

Degustacje



Wyższa Kultura Degustacji

www.pickandtaste.pl

Co możemy dla Ciebie zrobić?

Zajmujemy się prowadzeniem profesjonalnych degustacji szlachetnych alkoholi oraz cygar, czekolad i serów.

Działamy na terenie całej Polski a także w razie potrzeby poza jej granicami.

Posiadamy specjalistyczną i bardzo wszechstronną wiedzę a wyrafinowane i ekskluzywne alkohole w tym whisky, whiskey i wina oraz najlepsze rodzaje tytoniu to nasza pasja.

Przygotowujemy spersonalizowane zestawy prezentowe z alkoholem i delikatesami



Wyższa Kultura Degustacji

www.pickandtaste.pl

Zalety Pick and Taste

Zespół fascynatów alkoholi i cygar najwyższej jakości.

Ogromne doświadczenie – ponad 1500 przeprowadzonych degustacji.

Kreatywność – stworzenie kilkudziesięciu unikatowych programów degustacyjnych.

Interaktywność – wzbogacenie programów o wciągające gry i konkursy.

Najwyższy standard – degustacje oparte na produktach premium i superpremium.

Niezwykłe doznania – zaskakujące połączenia smaków i aromatów.



www.pickandtaste.pl

Prezenty

Proponujemy prezenty odpowiadające tematyce degustacji.
Tworzymy specjalne zestawy prezentowe z widocznym logiem klienta.
Tworzymy unikalne kolekcje alkoholi na zamówienie klienta z indywidualnie zaprojektowaną na jego potrzeby etykietą.
Sprowadzamy alkohole rocznikowe na zamówienie klienta.
Posiadamy kolekcję z niemal każdego powojennego rocznika.
Tworzymy niezwykle kosze upominkowe, gdzie smak alkoholu powiązany jest ze smakiem innych składników jak np. czekolady, konfitury czy kawioru.

Formy degustacji

Ekskluzywne Spotkanie

- Ekskluzywnie i kameralnie.
- Zaangażowanie wszystkich uczestników.
- Rozluźnienie atmosfery i nawiązanie nieformalnych kontaktów.
- Interakcyjna forma, liczne anegdoty i ciekawostki.
- Niezapomniane doznania.



Do około 60 osób

Kącik Konesera

- Obsługa dużych grup.
- Funkcjonowanie równolegle z innymi atrakcjami.
- Dobrowolne korzystanie.
- Luźna i towarzyska atmosfera.
- Odpowiedzi na wszystkie pytania zainteresowanych.
- Nieograniczony czas.



Nieograniczona

Szkolenie Multimedialne

- Dynamicznie i z humorem.
- Docieranie do szerszej publiki.
- Zaangażowanie większej liczby zmysłów.
- Możliwe uczestnictwo gwiazdy.
- Obrazowe przekazanie wiedzy.
- Świetne wprowadzenie w wieczór na większych spotkaniach i konferencjach.



• 10 – 500 osób

Pokazy Klasyczne

Kompleksowa organizacja degustacji i szkoleń:

- 01 Whisky
- 02 Wina
- 03 Szlachetne Trunki Polskie
- 04 Cygara
- 05 Sery
- 06 Czekolady
- 07 Trunki Barowe

Whisky

Selekcja najwyższej jakości whisky „single malt”.
Niezwykłe aromaty i smaki.
Sztuka rozpoznawania aromatów i degustacji.
Ciekawostki i anegdoty.

Tematyka degustacji

Król whisky - single malt

Spacer po Szkocji

Highlands vs. Lowlands

Silent Stills – destylarnie zamknięte

Tuzy Single Malt

Single Malt – selekcja Pick and Taste



Wina

Wina z najlepszych winnic cenione przez międzynarodowych specjalistów.
Praktyczne informacje na temat podawania, przechowywania i kupowania win.

Zdjęcia, filmy, gadżety, konkursy.

Tematyka degustacji

Podróż po świecie win

Cabernet Sauvignon – król czerwonych win?

Rok 2000 – ostatni wielki rocznik XX wieku

Smaki beczki

Smak wielkich regionów

Rodziny światowego winiarstwa

”...W imieniu firmy Polkomtel chciałaby podziękować całemu zespołowi Pick and Taste za profesjonalne i bardzo interesujące przygotowanie oraz przeprowadzenie degustacji ekskluzywnych whisky single malt oraz cygar...

