



WYŻSZA KULTURA DEGUSTACJI

www.pickandtaste.pl

PICK AND TASTE

Jedyna w Polsce firma zajmująca się kompleksową organizacją degustacji i szkoleń z każdego rodzaju alkoholu, cygar oraz czekolad i serów

Współpraca z najlepszymi specjalistami w Polsce

Twórcy sklepów Whisky and Wine Place

Organizacja ponad 150 degustacji rocznie

NIEZALEŻNOŚĆ I PROFESJONALIZM

Degustacje prowadzone są tylko i wyłącznie przez ekspertów

Celem degustacji jest przekazanie rzetelnej wiedzy w sposób przystępny oraz zabawny

Prowadzenie degustacji to nasze jedyne zajęcie

Kluczem dla doboru trunków jest nasze doświadczenie, oceny ekspertów oraz nagrody na międzynarodowych wystawach

Nieustannie wprowadzamy innowacje, poszukujemy inspiracji oraz wynajdujemy najnowsze i najciekawsze informacje o piwach z całego świata

PASJA I DOŚWIADCZENIE

Piwa to nasza praca ale przede wszystkim to nasza pasja

Pragniemy podzielić się z uczestnikami naszym zaangażowaniem, doświadczeniem i wiedzą

Piwa to nie tylko Lagery ale także a może przede wszystkim Ale, Stout czy Porter ...

... a ich historia jest niezwykła i pasjonująca

Degustacja zaś jest niezwykłą rozkoszą dla naszego powonienia i kubków smakowych

SAMOWYSTARCZALNOŚĆ I ORGANIZACJA

Nasze pokazy są w pełni autonomiczne

Posiadamy wszystkie niezbędne narzędzia dla profesjonalnego przeprowadzenia pełnej degustacji Piwa

Nasze doświadczenie pomaga nam przewidzieć i skompletować wszelkie niezbędne elementy potrzebne do pokazu

Na życzenie klienta samodzielnie kontaktujemy się z miejscem przeprowadzenia eventu aby ustalić wszelki szczegóły techniczne

PICK AND TASTE

RODZAJE DEGUSTACJI

WSTĘP DO ŚWIATA PIWA

Jak powstaje piwo?

Historia Piwa

Podstawowe typy piwa

Degustacja i serwowanie piwa

Jak zrobić piwo domowe?

Gdzie robi się najlepsze piwa świata?

Prezentacja przeznaczona dla grup, które chcą rozpocząć swoją przygodę z piwem

PIWO DLA WTAJEMNICZONYCH

Zaawansowane techniki degustacji

Browary kraftowe i kontraktowe

Najlepsze piwa świata

Tradycje piwne, festiwale, niezwykłe smaki

Piwo rzemieślnicze vs. Piwo masowe

Prezentacja przeznaczona dla grup, które chcą pogłębić swoją wiedzę na temat piwa oraz spróbować trunków najwyższej jakości



PIWNE BROWNIE

Piwa ciężkie i zawiesiste

Wysoka zawartość ekstraktu i alkoholu

Mało goryczy, dużo słodocy

Tradycyjne piwa z wysp i Belgii

Browary związane z Klasztorami

Najstarsze tradycje piwne

Prezentacja przeznaczona dla grup, które szukają zdecydowanych ale i słodszych smaków

PIWNE OSOBLIWOŚCI

Najdziwniejsze piwa świata

Niesamowite metody leżakowania piwa

Niezwykłe dodatki smakowe

Piwo bez chmielu

Piwa z egzotycznych krajów

Piwa o mocy wódki

Niesamowite, zaskakujące a czasem szokujące smaki i aromaty

Prezentacja przeznaczona dla grup, które szukają zaskakujących smaków i nie boją się eksperymentować



PICK AND TASTE

FORMY DEGUSTACJI

EKSKLUZYWNE SPOTKANIE

Interaktywna formuła dla małych i
średnich grup

Prelekcja prowadzona w eleganckim
ale luźnym i zabawnym stylu...

