



# 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

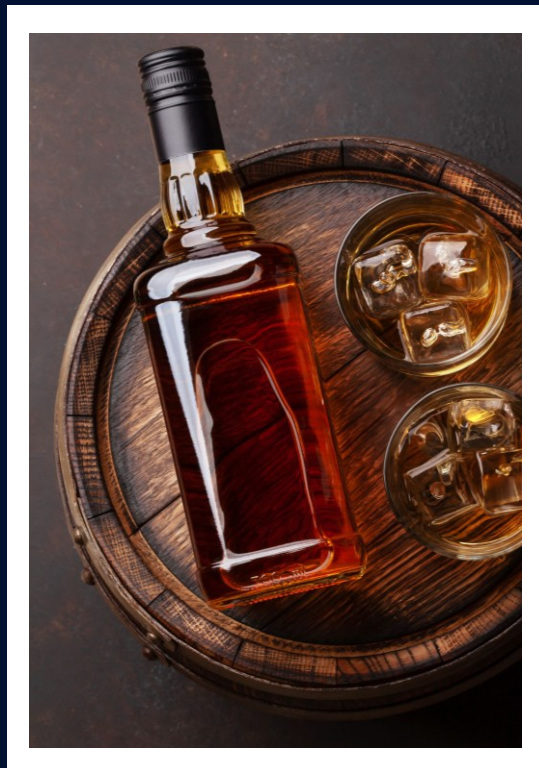


do 15 osób – 4000 zł netto

do 30 osób – 4400 zł netto

do 45 osób – 4700 zł netto

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 50 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 60 zł / os.

Obowiązuje opłata serwisowa w wysokości 10%.

# 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 – 5900 zł netto

do 30 osób – 6200 zł netto

do 45 osób – 6800 zł netto

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 50 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 60 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 – 4000 zł netto

do 30 osób – 4400 zł netto

do 45 osób – 5300 zł netto

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 – 15 zł

Zestaw po 1 szt każdego rodzaju – 75 zł


Obowiązuje opłata serwisowa w wysokości 10%.

# DEGUSTACJE WINA

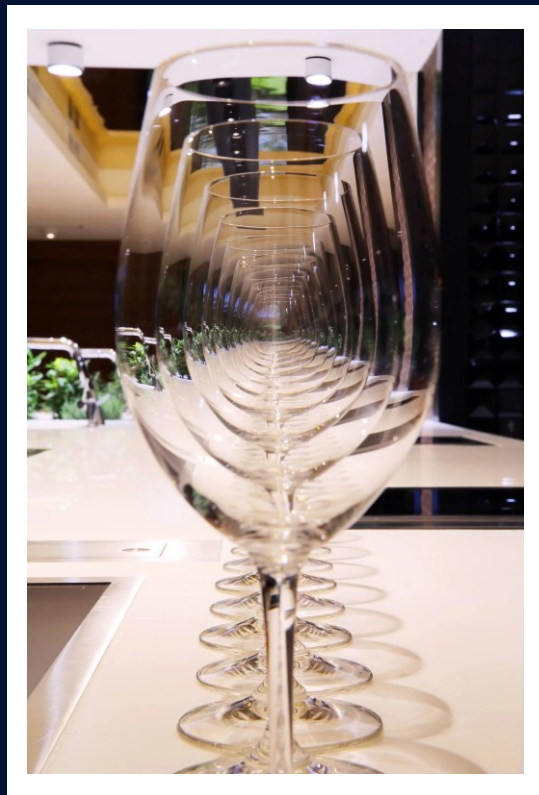
## WIELKIE WINA

---

- 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 – 5300 zł netto  
 do 30 osób – 6200 zł netto  
 do 45 osób – 7100 zł netto

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

70 zł / osoba (15-20 osób)

80 zł / osoba (10-15 osób)

90 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 – 4000 zł netto  
 do 30 osób – 4400 zł netto  
 do 45 osób – 4700 zł netto



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 70 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 – 5900 zł netto  
 do 30 osób – 6200 zł netto  
 do 45 osób – 6500 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%.



---

# 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 nie zawierają podatku 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.



HOTEL NARVIL CONFERENCE & SPA

ul. Czesława Miłosza 14A, 05-140 Serock

[www.hotelnarvil.pl](http://www.hotelnarvil.pl)