

Degustacje Zdalne

Opis usługi

Przygotowujemy pakiet degustacyjny (5 alkoholi, kieliszek do degustacji i inne niezbędne elementy).

Pakiet zostaje wysłany do klienta z odpowiednim wyprzedzeniem.

Uczestnicy łączą się z nami online za pośrednictwem jednego z dostępnych, bezpłatnych narzędzi do zdalnych konferencji: Google, Discord, Zoom lub przez narzędzie Klienta.

Degustacja trwa około półtorej godziny.

Komunikacja może być werbalna lub, w przypadku większych grup, za pomocą czatu.

W degustacji może uczestniczyć dowolna liczba uczestników – limitem jest narzędzie informatyczne jakie stosujemy i jego ograniczenia.

Zdalne degustacje mogą być prowadzone również w języku angielskim.

Miejsce transmisji

Staramy się zawsze tak zaaranżować przestrzeń, z której prowadzimy degustację, aby pokazać Państwu jak najszerszą gamę alkoholi, oraz stworzyć atmosferę, która sprzyja kosztowaniu ekskluzywnych trunków.

Do tych celów, doskonale nadają się przestrzenie naszych dwóch lokali oraz prywatna biblioteka whisky. Zarówno okazała kolekcja alkoholi (ponad 1000 whisky, ponad 800 win i szampanów) jak i wystrój naszych sklepów (skórzane kanapy, mapy najstojniejszych regionów i apelacji, ciepłe światło żyrandoli i muzyka z gramofonu) stanowią idealne tło dla naszych zdalnych degustacji.

Gadżety

Podczas naszych zdalnych degustacji zaprezentujemy Państwu wiele ciekawych gadżetów związanych z whisky, winem i innymi alkoholami, a wśród nich:

klepki,

beczki,

kawałki gleby,

nietypowe kieliszki,

ciekawe otwieracze,

duże formaty butelek,

niespotykane alkohole,

oraz wiele innych gadżetów związanych z procesem produkcji.

Szczegóły i cena - degustacja whisky

Przed degustacją, do każdego uczestnika zostaje wysłany kompletny zestaw degustacyjny, w którego skład wchodzi:

5 opisanych buteleczek z porcją dla jednej osoby,

Kieliszek degustacyjny,

Książeczka informacyjna,

Ołówek Pick and Taste.

Koszt prowadzenia degustacji to **1900 zł lub 2900 zł w zależności od prowadzącego.**

Wariant Classic:

Koszt pakietu degustacyjnego to **119 zł (5 x 20 ml)** - w tym konfekcjonowanie i wysyłka.

Koszt powiększonego pakietu degustacyjnego to **149 zł (5 x 50 ml)** - w tym konfekcjonowanie i wysyłka.

Wariant Premium:

Koszt pakietu degustacyjnego to **169 zł (5 x 20 ml)** - w tym konfekcjonowanie i wysyłka.

Koszt powiększonego pakietu degustacyjnego to **279 zł (5 x 50 ml)** - w tym konfekcjonowanie i wysyłka.

Tematyka degustacji: Król whisky - Single Malt

Wprowadzenie do świata whisky

Wyłącznie whisky z jęczmienia - najlepszego zboża do produkcji Uisge Beata

Omówienie whisky malt vs blended vs grain

Najciekawsze rejony produkcji trunku na świecie

Whisky polska na tle szkockiej i amerykańskiej

Wpływ beczki na smak tego trunku

Szczegóły i cena - degustacja wina

Przed degustacją, do każdego uczestnika zostaje wysłany kompletny zestaw degustacyjny, w którego skład wchodzi:

5 opisanych buteleczek z porcją dla jednej osoby,

Kieliszek degustacyjny,

Książeczka informacyjna,

Ołówek Pick and Taste.

Koszt prowadzenia degustacji to **1900 zł lub 2900 zł w zależności od prowadzącego.**

Wariant Classic:

Koszt pakietu degustacyjnego to **109 zł (5 x 50 ml)** - w tym konfekcjonowanie i wysyłka.

Koszt powiększonego pakietu degustacyjnego to **169 zł (5 x 100 ml)** - w tym konfekcjonowanie i wysyłka.

