

WHISKY AND WINE PLACE



Miejsce inne niż wszystkie...

10 powodów "Dlaczego my"...

1. Największy stacjonarny sklep z whisky w Polsce.
2. Portfolio z 1000 - em różnych alkoholi i największą ofertą szampanów w Polsce.
3. Gwarantujemy ciepłą atmosferę w niepowtarzalnych i klimatycznych wnętrzach.
4. Dostosujemy lokal do Waszych potrzeb - szeroka funkcjonalność pomieszczenia.
5. Zorganizujemy profesjonalne degustacje dla grup. Świat alkoholi nie ma przed nami tajemnic.



Miejsce inne niż wszystkie...

10 powodów "Dlaczego my"...

1. Zatrószczymy się o niebagatelny catering dopasowany do tematu degustacji.
2. Przygotujemy oryginalne prezenty firmowe specjalnie dla Was i Waszych gości.
3. Służymy naszym długoletnim doświadczeniem w branży eventowej.
4. Działamy na najwyższym poziomie fachowości, która doceniana jest przez klientów i prasę branżową.
5. Organizujemy degustacje indywidualne, zarówno dla początkujących jak i dla pasjonatów.



Miejsce inne niż wszystkie...

Największy wybór whisky w Polsce

- Ponad 700 rodzajów whisky w ciągłej sprzedaży.
- Whisky z całego świata: szkocka, irlandzka, amerykańska, szwedzka, japońska, kanadyjska i egipska.
- Unikatowe, limitowane edycje kolekcjonerskie, whisky rocznikowe.
- Ceny za whisky klasy single malt już od 109 zł.
- Szeroki wahlarz whisky do spróbowania w Kąciku Konesera.



Miejsce inne niż wszystkie...

Portfolio z 1000 rodzajów alkoholi

- Bogaty wybór rumów, likierów, wódek klasy premium.
- Najszlachetniejsze koniaki Hennessy, Martel, Meukov.
- Rocznikowe Armaniaki, począwszy od pierwszych roczników powojennych.
- Autorska selekcja win z całego świata.
- Wina najlepszych polskich producentów.



Miejsce inne niż wszystkie...

Największy wybór szampanów

- Kolekcja ponad 70 różnych szampanów, wybór niedostępny w żadnym innym polskim sklepie.
- Najbardziej prestiżowe marki takie jak Dom Perignon, Krug, Cristal, Ruinart, Moët&Chandon, Veuve Clicquot.
- Niespotykana kolekcja małych butikowych szampanów jak Pol Cochet, Alain Bernard, Forget Brimont, Pierre Gimonnet et Fils.
- Roczniowe szampany, specjalne edycje w wyjątkowych opakowaniach.



Miejsce inne niż wszystkie...

Klimatyczne wnętrza

- Whisky and Wine Place utrzymany jest w ciepłym klimacie drewna wprowadzając naszych gości w niepowtarzalny nastrój komfortu i elegancji.
- Do wykończenia wnętrza użyliśmy najlepszej jakości materiałów.
- Specjalne miejsce w naszym lokalu stanowi Kącik Konesera, gdzie na skórzanych kanapach można oddać się przyjemności degustacji.
- Przestronność lokalu oraz bliskość wyrafinowanych trunków pozwalają bez reszty oddać się unikalnej atmosferze.



Miejsce inne niż wszystkie...

Wnętrza – funkcjonalność lokalu

- Dostosujemy się do Waszych potrzeb.
- Dysponujemy 25 miejscami przy hookerach, 8 miejscami przy oryginalnych ekspozytorach na środku sali, 6 miejscami w kącie konesera.
- Przygotujemy jeden wspólny stół dla do 20 osób.
- Zapewnimy do 40 miejsc w formie stojącej.
- Oferujemy wszystkie niezbędne multimedia.



Miejsce inne niż wszystkie...

Degustacje grupowe

- Zajmujemy się organizacją i prowadzeniem degustacji szlachetnych alkoholi oraz cygar.
- Dysponujemy najwyższej klasy specjalistami prowadzącymi szkolenia w sposób przystępny i kompetentny.
- Wyjaśniamy co oznaczają takie terminy jak merlot, single malt, czy Cohiba, jak i prowadzimy degustacje tematyczne konkretnego regionu, gatunku, czy degustacje pionowe bądź poziome.

