



Warsztaty w Klubie Loch Ness

Whisky, wino, trunki polskie, rum



Poznaj wyjątkowy klimat Loch Ness

Kameralne miejsce na niezapomniane wydarzenia

Na imprezy zamknięte polecamy ustronny klub Loch Ness – elegancką salę VIP, wyposażoną w projektor i w pełni zaopatrzony bar. To idealne miejsce ekskluzywne spotkania w zamkniętym gronie. Dla miłośników wyrafinowanych wrażeń oferujemy warsztaty tematyczne różnych gatunków alkoholi, będące unikalnym uzupełnieniem wieczoru.

Pod okiem doświadczonego eksperta odkryją Państwo tajemnice najszlachetniejszych trunków, poznając ich historię, pochodzenie oraz zasady degustacji. Część praktyczna pozwoli Państwu zgłębić ich tajniki, podkreślając ich smak i aromat w sposób, który zachwyci każde podniebienie.

Zanurz się w atmosferze, której długo nie zapomnisz – Loch Ness czeka na Ciebie!



DEGUSTACJE WHISKY

PODRÓŻ PO SZKOCJI

- Najciekawsze regiony produkcji szkockiej
- Odmienność aromatów i smaków
- Łagodne i kwiatowe trunki z południa oraz mocne i wytrawne z wysp
- Praktyczne informacje na temat wyboru whisky zarówno dla koneserów jak i dla początkujących
- Czytanie etykiet i wybór whisky na prezent lub inwestycję
- Tajniki profesjonalnej degustacji

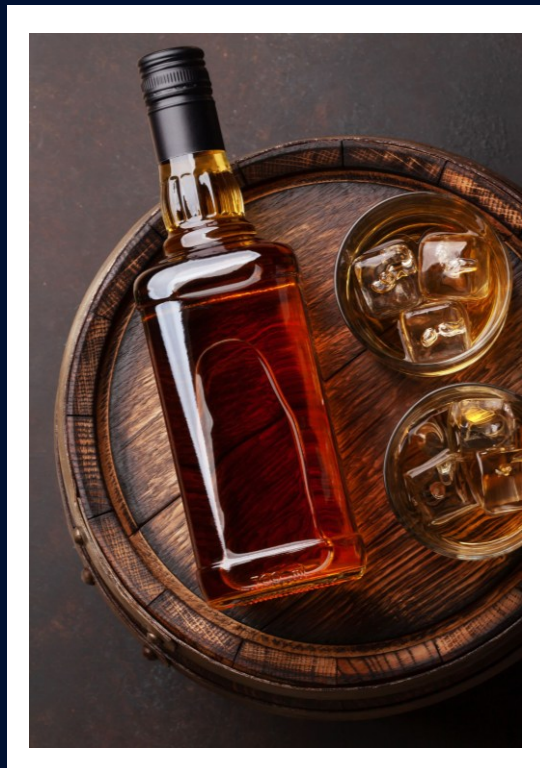


do 15 osób – 6200 zł netto

do 30 osób – 6400 zł netto

do 45 osób – 6600 zł netto

Oferta dostępna w wersji luźnych warsztatów lub prelekcji.



DEGUSTACJE WHISKY

TUZY SINGLE MALT

- Najbardziej znani i innowacyjni producenci whisky tacy jak: ardbeg, macallan, glenmorangie, talisker czy springbank lub lagavulin
- Whisky z najwyższymi ocenami w fachowej prasie oraz w whisky bible
- Niespotykane i eksperymentalne edycje
- Anegdoty i historie z podróży do szkocji
- Tajniki budowania kolekcji whisky



do 15 osób – 9100 zł netto

do 30 osób – 9600 zł netto

do 45 osób – 10100 zł netto

Oferta dostępna w wersji luźnych warsztatów lub prelekcji.



DEGUSTACJE WINA

WSTĘP DO ŚWIATA WIN

- Wprowadzenie do tajników degustacji
- Podstawowe różnice między typami wina
- Szczepy i apelacje – co zmieniają w winie?
- Podstawy łączenia z potrawami
- Korek czy zakrętka?
- Beczkowanie wina
- Rodzaje szkła do picia i degustacji
- Przechowywanie wina
- Czytanie etykiety
- Kupowanie wina podczas podróży



do 15 osób – 6200 zł netto

do 30 osób – 6500 zł netto

do 45 osób – 7000 zł netto

Oferta dostępna w wersji luźnych warsztatów lub prelekcji.