...dostosowywana na bieżąco do
zainteresowania i potrzeb grupy

Możliwość płynnego ustalania czasu
trwania pokazu w zależności od
zaangażowania uczestników

Uzupełnienie o liczne aktywności
przewidziane dla uatrakcyjnienia
pokazu

KĄCIK KONESERA

Formuła zarezerwowana na eventy, gdzie degustacja jest jedną z wielu równolegle odbywających się atrakcji

Stanowisko pełne jest gadżetów, oraz piwa, wszystko wygląda niezwykle estetycznie

O obsługę dbają ekspert oraz wykwalifikowani pomocnicy

Do degustacji przewidziane są różnorodne piwa, dzięki czemu każdy chętny znajdzie swoje ulubione

Żadne pytanie nie pozostanie bez odpowiedzi, zaś każdy uczestnik będzie mógł skosztować wszystkich piw

POKAZ MULTIMEDIALNY

Widowiskowa formuła dla średnich i dużych grup

Dynamiczny pokaz przyciąga uwagę uczestników i ułatwia zrozumienie przekazywanych treści

Perfekcyjny plan oraz organizacja pracy powodują, że całość pokazu przebiega gładko i bez zbędnych przerw

Odpowiedzi na wszystkie pytania uczestników już po zakończeniu pokazu

Pokaz może przybrać jeden z wielu opracowanych przez nas scenariuszy

PICK AND TASTE

SZCZEGÓŁY DEGUSTACJI

NAJWAŻNIEJSZE ZAGADNIENIA

Technika Degustacji Piwa

Historia i tradycja piwna na świecie i w Polsce

Znaczenie piwa w kulturze i rozwoju
społeczeństw

Piwa rzemieślnicze i eurolagery

Browary tradycyjne i kontraktowe

Jak powstaje piwo?

Domowe metody tworzenia piwa

Najdziwniejsze piwa świata

Tradycyjne piwa świata

Światowy rynek piwa



ALKOHOLE I SZKŁO

Piwo zarówno z uznanych międzynarodowych browarów jak i „kraftowych” producentów

Wyselekcjonowane nietuzinkowe smaki

Nowości, limitowane edycje, białe kruki

Alkohole docenione na polskich i międzynarodowych wystawach

Szkło dedykowane do degustacji piwa

Serwowanie bezpośrednio z oryginalnych butelek w odpowiedniej temperaturze i z właściwym wypienieniem

MATERIAŁY POMOCNICZE

Dla uczestników przewidziane są:

- Materiały na temat degustowanych piw
- Mapy aromatów
- Karty degustacyjne
- Materiały do konkursów

Ponadto podczas pokazu dostępne są:

- Szklanki i kieliszki
- Gadżety
- Literatura
- Inne atrakcyjne rekwizyty ze świata piwa

HOSTESSY

Hostessy, z którymi współpracujemy na stałe mają podstawową wiedzę na temat degustowanych piw

Jednocześnie pomogą w tym aby pokaz przebiegł sprawnie, bez zbędnych przestojów

Ich obecność bywa też mocniej doceniana w grupach z przewagą mężczyzn



PICK AND TASTE

KONKURSY

AROMATY PIWNE

Uczestnicy za pomocą węchu muszą rozpoznać przy użyciu specjalnych próbek zapachy owoców, warzyw i przypraw, których aromaty występują w piwach

Zasady Konkursu:

Zgadywanie aromatów znajdujących się w specjalnych fiolkach za pomocą zmysłu węchu będącego jedynym „narzędziem” w tej grze

Czas na prawidłowe odpowiedzi jest ograniczony

Każdy z uczestników wyposażony jest w kartę z odpowiedziami dzięki czemu wie jakich aromatów ma szukać

Konkurs może odbywać się indywidualnie lub drużynowo

DON'T BREAK THE BOTTLE

Uczestnicy mają za zadanie rozwikłać łamigłówkę, która pozwoli im uwolnić butelkę piwa

Zasady Konkursu:

Uczestnicy otrzymują specjalne opakowanie na piwo, którego otwarcie jest możliwe jedynie po rozwiązaniu łamigłówki

Każdy uczestnik lub grupa uczestników, otrzymuje identyczne opakowanie dzięki czemu szanse w rywalizacji są równe

Ta osoba lub grupa, która najszybciej otworzy zamknięcie zwycięża w konkursie i otrzymuje uwolnioną butelkę