Z całą pewnością mogę polecić Państwu usługi firmy Pick and Taste, z powierzonych zadań wywiązali się bez zarzutów... wprowadzili atmosferę która idealnie dopasowała się do charakteru tych kameralnych spotkań.

Polkomtel

Szlachetne Trunki Polskie

Niezwykłe, nieznane i zaskakujące smaki.
Legendy, historie i anegdoty z dawnych
i współczesnych czasów.
Nowatorskie sposoby degustacji.

Szansa na pokazanie polskiego dziedzictwa
zagranicznym grupom.

Tematyka degustacji

Skarby Rodowe - miody pitne itd.

Sarmacki Napitek - nalewki

Polskie Specjały - nalewki, miody, starki

Polska vs. Reszta Świata - trunki polskie vs. odpowiedniki światowe

Cygara

Niezwykła i ekskluzywna atmosfera.

Wybór własnego smaku.

Najlepsze ręcznie robione cygara.

Praktyczne informacje.

Tematyka degustacji

Wprowadzenie do Świata Cygar

Kuba – żywa legenda

Cohiba, Montecristo, Romeo y Julieta – najsłynniejsze marki

Dominikana i Honduras – wschodzące gwiazdy

Churchill, Robusto czy Torpeda? – oto jest pytanie

Sery

Najlepsze sery na świecie, które na zawsze odmieniły oblicze kuchni.

Ciekawostki, legendy, tajniki produkcji.

Praktyczne i bardzo widowiskowe materiały filmowe.

Tematyka degustacji

Najsłynniejsze sery świata

Francuska klasyka

Włoska arystokracja

Mistrzowie aromatu

Koza vs Owca

Szlachetna pleśń



Czekolady

Jeden z największych przysmaków ludzkości.
Czekolada w połączeniu z trunkami.
Zdrowotny wpływ czekolad.
Rozkosz odczuwana każdym zmysłem.
Czekolady o jakości niespotykanej dotąd w Polsce.

Tematyka degustacji

Świat czekolady

Superstars

Czarna obsesja

Czarna vs biała

Biała i pralinowa rozkosz

Grand Cru

Trunki Barowe

Możliwość degustacji kilku doskonałych gatunków alkoholi.

Wiedza przydatna dla każdego bywalca restauracji czy ekskluzywnych barów i kawiarni.

Najciekawsze informacje na temat najpopularniejszych alkoholi świata.

Podstawy na temat tworzenia koktajli..

Tematyka degustacji

Alkoholowy Strongman - alkohole mocne

Szczypta Słodczy - likiery słodkie

Podróż przez krainę likierów - likiery wytrawne

Nieznane Trunki - alkohole świata

Pokazy Specjalne

Dla klientów szukających zupełnie nowych wrażeń przygotowaliśmy kilka niestandardowych propozycji. Są one rozwinięciem pokazów klasycznych lub efektem bardzo ciekawych połączeń różnych tematów.

- 01 Namiot Smaku - nowość
- 02 Blendowanie Whisky - nowość
- 03 Wina Polskie
- 04 Whisky i Wina Wzmacniane
- 05 Team Building
- 06 Savoir Vivre
- 07 Niskoprocentowe Degustacje
- 08 Degustacje Bilarda
- 09 Imprezy Tematyczne

Namiot Smaku

Wyjątkowa propozycja, łącząca kącik degustacyjny, warsztaty dla gości oraz open bar. W naszych zazielenionych namiotach proponujemy moc dodatków, owoców i ziół z których goście komponują własny niepowtarzalny koktajl. Z zebranymi składnikami osoby podchodzą do profesjonalnego barmana, który uzupełni szklanki o zamówiony alkohol, kostki lodu i wodę gazowaną lub tonik.

Wyjątkowa atrakcja, dzięki interaktywnemu charakterowi angażuje gości. Estetyczna forma z klimatycznym oświetleniem stanowi dekorację każdego eventu.



Blendowanie Whisky

Program o charakterze warsztatowym z delikatną domieszką degustacji i lekkiej prezentacji. Każdy z uczestników tworzy własną, autorską kompozycję whisky.