Wariant Premium:

Koszt pakietu degustacyjnego to **169 zł (5 x 50 ml)** - w tym konfekcjonowanie i wysyłka.

Koszt powiększonego pakietu degustacyjnego to **249 zł (5 x 100 ml)** - w tym konfekcjonowanie i wysyłka.

Wina Nowy Świat:

Koszt pakietu degustacyjnego to **139 zł (5 x 50 ml).**

Tematyka degustacji: Wprowadzenie do świata win

Najbardziej potrzebna wiedza na temat wina

Informacje praktyczne z minimalną dawką teorii

Trunki będące jedynie przykładami, nie zaś głównymi bohaterami wieczoru.

Dobór kieliszków i sposoby serwowania wina

Czytanie etykiet

Podstawowy dobór wina do potraw

Korki, zakrętki i siarczyny

Szczegóły i cena - degustacja piwa

Przed degustacją, do każdego uczestnika zostaje wysłany kompletny zestaw degustacyjny, w którego skład wchodzi 5 piw typu:

Pils Klasyczny

Przeniczne

India Pale Ale

Stout

Porter

Koszt prowadzenia degustacji to **1900 zł**.

Wariant Classic:

Koszt pakietu degustacyjnego to **109 zł (5 x 500 ml)** - w tym konfekcjonowanie i wysyłka.

Wariant Premium:

Koszt pakietu degustacyjnego to **169 zł (5 x 500 ml)** - w tym konfekcjonowanie i wysyłka.

Tematyka degustacji: Piwa znane i nieznane

Degustacja i profesjonalne szkło

Temperatura serwowania i przechowywanie

Piwa sklepowe i kraftowe

Rozwój rodzinnego rynku piwa

Najwięksi producenci i gwiazdy światowego piwowarstwa

Szczegóły i cena - degustacja nalewek, rumów, koniaków i wódek

Przed degustacją, do każdego uczestnika zostaje wysłany kompletny zestaw degustacyjny, w którego skład wchodzi:

5 opisanych buteleczek z porcją dla jednej osoby,
Kieliszek degustacyjny,
Książeczka informacyjna,
Ołówek Pick and Taste.

Koszt prowadzenia degustacji to **1900 zł lub 2900 zł w zależności od prowadzącego.**

Wariant Classic:

Koszt pakietu degustacyjnego to **119 zł (5 x 20 ml)** - w tym konfekcjonowanie i wysyłka.

Koszt powiększonego pakietu degustacyjnego to **169 zł (5 x 50 ml)** - w tym konfekcjonowanie i wysyłka.

Wariant Premium:

Koszt pakietu degustacyjnego to **169 zł (5 x 20 ml)** - w tym konfekcjonowanie i wysyłka.

Koszt powiększonego pakietu degustacyjnego to **279 zł (5 x 50 ml)** - w tym konfekcjonowanie i wysyłka.

Tematyka degustacji:

Wprowadzenie do świata szlachetnych alkoholi

Sekrety produkcji

Najciekawsze alkohole polskie i światowe

Zdrowotne aspekty alkoholu

Kim jesteśmy

Nasza przygoda z degustacjami rozpoczęła się od pasji i szczerego zainteresowania szlachetnymi trunkami i delikatesami.

Degustacje prowadzimy od 2006 roku,

Pokazy organizujemy dla 5, 50 ale nawet 500 osób,

Prowadzimy degustacje każdego rodzaju alkoholu oraz cygar, serów i czekolad,

Działamy zgodnie z mottem:

„Najwyższa jakość, najlepsze marki to gwarancja niezapomnianych doznań”.

Przeprowadziliśmy już ponad 1900 eventów.

Prowadzący: Łukasz Sosiński

Koszt prowadzenia degustacji: 2900 zł

Prezes stowarzyszenia Connoisseurs of Alcohol & Tobacco Association.

Twórca strony whisky.org.pl.

Współtwórca Pick and Taste.

Przeprowadził już nad 800 degustacji stacjonarnych i ponad 200 degustacji online,

Odwiedził ponad 80 destylarni w Szkocji, 30 w Irlandii i wiele w innych zakątkach świata.

Od ponad 15 lat prowadzi degustacje alkoholi mocnych, a przed wszystkim whisky.

Zwiedził rejon Cognac oraz liczne rejony winiarskie w Europie.