Istnieje kilka prawidłowych rozwiązań, które umożliwią zwycięstwo



DEGUSTACJA W CIEMNO

**Uczestnicy mają za zadanie
rozpoznać za pomocą węchu
składniki znajdujące się w czarnych
kieliszkach**

Zasady Konkursu:

Do czarnych, nieprzezrzystych
kieliszków włożone zostają kawałki
owoców, warzyw oraz przyprawy

Uczestnicy przewiązują oczy czarnymi,
jedwabnymi opaskami aby nie widzieć
składników w kieliszkach

Zwycięża ta drużyna lub ten uczestnik,
który zidentyfikuje jak najwięcej
aromatów



PICK AND TASTE

ONAS

INNI O NAS

„Firmę charakteryzuje indywidualne podejście, profesjonalna obsługa i dbałość o każdy szczegół, co przekłada się nie tylko na świetną zabawę, ale również na zadowolenie ze wzajemnej współpracy”

Polkomtel

„Warsztaty miały charakter integracyjny. Panowała dość luźna i interaktywna atmosfera. Było sporo uśmiechów, przydatnej wiedzy i wspólnej zabawy oraz przeżyć...”

„...Z pewnością możemy polecić Pick And Taste tym, którzy szukają eleganckiej, ale lekkiej i zabawnej formuły na wspólne spędzenie czasu przy kieliszku dobrego wina w obecności kogoś, kto o tych winach wie więcej.”

Servier Polska

„Profesjonalizm prowadzących pozwala mi z całą pewnością polecić firmę Pick And Taste jako ekspertów ze szlachetnych alkoholi...”

„...Podczas prezentacji mieliśmy okazję poznać techniki związane z produkcją i degustacją whisky, dowiedzieliśmy się o wpływie beczki na smak tego trunku, omówione zostały whisky polskie na tle amerykańskich oraz szkockich. Zostały nam również zaprezentowane gadżety związane z produkcją tego trunku takie jak: beczki, czy klepki”

Warta S.A.