Do mieszanki wykorzystywane są whisky o odmiennym charakterze i pochodzeniu.

„Blendy” skomponowane przez uczestników przelewane są do niewielkich buteleczek, które stają się tym samym „prezentami”, które można zabrać do domu.

Do tworzenia mieszanek wykorzystywany jest profesjonalny sprzęt laboratoryjny.

Warsztat Czekolad

Uczestnicy wcielają się w rolę chocolatiera.

Otrzymują płynną czekoladę i formy do tworzenia tabliczek.

Do dyspozycji gości są różne przyprawy, owoce i inne dodatki.

Każda osoba przygotowuje czekoladę ze swoich ulubionych składników.

Po około 20 minutach uczestnicy otrzymują schłodzone tabliczki.

Każda z osób pakuje tabliczkę i ozdabia.

Event opuszczamy z własnoręcznie zrobionym produktem.

Wina Polskie

Prezentacja najciekawszych i najbardziej perspektywicznych winnic w Polsce.

Fascynująca podróż po najpiękniejszych zakątkach naszego kraju, uzupełniona o efektowne zdjęcia i barwne historie winiarzy.

Możliwość skonfrontowania win zrobionych z klasycznej szlachetnej winorośli i polskiej specjalności - hybryd.

Szansa na spróbowanie najlepszych i najbardziej limitowanych polskich win.

Whisky i Wina Wzmacniane

Niezwykłe alkohole i niespotykane połączenie.
Wytrawne i słodkie smaki. Degustacja idealna dla
łączonych grup damsko – męskich. Prestiż
i ekskluzywność spotkania.

Profil Degustacji

Whisky starzone w beczkach po:

Sherry

Porto

Maderze

Wina typu:

Sherry

Porto

Madera

Team Building

Degustacja połączona z licznymi grami i zabawami.
Spotkanie pełne emocji i niepowtarzalnych wrażeń.
Uczestnictwo i zaangażowanie. Nawiązanie kontaktów
i otwarta rozmowa o winie oraz szlachetnych alkoholach.

Proponowane Konkurencje

- Degustacja w ciemno dobieranie win i alkoholi do istniejących opisów
- Identyfikowanie aromatów w winie i alkoholu - specjalne fiolki z próbkami zapachowymi
- Kieliszek czy szklanka? Dobieranie odpowiedniego szkła do alkoholu
- Jak zarobić na winie? Wirtualna zabawa w winnego inwestora

Savoir Vivre

Dynamiczny pokaz obrazujący wszystko to co bywa przydatne podczas eleganckiej kolacji. Przykładowe scenki ułatwiające. Rekwizyty oraz degustacja najszlachetniejszych trunków. Wiedza przydatna w życiu codziennym.

Tematyka degustacji

Ubiór

Powitania

Restauracja i zasady jedzenia

Szlachetne trunki

Wina

Tytoń

Upominki

Niskoprocentowe Degustacje

Prezentacja dla grup, które spodziewają się po spotkaniu głównie rozrywki i integracji.

Możliwość rozegrania trzech fascynujących konkurencji oraz niewielkiej degustacji alkoholu jako uzupełnienie zabawy.

Współpraca w zespołach poprawiająca relacje wewnętrzne.

