



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

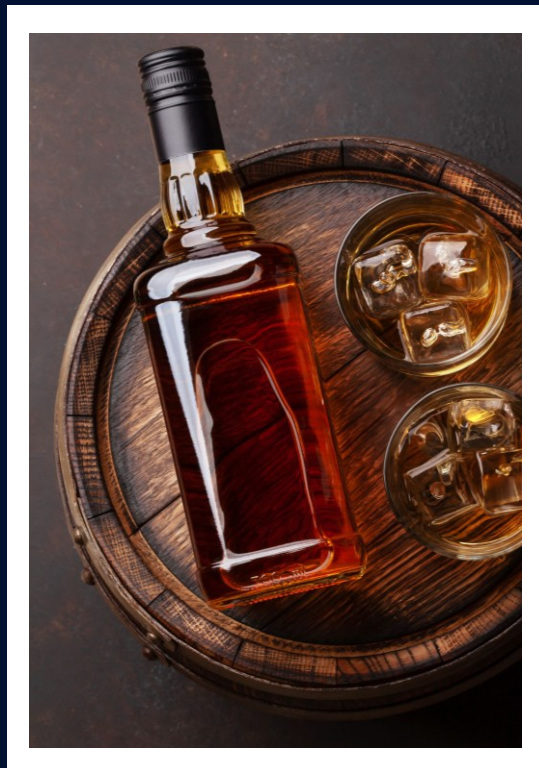


do 15 osób – 4920 zł

do 30 osób – 5420 zł

do 45 osób – 5900 zł

Oferta dostępna w wersji luźnych warsztatów lub prelekcji.



Menu do degustacji

Wariant I

- Jabłka, gruszki
- Focaccia z masłem lub oliwą
- Gorzka czekolada
- Suszone figi, morele
- Migdały w soli, orzechy karmelizowane

Cena zestawu 54 zł / os.

Wariant II

- Suszona szynka Prosciutto 12Msc
- Wędzone wędliny
- Pasztet z wieprzowiny rasy puławskiej z truflą
- Trufle czekoladowe
- Grissini z solą morską

Cena zestawu 65 zł / os.

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
- Anekdoty i historie z podróży do szkocji
- Tajniki budowania kolekcji whisky



do 15 osób – 7300 zł

do 30 osób – 7650 zł

do 45 osób – 8400 zł

Oferta dostępna w wersji luźnych warsztatów lub prelekcji.



Menu do degustacji

Wariant I

- Jabłka, gruszki
- Focaccia z masłem lub oliwą
- Gorzka czekolada
- Suszone figi, morele
- Migdały w soli, orzechy karmelizowane

Cena zestawu 54 zł / os.

Wariant II

- Suszona szynka Prosciutto 12Msc
- Wędzone wędliny
- Pasztet z wieprzowiny rasy puławskiej z truflą
- Trufle czekoladowe
- Grissini z solą morską

Cena zestawu 65 zł / os.

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 – 4920 zł

do 30 osób – 5420 zł

do 45 osób – 6600 zł

Oferta dostępna w wersji luźnych warsztatów lub prelekcji.



Menu do degustacji

- Trufle z koziego sera, żurawina , orzechy Pecan, cynamon, miód,
- Pieczony Camembert, żurawina, mięta
- Macaronik, Mortadella, pistacja
- Tartoletka, grana Padano, trufła
- Ciasto Filo, Mascarpone, gruszka
- Truskawka , gorzka czekolada

1 szt – 16 zł


Zestaw po 1 szt każdego rodzaju – 81 zł

Obowiązuje opłata serwisowa w wysokości 10%.