ZAUFALI NAM

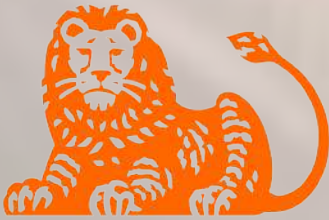
 **accenture**

 **ADAMED**

 **Discovery**

 **EKSTRAKLASA**


ten square games

ING 

PRUDENTIAL



 **Tech Data**

SAMSUNG

 **LEROY MERLIN**

ASSECO

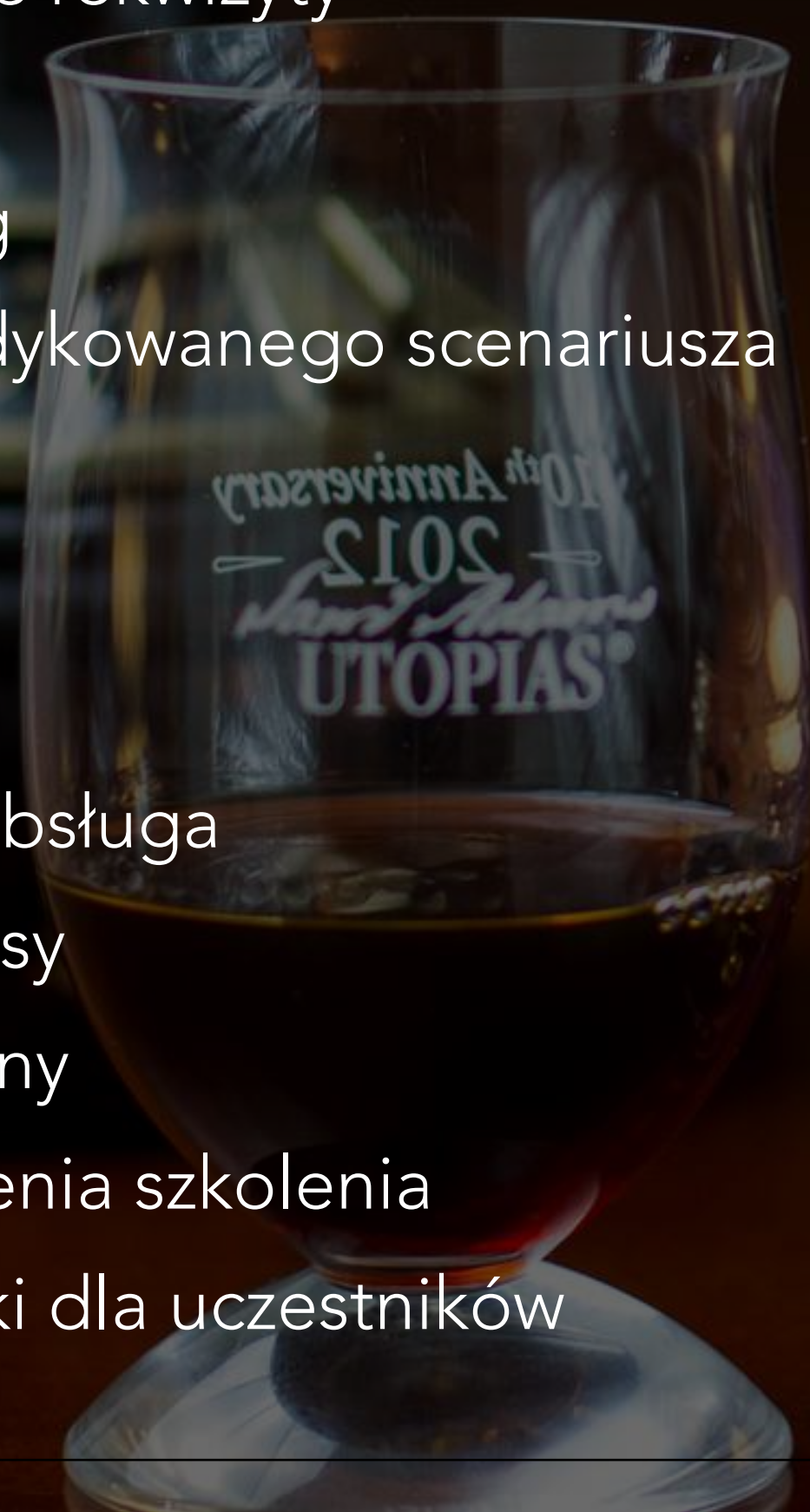
W CENIE DEGUSTACJI

W cenę pokazu zawsze wliczone są:

- Piwa
- Szkło do degustacji
- Wszelkie niezbędne rekwizyty
- Obsługa
- Dojazd oraz nocleg
- Przygotowanie dedykowanego scenariusza
- Jeden konkurs

Dodatkowo płatne:

- Nadprogramowa obsługa
- Dodatkowe konkursy
- Sprzęt multimedialny
- Certyfikaty ukończenia szkolenia
- Nagrody i upominki dla uczestników



WSTĘP DO ŚWIATA PIW

Pilsner

Hefe - Weizen

India Pale Ale

Stout

Porter Bałtycki

LISTA

PIWO DLA WTAJEMNICZONYCH

Pilsner

Sour Ale

Amercian India Pale
Ale

Tripple

BABW

PIW

PIWNE BROWNIE

Dark Lager

Dunkel

Bock

Stout

Porter

PIWNE OSOBLIWOŚCI

Belagian Blond Ale

Grodziskie

Gose

Lambic

American Barley Wine



USŁUGI DODATKOWE

Konkursy

Aromaty Piwne - Od 200 Zł Netto

Don't Break The Bottle - Od 200 Zł Netto

Degustacja W Ciemno - Od 400 Zł Netto

Dodatkowe Elementy

Nagrody Oraz Pamiątki Dla Uczestników - Od 25 Zł Netto (Za Osobę)

Dodatkowy Alkohol Na Dalszą Część Imprezy Od 40 Zł Netto (Za Butelkę)

Dodatkowe Hostessy - Od 250 Zł Netto

Certyfikat Uczestnictwa W Ramce - Od 50 Zł Netto

Każda Kolejna Godzina (Ponad 3H) W Kąciku Konesera - Od 300 Zł Netto

Prowadzenie I Materiały Angielskie - Od 500 Zł Netto

Dodanie Serów, Czekolad Lub Cygar - Od 35 Zł Netto (Za Osobę)



KONTAKT



WWW.PICKANDTASTE.PL



+(22) 855 55 05



INFO@PICKANDTASTE.PL