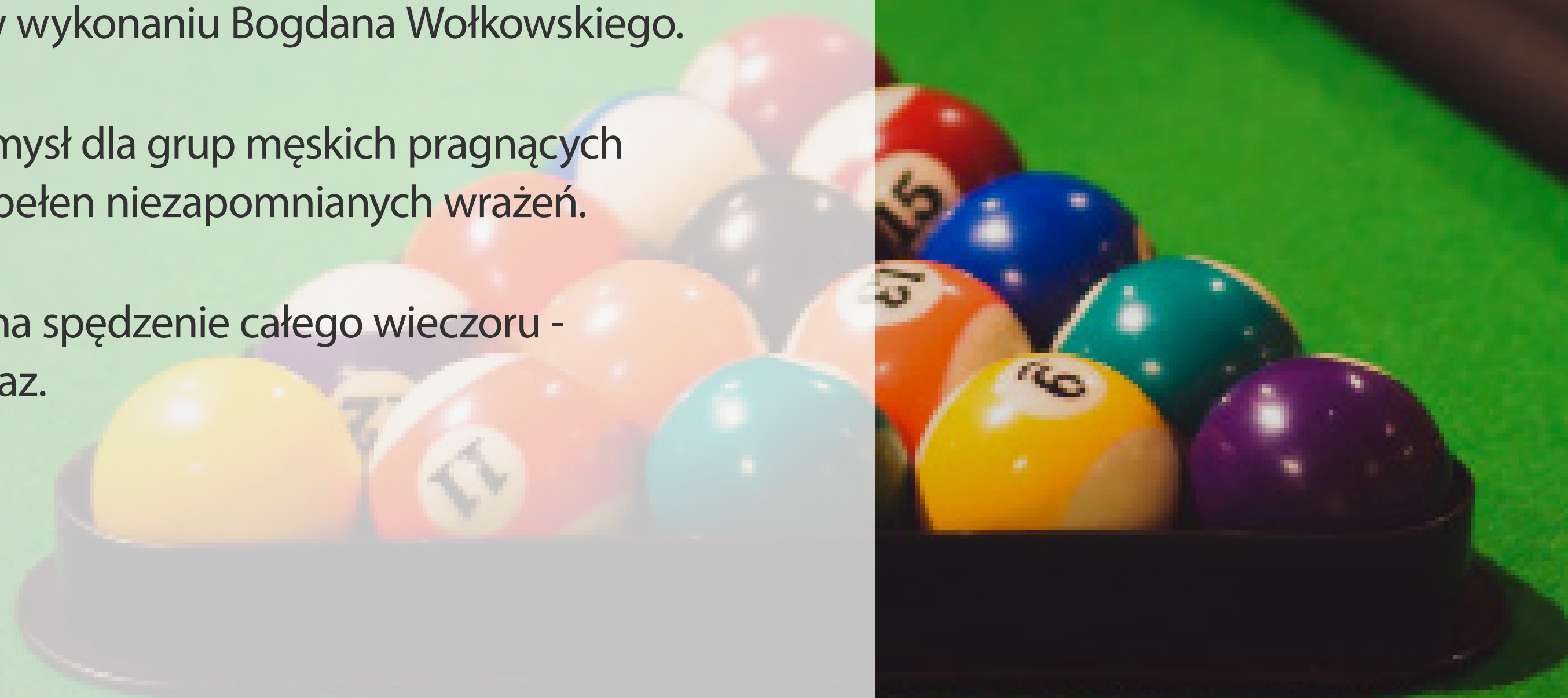
Bardzo szczegółowo dopasowany program, pasujący do wymagań niemal każdej grupy.

Degustacje Bilarda

Doskonałe połączenie dwóch klubowych atrakcji – wyszukane alkohole i magia stołu bilardowego. Niezwykła prezentacja smaków w wykonaniu ekspertów Pick and Taste oraz mistrzostwo kunsztu snookerowego w wykonaniu Bogdana Wołkowskiego.

Fantastyczny pomysł dla grup męskich pragnących spędzić wieczór pełen niezapomnianych wrażeń.

Świetny sposób na spędzenie całego wieczoru -
- 4 godzinny pokaz.



Imprezy Tematyczne

Specjalnie na potrzeby imprez o wyraźnym i jednolitym scenariuszu przygotowane zostały degustacje nawiązujące do nich charakterem.

Istnieje możliwość stworzenia dedykowanego pokazu, dostosowanego w pełni do potrzeb klienta.

Dla przykładu, event o charakterze karaibskim najlepiej uzupełnić o degustację rumu i cygar, zaś imprezę „à la” prohibicja o whisky i bourbona.

Alkohol dedykowany scenariuszowi idealnie podkreśla charakter całości wydarzenia.



”...Mam nadzieję że spotkamy się jeszcze wielokrotnie z kieliszkiem trunku i wybornym cygarem podczas innych imprez organizowanych przez naszą firmę.

Comarch

Alkoholowe Show

Dla klientów poszukujących wyjątkowej ekskluzywności, zwracających uwagę szczególnie na warstwę wizualną, przygotowaliśmy cztery wyjątkowe propozycje.

