prowadząc te nie skupiamy się tylko na jednym rodzaju alkoholu szczegółowo go omawiając, lecz przekazujemy wybrane i najciekawsze informacje o każdym z degustowanych trunków.

Chcielibyśmy podkreślić, że poniższe zestawienia rodzajów szkoleń na temat ekskluzywnych alkoholi są tylko przykładowe. Mają one na celu zaznajomić oraz pomóc w wyborze odpowiedniej dla Państwa degustacji. Szkolenia możemy dowolnie modyfikować i dostosowywać do wszelkich Państwa wymagań.

Każda degustacja jak i oferta przygotowywana jest indywidualnie dla danego Klienta i jego Gości. Dlatego też, w celu sporządzenia szczegółowej oferty potrzebujemy między innymi informacji na temat: terminu degustacji i czasu jej trwania, profilu gości, płci uczestników oraz co najistotniejsze planowanej kwocie budżetu przeznaczonej na degustację.

Na Państwa życzenie możemy przedstawić dokładniejsze opisy proponowanych degustacji jak i produktów, aby potwierdzić, że są to oferty pełne, a zarazem ciekawe i oryginalne. Produkty te są starannie dobrane w taki sposób, aby zachować jak najlepszy stosunek ceny do najwyższej jakości.

1. Degustacja: „Alkoholowy Strongman”

Tematyka:

Celem tej degustacji jest zapoznanie Uczestników z najbardziej szlachetnymi rodzajami alkoholu wysokoprocentowego. W tej grupie spirytualiów znajdują się ekskluzywne: rummy, wódki klasy de luxe oraz smakowe, brandy i koniaki, giny oraz whisky i bourbony.

Jest to rodzaj szkolenia, który rekomendujemy osobom gustującym się w mocnych doznaniach.

Sposób prezentacji:

Degustację rozpoczniemy od klasyku - wódki. Tym razem jednak nie będą to popularne marki tylko aqua vitae najwyższej klasy super- i ultra- premium. Następnie przeprowadzimy porównanie tego trunku z doskonałej jakości wódką smakową. Dzięki temu będziemy mogli dostrzec znaczące różnice w procesie produkcji oraz smakach i aromatach tych dwóch grup alkoholi.

Drugim etapem naszej degustacji będzie porównanie brandy i koniaku. Te dwa terminy przez wielu są często mylone lub po prostu traktowane jak synonimy. Koniak jednak jest znacznie szlachetniejszym i subtelniejszym rodzajem brandy. Uczestników zaznajomimy ze specjalnym systemem kontroli, który dotyczy nie tylko samych winogron, ale całego procesu winifikacji.

Naszych Gości poczęstujemy również przysmakami Anglików - jałowcówką - bardziej znaną pod nazwą gin oraz słonecznym i pełnym energii rumem karaibskim.

Naszą przygodę zakończymy kosztując whisky jęczmienną - single malt oraz doskonały bourbon prosto z nowo wypalanej beczki.

Ten rodzaj degustacji może mieć charakter luźnej prezentacji multimedialnej, lub formę zabawnej interakcji z Uczestnikami.

Degustacja zakłada dzielenie się wrażeniami, dyskusję z prowadzącym oraz odpowiedź na pojawiające się wątpliwości i pytania.

2. Degustacja: „Szczypta słodyczy”

Tematyka:

Degustacja ma na celu zapoznać Uczestników z najlepszej jakości alkoholami, które charakteryzują się słodyczą i delikatnymi smakami.

Oprócz takich „gwiazd” jak Bailey’s czy Advocaat Uczestnicy skosztują Amarule, Kahlule, Pina Colade, Sheridan’s, Amaretto oraz Malibu.

Sposób prezentacji:

Po krótkim wstępie i weryfikacji podstawowych „popularnych” poglądów na temat likierów przejdziemy do części właściwej, w której skoncentrujemy się na sposobach degustacji tego szlachetnego trunku. Te informacje wykorzystane zostaną w praktyce w kolejnej fazie degustacji, której forma jest połączeniem zabawy oraz zdobywania wiedzy, głównie poprzez praktykę.

Trunki połączone zostaną w pary tak, aby jak najbardziej uwidocznić ich smaki i aromaty. Zaprezentujemy Amaretto vs Advocaat, Amarule vs Kahlule, Bailey’s vs Sheridan’s oraz Pina Colade stawiającej dzielnie czoła Malibu.

Uczestnicy otrzymują karty degustacyjne, na których będą mogli zapisywać swoje spostrzeżenia, aby następnie podzielić się nimi z innymi Uczestnikami oraz prowadzącymi.

Nasi Goście dzięki poznaniu oraz degustacji likierów najwyższej jakości będą mogli wybrać te, które dają im najwięcej przyjemności i te, którymi chcieliby się cieszyć każdego dnia.