Prowadzący: Piotr Kołodziejczak

Koszt prowadzenia degustacji: 2900 zł

W branży winiarskiej od 2001 roku.

Pokazy degustacyjne prowadzi od 2006 roku.

W międzyczasie odbył liczne podróże do krajów winiarskich na całym Świecie takich jak Nowa Zelandia, Chile, Argentyna, Urugwaj, Portugalia, Włochy, Hiszpania i Francja.

Publikował teksty w Forbes, Manager Magazine, Essence czy Privat Banking.

Z wykształcenia socjolog, co ułatwia mu kontakt z grupą.

W winach najbardziej lubi różnorodność, odkrywanie świata i poznawanie ciekawych ludzi i ich historii.

Prywatnie interesuje się też klasyczną motoryzacją i kocha narciarstwo. Ma za sobą też kilka maratonów.

Współtwórca Pick and Taste.



Prowadzący: Team Whisky and Wine Place

Koszt prowadzenia degustacji: 1900 zł

Od 10 lat działamy na rynku.

W naszych sklepach znajdziecie ponad 1300 whisky oraz ponad 800 win.

Odbyliśmy liczne podróże do znanych regionów winiarskich i najlepszych producentów alkoholu mocnego.

Nasz cały team ma w sumie 90 lat doświadczenia w branży alkoholowej.

Każdy z nas jest pansjantem w swojej dziedzinie i każdy prowadzi degustacje z bliskiego mu zagadnienia.

Jesteśmy znawcami tematu, a swoją pasją umiemy się dzielić jak nikt inny!

Prezenty

Proponujemy prezenty pasujące do tematyki spotkania.

Upominki mogą być z logiem klienta lub w jego barwach.

Posiadamy wiele trunków, które są dostępne tylko u nas.

Oferta upominków zaczyna się od 20 zł, a kończy na 150 tys. zł.

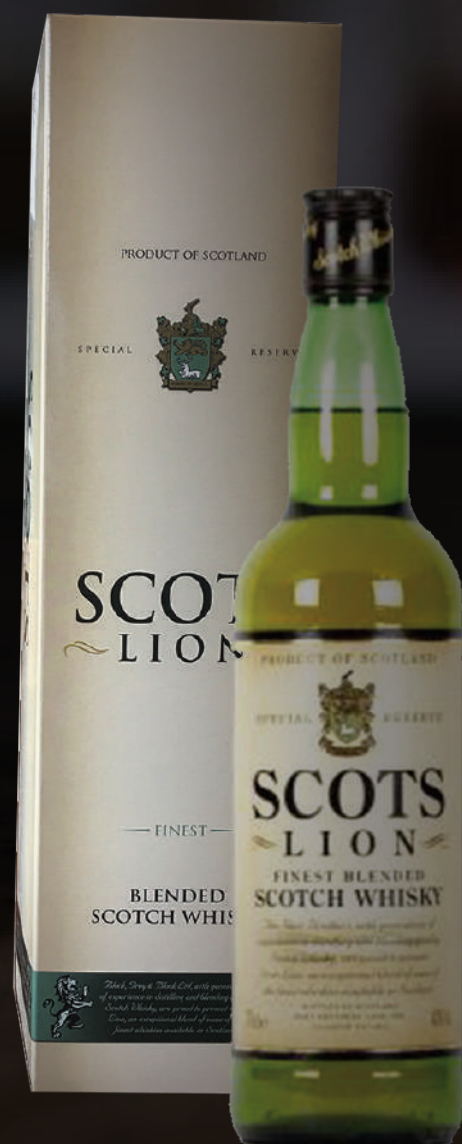
W skład zestawów upominkowych mogą wchodzić również kawy, herbaty, słodczyce, czy oliwy.

Dodatki



Kamienie do chłodzenia whisky

cena: 37 zł



Scots Lion w kartoniku: whisky szkocka mieszana charakterystyczna ze względu na swój smak i aromat.

cena: 69 zł



Copper Dog: Whisky klasy blended malt stworzona z najlepszych rodzajów jęczmienia w środkowej Szkocji, w rejonie Speyside.

cena: 105 zł



Glenkinchie Distiller's Edition: niezwykle łagodna whisky z rejonu Lowlands o charakterystycznych nutach kwiatowo-ziółowych.

cena: 219 zł

Przedstawione dodatki są jedynie propozycją. Upominki możemy dopasować indywidualnie do potrzeb i budżetu klienta.
Koszt dołożenia elementu od klienta to 5 zł , a każdego kolejnego 2 zł.
Koszt podania błędnego adresu to 20 zł.
Koszt degustacji w języku angielskim to 1000 zł .