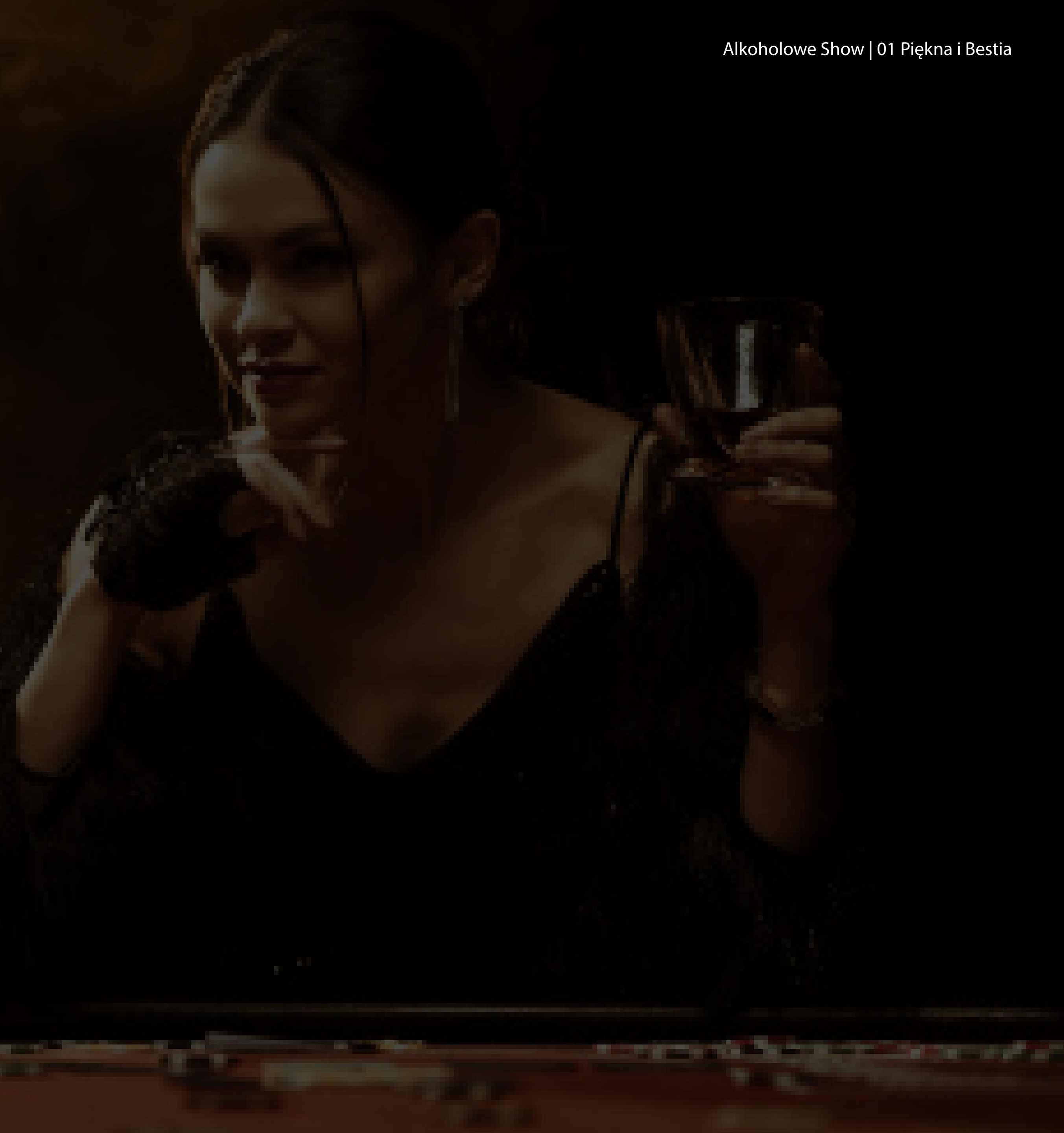
- 01 Piękna i Bestia
- 02 Nowoczesny Arystokrata
- 03 Different Faces
- 04 Pojedynek Gigantów

Piękna i Bestia

Show w wykonaniu specjalistów z Pick and Taste we współpracy z największym koncernem dóbr luksusowych na świecie - LVMH Möet Hennessy Louis Vuitton. Pokaz dwóch zupełnie niezwykłych whisky – przeciwieństw charakteru i smaku.