Ze swojej strony chcielibyśmy podkreślić, że podczas produkcji każdego z tych trunków wykorzystywane są składniki najwyższej jakości.

3. Degustacja: „Podróż przez krainę likierów”

Tematyka:

Szkolenie to ma na celu zapoznać z najbardziej rozpoznawanymi markami likierów cieszących się światową renomą, które dostępne są na rynku polskim.

Uczestnicy poznają likiery pomarańczowe prosto z Francji - Grand Marnier i Cointreau, przysmak nie tylko niemieckich myśliwych - Jagermeister, oryginalny likier prosto z Gdańska - Goldwasser, amerykański trunk - Southern Comfort, likier na bazie whisky - Drambuie, włoską „gwiazdę” Galliano oraz syrop wyprodukowany tradycyjną metodą przez rodzinne, francuskie przedsiębiorstwo.

Sposób prezentacji:

Ci, którzy cenią w likierach pomarańcze, mandarynki i wytrawno-gorzkie aromaty z przyjemnością spróbują takie znakomitości jak Grand Marnier i powszechnie dostępny Cointreau.

Likier Jagermeister, który specjalnie w smaku, jaki i zapachu stworzony został z myślą o myśliwych jest jedną z ciekawszych pozycji alkoholowych, z którą należy się „zaznajomić”.

Skosztujemy również dwa produkty na bazie whisky i bourbona - mieszankę szkockiej whisky i śmietany - Drambuie oraz amerykański przysmak owocowy - Southern Comfort.

Galliano to bardzo oryginalny produkt charakterystyczny nie tylko ze względu na bardzo wysoką butelkę, ale również ze względu na unikatowy smak i zapach.

Tą degustację zakończymy trunkiem pochodzenia polskiego - Goldwasser. Wywodzi się on z Gdańska, a w chwili obecnej produkowany jest w związku z rosnącą popularnością w wielu różnych miejscach Europy.

Na deser polecamy coś oryginalnego, napój nie posiadający alkoholu, ale ściśle związany z każdą dobrą restauracją i barem - najprzedniejszy, produkowany z naturalnych składników syrop smakowy.

Podczas degustacji każdego alkoholu uczestnicy zaznajomią się z barwną i burzliwą historią każdego z producentów. Dodatkowym atutem tej degustacji jest możliwość zdobycia informacji, które umożliwią Państwu w przyszłości świadomy wybór podczas zakupów tego szlachetnego trunku.

4. Degustacja: „Nieznane trunki”

Tematyka:

Jest to jedno z najciekawszych szkoleń z naszej oferty dotyczącej ekskluzywnych trunków barowych. Uczestnicy będą mieli rzadką możliwość skosztowania alkoholi, które nie są dostępne w barach nawet posiadających najbardziej wyszukane pozycje.

Sambuca, grappa, cachaca, mezcal, tequila, absynt, calvados czy armaniak to terminy często nieznane nawet samym barmanom.

Chcemy zaznajomić Uczestników nie tylko z samymi nazwami, ale przede wszystkim ze smakami i aromatami tych rzadkich trunków.

Sposób prezentacji:

W pierwszej fazie szkolenia skoncentrujemy się na zaprezentowaniu zarówno cech charakterystycznych wszystkich powyższych alkoholi jak i co najbardziej istotne sposobów serwowania i degustacji.

Następnie zademonstrujemy różnice pomiędzy mezcalem jak i bardziej popularną odmianą tego trunku tequilą.

Degustacji tej towarzyszyć będzie również odrobina orientalności. W roli głównej wystąpi brazylijska wódka na bazie trzciny cukrowej cachaca, włoska grappa i sambuca oraz francuski calvados.

Dodatkowo poznamy tajniki produkcji armaniaku i różnice między nim a bardziej popularnym koniakiem.

Na zakończenie skosztujemy Absynt, utożsamiany z „trucizną cywilizacyjną” trapiącą Francuzów w XIX wieku.

Po każdej fazie degustacji następuje 5 - 10 minut dyskusji z uczestnikami, dzielenie się wrażeniami oraz udzielanie odpowiedzi na wszelkie pytania.

Pod koniec zaprezentowanych zostanie kilkanaście praktycznych rad mających ułatwić w przyszłości wybór trunku oraz sposób jego podawania.

O Firmie



Zajmujemy się prowadzeniem profesjonalnych degustacji oraz szkoleń ze szlachetnych alkoholi i cygar. Posiadamy specjalistyczną i bardzo wszechstronną wiedzę a wyrafinowane i ekskluzywne alkohole oraz najlepsze rodzaje tytoniu to nasza pasja. Organizowane przez nas imprezy gwarantują najwyższą jakość, niezapomnianą zabawę oraz formę dostosowaną do indywidualnych potrzeb Klienta.