Konkursy

Zabawa Lingwistyczna

Uczestnicy otrzymują karty z wypisanymi nazwami szkockich destylarni i starają się poprawnie zapisać ich wymowę.

Cena: 300 zł

Turniej Multimedialny

Uczestnicy biorą udział w multimedialnym teleturnieju na scenie. Bardzo żywy i zabawny konkurs, w którym mogą brać udział także osoby nie mające wiedzy o whisky i winie.

Cena: 300 zł

Konkurs Toastów

Uczestnicy mają za zadanie zgadnąć z jakiego kraju pochodzą najbardziej znane toasty wypisane na specjalnej karcie.

Cena: 300 zł

Profesjonalny Kiper

Uczestnicy pozbawieni możliwości odczuwania aromatów mają za zadanie rozpoznać dokładny smak podanej do degustacji substancji.

Cena: 29 zł od osoby

Rozpoznawanie Aromatów

Uczestnicy za pomocą węchu muszą rozpoznać z pomocą specjalnych próbek zapachy owoców, warzyw i przypraw, których aromaty występują w alkoholu.

Cena: 45 zł od osoby

Inni o nas

„Dziękujemy za przygotowanie tak miłego i inspirującego wieczoru.”

Samsung Electronics

„Mieliśmy okazję przeprowadzić kilka eventów i zawsze współpraca była bezproblemowa i bardzo dla nas satysfakcjonująca.”

Stock Polska

„Współpraca z Pick and Taste układała się bardzo dobrze. Komunikacja była perfekcyjna i mimo krótkiego czasu realizacji wszystko zostało świetnie dopracowane”.

Grupa Allianz

„Degustacja whisky przeprowadzona przez firmę Pick and Taste w sposób humorystyczny podsumowała nasze spotkanie oraz była interesującym i relaksacyjnym uzupełnieniem merytorycznej części tego wieczoru”.

Bank Millennium

„Z całą pewnością polecamy firmę Pick and Taste wszystkim, którzy chcą otrzymać podstawowe oraz zaawansowane informacje na temat szlachejnych trunków”.

Comarch

Referencje z degustacji online

Polkomtel Sp. z o.o.

ul. Konstruktorska 4
02-673 Warszawa
tel. +48 22 426 1000
fax +48 22 426 0102
www.plus.pl

Warszawa, dnia 17.11.2020 r.

LIST REFERENCYJNY

W imieniu firmy Polkomtel S.A. chciałabym podziękować firmie Pick and Taste za profesjonalne i bardzo interesujące przygotowanie oraz przeprowadzenie degustacji ekskluzywnych whisky single malt w formie online.

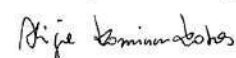
Uczestnicy warsztatów degustowali pięć różnych rodzajów whisky, dowiadywali się jakie są różnice pomiędzy whisky mieszanymi a single malt oraz w jaki sposób cieszyć się aromatami i smakami wytwornych alkoholi. Oprócz wiedzy teoretycznej każdy z uczestników otrzymał 5 opisanych buteleczek, kieliszek degustacyjny, książeczkę informacyjną oraz ołówkę do notowania spostrzeżeń.

Pomimo formy online, która dla nas wszystkich była czymś nowym - nie spodziewaliśmy się takiego nakładu wiedzy oraz możliwości integracji. Pick and Taste zapewnił wszystkim uczestnikom zabawę i możliwość wirtualnego spotkania co w obecnych czasach nie jest tak oczywiste.

Ponadto, 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.

Jeszcze raz dziękuję za moc atrakcji, które Państwo zapewniliście naszym uczestnikom, a także rzetelność i terminowość. Mamy nadzieję na kolejne spotkania i równie udane degustacje.