Delikatna, miękka Glenmorangie oraz twarda i agresywna whisky Ardbeg.

Widowiskowo przebrane hostessy, sala przypominająca oryginalną szkocką gorzelnię, profesjonalne szkło oraz wiele innych niezwykłych gadżetów.



”...To co wyróżnia firmę Pick and Taste to profesjonalizm w sposobie prowadzenia prezentacji a także wzbudzenie wielu pozytywnych emocji wśród uczestników...

Hitachi

Nowoczesny Arystokrata

Niezwykła degustacja przygotowana przez specjalistów z Pick and Taste oraz Louis Vuitton Möet Hennessy - największy na świecie koncern specjalizujący się w dobrach luksusowych.

Pokaz łączący cechy niezaprzeczalnego prestiżu oraz zabawy na najwyższym poziomie.

Kolekcja koniaków marki Hennessy degustowana ze specjalnie zaprojektowanego szkła, podawana w niecodzienny sposób w temperaturze nawet -20°C.

Warsztaty polegające na przygotowaniu kilku najlepszych i najbardziej oryginalnych koktajli na bazie koniaków Hennessy.

Different Faces

Pokaz w wykonaniu ekspertów z Pick and Taste wraz z największym koncernem dóbr luksusowych na świecie - LVMH Möet Hennessy Louis Vuitton.

Najbardziej ekskluzywne koktajle świata. Blind Tastings i degustacje porównawcze.

Sześć niezwykłych oblicz wódek super premium

Pure

Citron

Orange

Black Raspberry

Intense

IX



Pojedynek Gigantów

Ostatni i najnowszy pokaz przygotowany przez specjalistów z Pick and Taste oraz Louis Vuitton Möet Hennessy - największy na świecie koncert specjalizujący się w dobrach luksusowych.

Degustacja szampanów od najbardziej prestiżowych producentów takich jak Dom Perignon, Krug, Veuve Clicquot czy Moët & Chandon.

Efektowne gadżety, butelki, kieliszki sprawiają, że pokaz jest niezwykle wysublimowaną i ekskluzywną rozrywką.

Warsztaty polegające na przygotowaniu mało popularnych ale zaskakujących w smaku koktajli na bazie szampana.



”...Profesjonalizm prowadzących pozwala mi z całą pewnością polecić firmę Pick and Taste jako ekspertów ze szlachetnych alkoholi oraz cygar. Degustacja rozluźniła atmosferę i pomogła w integracji naszych klientów z pracownikami Banku.

Millennium

Konkursy

Dodatkowe opcje

Rozpoznawanie Aromatów w Alkoholach

Uczestnicy mają za zadanie rozpoznać i przyporządkować zapachy zamknięte w małych fiolkach do nazw aromatów wypisanych na kartach odpowiedzi. W tej konkurencji doświadczenie nie ma znaczenia, liczy się jedynie pamięć zapachowa.

Warunki do spełnienia:

Degustacje: możliwość zastosowania w każdej



do 200 osób

Turniej Multimedialny

Uczestnicy oglądają sceny z filmów o tematyce związanej z degustacją. Ich zadaniem jest wychwycenie określonych szczegółów widocznych na krótkich, wyświetlanych na ekranie fragmentach.

Warunki do spełnienia:

Degustacje: whisky, wino



bez ograniczeń

Konkursy

Dodatkowe opcje

Quiz Sommelierski

Uczestnicy wcielają się w rolę sommeliera. Muszą wykazać się podstawową wiedzą z zakresu wina oraz wykonać prawidłowo kilka czynności takich jak choćby dekantacja czy prezentacja butelki.

Warunki do spełnienia:

Degustacje: wino



40 osób | wersja okrojona - bez ograniczeń

Zabawa Lingwistyczna

Nazwy szkockich gorzelní są tylko z pozoru łatwe. Dopiero gdy degustujący po kolejnym kieliszku będą musieli zmierzyć się nazwą „Bruichladdich” okaże się, że „złamać” język nie jest trudno. Uczestnicy dostają karty z wypisanymi nazwami zakładów produkujących whisky, a następnie próbują je poprawnie wymówić. Ich odpowiedzi weryfikuje ekspert.