Obowiązuje opłata serwisowa w wysokości 10%.

DEGUSTACJE WINA

WIELKIE WINA

- Wina z topowych regionów winiarskich świata
- Czynniki wpływające na charakter wina
- Starzenie wina
- Terroir a charakter wina
- Gdzie i jak kupować drogie wina?
- Co buduje cenę i prestiż wina?
- Dekantacja
- Temperatura serwowania wina
- Rozbudowane zasady "foodpairingu"
- Anegdoty z podróży winiarskich

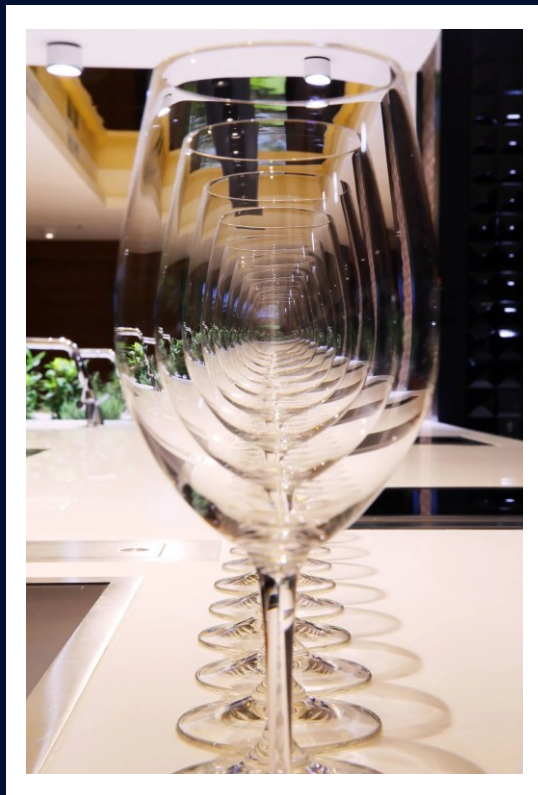


do 15 osób – 8200 zł netto

do 30 osób – 9600 zł netto

do 45 osób – 10800 zł netto

Oferta dostępna w wersji luźnych warsztatów lub prelekcji.



TRUNKI POLSKIE

- Tradycyjne alkohole z Polski
- Miody
- Nalewki
- Okowity
- Wódki
- Historia alkoholu w Polsce
- Opowiedziana w anegdotach
- Wpływ alkoholu na kulturę i tradycję
- Sposoby na zrobienie własnej nalewki
- Aspekty zdrowotne picia alkoholu
- Produkty rzemieślnicze kontra
- Masowa produkcja



do 15 osób – 6200 zł netto

do 30 osób – 6400 zł netto

do 45 osób – 6600 zł netto



Oferta dostępna w wersji luźnych warsztatów lub prelekcji.

Menu do degustacji

- Śledzik z cebulką na razowym pieczywie
- Koreczki z kiszonego ogórka z kabanosem
- Chleb żytni ze smalcem i jabłuszkiem
- Kiszona kapusta z chrzanem i wołowym Pastrami
- Nóżki w galarecie z cytryną

Cena zestawu dla 1 osoby 70 zł

Obowiązuje opłata serwisowa w wysokości 10%.

DEGUSTACJA RUMÓW

- Rodzaje rumu
- Melasa vs syrop
- Starzenie rumu
- Rumy przyprawowe
- Najlepsze regiony produkcji rumów na świecie
- Czemu kubański rum to nie wszystko?
- Łączenie rumu z potrawami i cygarami
- Legendy dotyczące rumu
- Wpływ rumu na podbój świata
- Rum jako najmniej uregulowany alkohol świata

 do 15 osób – 9100 zł netto
do 30 osób – 10600 zł netto
do 45 osób – 10900 zł netto

Oferta dostępna w wersji luźnych warsztatów lub prelekcji.



Menu do degustacji

- Ser Manchego z miodem truflowym
- Ser Roquefort z z ciemną czekoladą i karmelizowanymi orzechami
- Pralina czekoladowa
- Czekolada ze słonym (Maldon) karmelem
- Daktyle irańskie
- Grillowany Ananas

Cena zestawu dla 1 osoby 80 zł

Obowiązuje opłata serwisowa w wysokości 10%.