Z poważaniem,


Alicja Kominiec-Kotas

Centralny Departament Zakupów i Logistyki

plus

zarejestrowana: Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy XIII Wydział Gospodarczy
kapitał zakładowy: 2.360.069.800,00 zł, KRS 0000419430, NIP 527-10-37-727, REGON 01307968

warta.

Warszawa, dnia 17.11.2020 r.

REFERENCJE

Niniejszym chciałbym podziękować firmie Pick and Taste za przygotowanie i przeprowadzenie warsztatów whisky w formie wirtualnego spotkania.

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 gadzety związane z produkcją tego trunku takie jak: beczki czy klepki.

Część merytoryczna została przeprowadzona profesjonalnie, a co najważniejsze – także ciekawie, zabawnie i zrozumiale. Miejscom transmisji okazała się prywatna biblioteka whisky, co pozwoliło wprowadzić wszystkich w klimat i wczuć się w prezentację.

Nie spodziewaliśmy się, że degustacja przeprowadzana przez Internet spotka się z takim entuzjazmem uczestników.

W ramach pakietu degustacyjnego każdy otrzymał pięć opisanych buteleczek, kieliszek degustacyjny, książeczkę informacyjną dla utrwalenia wiedzy oraz ołówkę.

Profesjonalizm prowadzących pozwala mi z całą pewnością polecić firmę Pick and Taste jako ekspertów ze szlachetnych alkoholi. Degustacja rozluźniła atmosferę i pomogła w integracji w tych trudnych czasach.

Z poważaniem,

Renata Taberska

Marketing Manager

TUIR WARTA SA

Towarzystwo Ubezpieczeń i Reasurancji
"WARTA" S.A.
Centrala
00-805 Warszawa, ul. Chmielna 85/87
NIP 521-04-20-047, REGON 000017316
tel. 48 22 581 01 00 fax 48 22 581 13 13

Towarzystwo Ubezpieczeń na Życie „WARTA” S.A., CENTRALA
ul. Chmielna 85/87, 00-805 Warszawa, tel. (22) 272 30 00, fax (22) 272 00 30,
Spółka zarejestrowana w Sądzie Rejonowym dla m. st. Warszawy, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego
pod nr: KRS 000023648, NIP 113-15-36-859, Wysokość kapitału zakładowego: 311 592 900 zł, opłacony w całości



SERVIER POLSKA SP. Z O.O.

W Grudniu 2020 roku firma Pick and Taste zorganizowała dla zarządu naszej firmy warsztaty on-line połączone z degustacją wina. Każdy z uczestników otrzymał pakiet degustacyjny pod wyznaczony adres i jednocześnie połączyliśmy się na wizji przez program konferencyjny.

Warsztaty miały charakter integracyjny. Panowała dość luźna i interaktywna atmosfera. Było sporo uśmiechów, przydatnej wiedzy i wspólnej zabawy oraz przeżyć. Pan Piotr prowadzący spotkanie, odpowiedział w zasadzie na wszystkie nasze pytania i zaplanowane pierwotnie spotkanie na 90 minut przedłużyło się do niemal 120 minut. Tak wiele mieliśmy komentarzy i pytań do tego co się działo.

Zaskakująco łatwo udało nam się zmniejszyć dystans spowodowany prowadzeniem spotkania w formule On-line. 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.

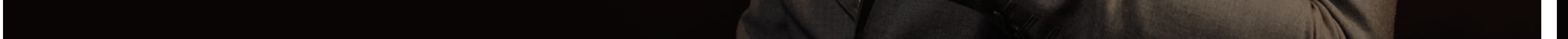
Katarzyna Urbaniś

Dyrektor Komunikacji i Sprawy Publiczne

SERVIER POLSKA Sp. z o.o.
ul. Jana Kazimierza 10
01-248 Warszawa
-7-

Servier Polska Sp. z o.o.
ul. Jana Kazimierza 10, 01-248 Warszawa • tel.: +48 22 594 90 00 • www.servier.pl
NIP: 526-030-28-87 • KRS: 0000139202 • Sąd Rejonowy dla m. st. Warszawy w Warszawie, XII Wydz. Gosp. KRS
Kapitał Zakładowy 20.944.250,00 zł


PICK AND TASTE





Wyższa Kultura Degustacji

tel.: +48 22 855 55 05

info@pickandtaste.pl

www.pickandtaste.pl