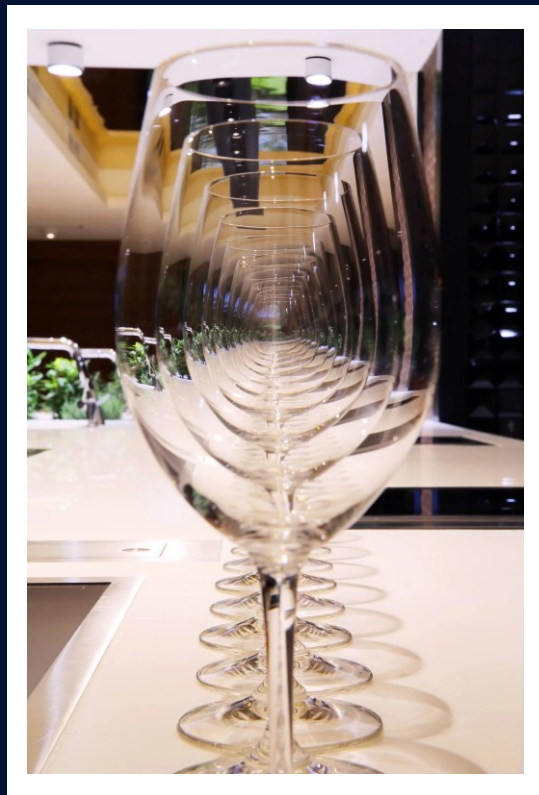
DEGUSTACJE WINA

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 – 6520 zł
- do 30 osób – 7650 zł
- do 45 osób – 8750 zł

Oferta dostępna w wersji luźnych warsztatów lub prelekcji.



Menu do degustacji

Deska francuskich serów i wędlin

- Eurial Roquefort cave independante, z mleka owczego, Comte, Brie Ermitage, Morbier z popiołem
- Wędliny : Kielbasa Saucissons Sec , salami francuskie, Jambon de Bayonne
- Dodatki bagietka, migdały solone, konfitura z gruszek z truflą

76 zł / osoba (15-20 osób)


86 zł / osoba (10-15 osób)

97 zł / osoba (1-10 osób)

Obowiązuje opłata serwisowa w wysokości 10%.

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 – 4920 zł
- do 30 osób – 5420 zł
- do 45 osób – 5800 zł



Oferta dostępna w wersji luźnych warsztatów lub prelekcji.

Menu do degustacji

- Śledzik z cebulką na razowym pieczywie
- Koreczki z kiszzonego 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 76 zł

Obowiązuje opłata serwisowa w wysokości 10%.

DEGUSTACJA RUMÓW

- Rodzaje rumu
- Melasa vs syrop
- Starzenie rumu
- Romy 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 – 7300 zł
- do 30 osób – 7650 zł
- do 45 osób – 8000 zł

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 87 zł

Obowiązuje opłata serwisowa w wysokości 10%.

WARUNKI REZERWACJI

Warunki oferty

Oferta jest przeznaczona wyłącznie dla osób pełnoletnich. Czas trwania degustacji wynosi od dwóch do trzech godzin. W cenę wliczony jest koszt wynajęcia Sali do 4 godzin. Koszt wynajęcia Sali za kolejną rozpoczętą godzinę wynosi 1000 zł. Degustacja dotyczy od 5 do 7 alkoholi w zależności od wybranego pokazu. Ceny zawierają podatek VAT. Jeśli nastąpi zmiana lub anulacja części oryginalnego zamówienia, hotel zastrzega sobie prawo do zmiany niniejszej oferty. Hotel zastrzega sobie prawo do zmiany cen w przypadku zmiany wysokości podatku VAT. Dostępność sali do wydarzenia: do potwierdzenia w zależności od terminu wydarzenia. Hotel dopuszcza możliwość bezkosztowego zmniejszenia liczby Gości o 10% nie później niż na 10 dni przed datą przyjęcia. Informacja ta powinna zostać przekazana hotelowi w formie pisemnej. Jeżeli po anulacji liczba Gości będzie mniejsza niż 20 osób, obowiązuje dopłata za salę. Na mniej niż 10 dni przed datą imprezy nie ma możliwości zmniejszenia liczby Gości.

Warunki płatności

W czasie 7-dniowej rezerwacji wstępnej hotel wymaga podpisania umowy oraz wpłacenia zaliczki w wysokości 50% w ciągu kolejnych 7 dni. Na 10 dni przed datą przyjęcia hotel wymaga wpłaty pozostałej kwoty wynikającej z wartości zamówienia.

Wszelkie zamówienia przekraczające wartość przedpłaty muszą zostać uregulowane przed wyjazdem z hotelu.

Warunki anulacji

Zaliczka 50% jest bezzwrotna i nie podlega anulacji oraz przeniesieniu na inne zamówienia. W przypadku anulacji na mniej niż 10 dni przed datą przyjęcia hotel obciąży klienta kwotą anulacji w wysokości 100% wartości zamówienia.



HOTEL NARVIL CONFERENCE & SPA

ul. Czesława Miłosza 14A, 05-140 Serock

+48 22 566 10 06

rezerwacje@hotelnarvil.pl

www.hotelnarvil.pl