Warunki do spełnienia:

Degustacje: whisky



bez ograniczeń

Jakość Pick and Taste

Pierwsza w Polsce firma zajmująca się kompleksową organizacją degustacji i szkoleń z każdego rodzaju alkoholu oraz cygar.

Współpraca z najlepszymi specjalistami w swojej dziedzinie w Polsce.

Doświadczenie i nowatorskie podejście, gwarancją pasjonującego spotkania.



Produkty

Whisky Single Malt z najznamienitszych destylarni. Cygara ręcznie robione od najzdolniejszych producentów regionu Wysp Karaibskich. Wina z nagradzanych winnic od najlepszych winemakerów. Nalewki tylko robione naturalnie. Wódki klasy superpremium.

Czekolady od butikowych producentów z pojedynczych wyselekcjonowanych parceli. Sery o ustalonej renomie z dobrze sprawdzonych i pewnych źródeł. Inne alkohole wybierane spośród najbardziej cenionych marek na świecie.



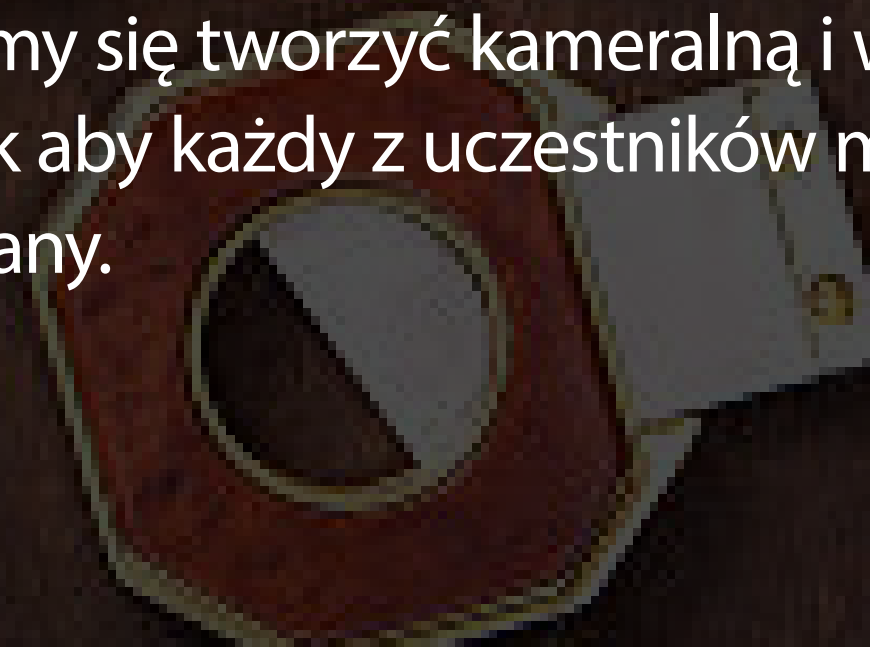
Miejsce

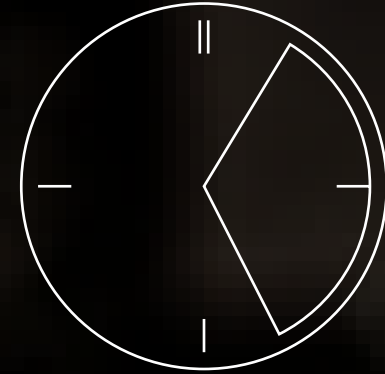
Imprezy organizujemy na terenie całej Polski i zagranicą, w dowolnym miejscu i czasie.

Możemy pomóc w wyborze odpowiedniej lokalizacji, jak i dostosować swoje potrzeby do wybranego przez Państwa miejsca.

Dysponujemy bazą hoteli oraz restauracji przygotowanych do przeprowadzenia w sposób w pełni profesjonalny degustacji alkoholu oraz cygar.

Zawsze staramy się tworzyć kameralną i wyjątkową atmosferę, tak aby każdy z uczestników mógł poczuć się zrelaksowany.





