



Tasting
WINO
WHISKY
CYGARA

Zapytaj o szczegóły:
+48 696 02 03 24

OFERTA NA ROK 2024

PROWADZĄCY

Łukasz Szoltys

Brand Ambassador Whisky / Sommelier oraz właściciel firmy Rest Consulting

Nazywam się Łukasz Szoltys i jestem pasjonatem wina, whisky, cygar oraz alkoholi starzonych. Z wykształcenia jestem hotelarzem oraz ekonomistą. Połączenie tych dwóch obszarów w naturalny sposób wprowadziło mnie w przygodę z edukacją konsumencką w zakresie alkoholi, która rozpoczęła się w 2007 roku, kiedy to współzarządzałem salonem winiarskim oraz współuczestniczyłem w imporcie win z Hiszpani by w dalszym kroku edukować restauratorów oraz obsługę restauracji w zakresie produktowym alkoholi oraz sugestywnej sprzedaży. Na przestrzeni lat pracując w hotelach w Grecji, USA, Hiszpanii oraz w Polsce jako Barman oraz Sommelier odwiedzałem wiele winnic zgłębiając proces produkcyjny.

Z upływem lat pracując w licznych hotelach jako kierownik gastronomii czy finalnie dyrektor wielu hoteli rozwijałem się zawodowo cały czas będąc wierny mojemu hobby, którym z przyjemnością dzielę się prowadząc szkolenia branżowe, konsumenckie i eventowe.

Zobacz moje realizacje

👉 <https://www.facebook.com/DegustacjeByLukaszSzoltys/>



DEGUSTACJA “How We Do”

Zwykle degustacja odbywa się późnym popołudniem lub wieczorem, w odpowiednio przygotowanym pomieszczeniu, oddzielonym od wpływu zapachów kuchni, czy dymu papierosowego, które mogą zniekształcić odbiór whisky lub wina.

Prezentacja wraz z degustacją może liczyć od kilku, do nawet kilkudziesięciu osób. Od ilości i doświadczenia uczestników zależy, czy jej charakter będzie bardziej kameralny, a kontakt prowadzącego z uczestnikami większy, czy też prezentacja przyjmie bardziej formalną postać. Wówczas – oprócz tradycyjnego pokazu – możliwe jest zorganizowanie interaktywnej degustacji, która uatrakcyjni dalszą część wieczoru i zapewnia bezpośredni dostęp do dziedzinowej wiedzy eksperta, dla osób najbardziej zainteresowanych.

Przebieg prezentacji oraz dobór whisky lub wina dostosowujemy do wiedzy uczestników i trwa zwykle ok. 75 minut.

Szkolenie szczególnie polecamy jako spotkanie integracyjne dla firm czy jako doskonała animacja po konferencyjna.



DEGUSTACJA WHISKY

PROGRAM DEGUSTACJI :

Zakres jest uzgadniany przed każdym spotkaniem indywidualnie, jednak najczęściej nasze degustacje zawierają następujące elementy:

- ✓ Wstęp, historia whisky
- ✓ Wprowadzenie do whisky słodowej, zarys procesu produkcyjnego
- ✓ Degustacja różnych edycji whisky w tym whisky single malt
- ✓ Poradnik kupującego
- ✓ Wymiana doświadczeń i spostrzeżeń
- ✓ Niespodzianka prowadzącego
- ✓ Konkursy z nagrodami
- ✓ Spotkanie trwa ok. 75 minut



DEGUSTACJA WHISKY

Koszt degustacji: **189,00 zł netto*** / osoba

Cena zawiera:

- **Prezentację oraz degustację sześciu rodzajów whisky:**
 - ✓ irlandzkiej,
 - ✓ szkockiej (blend)
 - ✓ szkockiej (Single Malt) z regionu HIGHLANDS & ISLANDS
 - ✓ szkockiej (Single Malt) z regionu ISLAY
 - ✓ szkockiej (Single Malt) z regionu CAMPBELTOWN
 - ✓ szkockiej (Single Malt) z regionu SPEYSIDE
- **Kompleksowe prowadzenie eventu przez doświadczonego eksperta**
- **Nowe doświadczenie oraz dobrą zabawę wraz z konkursami dla uczestników**
- **Szkoło degustacyjne oraz niezbędne materiały do przeprowadzenia degustacji**
- **Koszt dojazdu**
- **Porcje degustacyjne :**
Degustacja whisky (osoba) = 6 pozycji x 30 ml (porcja)
- ***cena obejmuje kompleksową degustację przy grupie minimum 20 osób.**



DEGUSTACJA WINA

Program degustacji:

Zakres jest uzgadniany przed każdym spotkaniem indywidualnie, jednak najczęściej nasze degustacje zawierają następujące elementy:

- ✓ Typy i style win oraz główne szczepy winogron
- ✓ Jak i dlaczego degustujemy
- ✓ Zapachy i smaki win – degustacja wina
- ✓ Regiony produkcji wina – ENOTURYSTYKA
- ✓ Nowy Świat’ vs ‘Stary Świat’ - różnice w stylach i produkcji
- ✓ Poradnik kupującego - jak czytać etykiety ...
- ✓ Ciekawostki na temat win czerwonych i białych
- ✓ Wymiana doświadczeń i spostrzeżeń,
- ✓ Niespodzianka prowadzącego !!!
- ✓ Konkursy z nagrodami,
- ✓ Spotkanie trwa ok. 75 minut



DEGUSTACJA WINA

Koszt degustacji: **139,00 zł netto* / osoba**

Cena zawiera:

- **Prezentację oraz degustację sześciu rodzajów szczepów (wszystkie wina klasy DOC lub DOCA)**
 - ✓ Chardonnay
 - ✓ Merlot
 - ✓ Syrah
 - ✓ Cabernet Sauvignon
 - ✓ Tempranillo
 - ✓ Pinot Noir
- **Kompleksowe prowadzenie eventu przez doświadczonego eksperta**
- **Nowe doświadczenie oraz dobrą zabawę wraz z konkursami dla uczestników**
- **Szkló degustacyjne oraz niezbędne materiały do przeprowadzenia degustacji**
- **Koszt dojazdu**
- **Porcje degustacyjne :**
Degustacja wina (osoba) = 6 pozycji x 70 ml (porcja)
- ***cena obejmuje kompleksową degustację przy grupie minimum 20 osób.**



DEGUSTACJE BY ŁUKASZ SZOŁTYS



Degustacja whisky by Łukasz Szoltys

Tasting
WHISKY

Wzbogać swoją konferencję
o mój autorski program
wieczorów tematycznych
Przewodnik szkoleń w języku angielskim i polskim

**DEGUSTACJE
BY ŁUKASZ SZOŁTYS**

Watch on  YouTube

Zapytaj o szczegóły:
+48 696 02 03 24

:



Degustacja wina by Łukasz Szoltys

Tasting
WINA

Wzbogać swoją konferencję
o mój autorski program
wieczorów tematycznych
Przewodnik szkoleń w języku angielskim i polskim

**DEGUSTACJE
BY ŁUKASZ SZOŁTYS**

Watch on  YouTube

Zapytaj o szczegóły:
+48 696 02 03 24

:

<https://www.youtube.com/watch?v=3vC-Vf2ttpA>



Szczegóły oraz zapisy :
Łukasz Szoltys

☎ 0048 696 02 03 24

✉ biuro@restconsulting.pl

👉 <https://www.facebook.com/DegustacjeByLukaszSzoltys/>

Rest Consulting
ul. Główna 23, Pruchna (woj. Śląskie)
ul. A.Wika - Czarnowskiego 2a, Gdańsk
www.restconsulting.pl
biuro@restconsulting.pl

