



Oferta Smoked Travel

Prezentacja, która ukazuje w bardzo oryginalny sposób wprowadzanie dymu wędzarniczego z różnych rodzajów drewna, takich jak olcha, dąb, kasztan, jesion itp. do whisky lub cocktailli z dodatkiem ziół, aromatów, esencji z suszonych kwiatów i przypraw.



Jest to jedna z technik stosowana przez profesjonalnych barmanów, którzy poprzez zdobyte doświadczenie i sztukę barmańską, potrafią dobrać precyzyjnie alkohol lub cocktail, a także wszelkie dodatki do drewna, z którego dym wprowadza się pod szklaną kopułę.



Na prezentacji goście przeniosą się w świat zapachów świeżych ziół, lasu, dzikich fiordów i leśnego ogniska, które dzielili wraz z przyjaciółmi. Pod szklanymi kopułami znajdzie się gęsty dym, a w nich szklanka z wcześniej dobranym alkoholem lub cocktailem. Wszystko zostanie podane na świeżo ciosanym drewnie z rozmarynem i tymiankiem.



Calej prezentacji mogą towarzyszyć cygara, które urozmaicą niecodzienny klimat i pozwolą się cieszyć dodatkowymi doznaniem w trakcie pokazu.



Do cocktailli używane są świeże owoce sezonowe, a także pulpy owocowe, soki i syropy. Będzie również możliwość, pod okiem profesjonalisty, spróbować swoich sił, i przygotować dla siebie coś równie wyjątkowego jak to co zostało podane w trakcie prezentacji.

***Caość Prezentacji poprowadzi
Krzysztof Iwach***