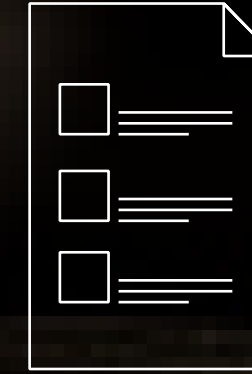
Czas

Od 1 do 5 godzin w zależności od wielkości grupy, formy degustacji oraz chęci uczestników.

Zwykle czas trwania degustacji to 1,5 do 3 godzin. Skracanie prelekcji owocuje zwykle większą liczbą pytań uczestników po jej zakończeniu.

Odpowiadamy na wszystkie pytania, które zadają uczestnicy nawet po zakończeniu prezentacji. Pozostajemy do dyspozycji gości, aż do momentu gdy ich wiedza zostanie zaspokojona.

Degustacja to czas relaksu. Warto o tym pamiętać i poświęcić na nią odpowiednią ilość czasu.

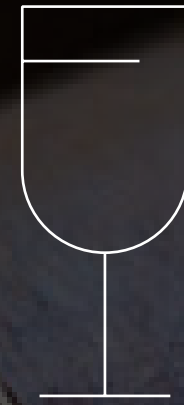


Materiały

Korzystamy tylko ze sprzętu najwyższej jakości. Tylko on pozwala w pełni docenić walory wyjątkowych trunków oraz cygar.

Materiały zawierają wszelkie niezbędne informacje dla właściwego procesu degustowania oraz oceny trunków. Karty degustacyjne oraz koła aromatów skonstruowane są w łatwy i przejrzysty sposób, tak aby nawet osoby zupełnie początkujące mogły z nich skorzystać.

Prezentujemy liczne niedostępne w Polsce gadżety i butelki oraz wiele innych ciekawostek, takich jak ziarno do produkcji whisky, czy specjalne korkociągi do win musujących.



Kieliszki

Do degustacji whisky stosujemy specjalistyczne szkło o odpowiednim kształcie. Nie przypomina ono w żadnym stopniu popularnych szklanek typu „Old Fashion” czy „Highball”.

Tylko odpowiednie kieliszki są w stanie wydobyć pełny aromat oraz smak z najlepszych whisky.

Do whisky dodajemy zupełnie neutralnej smakowo wody.



Rekwizyty i Sprzęt

Obcinarki, nożyce, zapalniczki gazowe, humidory, popielnice – wszystkie te sprzęty pochodzą od czołowych producentów.

Podczas pokazów prezentujemy specjalistyczny i ekskluzywny sprzęt do otwierania wina, krojenia serów czy serwowania koktali. Wszystko po to, by nasi goście otoczeni byli tym co najlepsze.

”.....Degustacja przeprowadzona została sprawnie, profesjonalnie w przyjemnej pełnej humoru atmosferze. Wybór alkoholu i cygar nie pozostawiał niczego do życzenia zaś sposób prowadzenia spotkania świadczył o doskonałym przygotowaniu prowadzących oraz ich głębokiej i wszechstronnej wiedzy.

Nextira - One

Certyfikaty

Każdy uczestnik ekskluzywnego spotkania lub szkolenia multimedialnego może uzyskać certyfikat ukończenia kursu.

Certyfikat wydawany jest przez Stowarzyszenie „Connoisseurs of Alcohol & Tobacco Association”.

Aby otrzymać certyfikat konieczne jest uzyskanie pozytywnego wyniku testu końcowego.

Test zawiera pytania tylko na temat kwestii omawianych podczas prezentacji.

Usługi Dodatkowe

Nasze bogate doświadczenie pozwala nam zareagować na praktycznie każdą potrzebę klienta.

Prowadzimy degustacje w językach obcych (angielski, niemiecki).

Wyszukujemy odpowiednie miejsca do przeprowadzenia degustacji.

Pomagamy w wyborze restauracji, firmy cateringowej i samego menu.

Współpracujemy z polskimi gwiazdami estrady zainteresowanymi tematyką alkoholu oraz cygar.

Korzystamy z usług w pełni wykwalifikowanych kelnerów.

W naszych pokazach pomagają nam hostessy dysponujące podstawową wiedzą na temat alkoholi oraz cygar.

Kontakt

tel.: 48 022 855 55 05

info@pickandtaste.pl



www.pickandtaste.pl