Oferowane degustacje:

- | | |
|----------------|----------------------|
| * Whisky | * Czekolady |
| * Wina | * Trunki polskie |
| * Wina polskie | * Trunki barowe |
| * Cygara | * Wina wzmacniane |
| * Sery | * Imprezy tematyczne |



Miejsce inne niż wszystkie...

Catering dopasowany do degustacji

- Współpracujemy z czołowymi restauracjami i firmami cateringowymi w Warszawie.
- Wspólnie z nimi opracowaliśmy wyjątkowe menu, perfekcyjnie dopasowane do naszych degustacji tematycznych, nie tylko smakiem, ale i pochodzeniem.
- Do degustacji win proponujemy dania kuchni włoskiej lub francuskiej.
- Do wódek czy likierów oczywiście rekomendowana jest kuchnia polska.
- Do whisky zaś proponujemy Państwu specjały kuchni szkockiej.



Miejsce inne niż wszystkie...

Prezenty firmowe

- Specjalnie wybrana butelka alkoholu lub cygaro mogą być świetnym prezentem. Proponujemy prawdziwie wyjątkowe i oryginalne trunki.
- Kolekcja rocznikowych alkoholi pozwoli wybrać butelkę nawet 50 – 60 letnią czy rocznik dobrany do wieku obdarowywanego. Realizujemy nawet bardzo nietypowe zamówienia.
- Kosze prezentowe uzupełniamy o delikatesy najwyższej jakości, dostępne w bardzo nielicznych i ekskluzywnych miejscach w Polsce. Dzięki temu Państwa prezent będzie niepowtarzalny.



Miejsce inne niż wszystkie...

Prasa branżowa o nas:

Zostaliśmy dostrzeżeni i docenieni przez fachową prasę branżową, jesteśmy m.in. w:

Rynkach Alkoholowych
Rzeczpospolitej
Dobrej Firmie
Ekonomia24
Bloombergu

Polecają nas portale internetowe:

Meetingplanner.pl
Warsawfoodie.pl
Eventmapa.pl
Wawalove.pl
Luxlux.pl



8 luty 2013 RYNKI ALKOHOLOWE Z ŻYCIA BRANŻY

WIADOMOŚCI

Właściciel
Ciechana i Lwówka

wydarzyło się

Whisky and Wine Place

informacja prasowa Pick and Taste

Miejsce inne niż wszystkie...

Doświadczenie

- Od 2006 roku jesteśmy na rynku jako firma Pick and Taste - jedyna w Polsce firma zajmująca się kompleksową organizacją degustacji i szkoleń z każdego rodzaju alkoholu oraz cygar.
- Ekskluzywne alkohole i cygara to nasza ogromna pasja.
- Współpracujemy z najlepszymi specjalistami w Polsce.
- Cechują nas doświadczenie i nowatorskie podejście – ich świadectwem jest choćby stowarzyszenie koneserów CATA oraz portal whisky.org.pl.
- Organizujemy ponad 150 degustacji rocznie.
- Zjedналиśmy sobie zaufanie wielu firm.



Mercedes-Benz



Bunk Polski



Microsoft



Nestle

Miejsce inne niż wszystkie...

Degustacje indywidualne

- W naszym klimatycznym lokalu prowadzimy degustacje dla pasjonatów i miłośników szlachejnych trunków. Zainteresowani tą tematyką mogą wykupić zaproszenia i wziąć udział w naszych degustacjach.
- Podczas spotkania próbujemy przeważnie siedmiu różnych alkoholi i zdradzamy ciekawostki związane ze światem doskonałych trunków.
- Chętnie dzielimy się naszą pasją i doświadczeniem.



Miejsce inne niż wszystkie...

Kasyno i degustacja

- Połączenie przyjemnego z ... przyjemnym. Krótka degustacja whisky lub wina, po której wieczór można rozwinąć karcianymi potyczkami we wspólnym gronie.
- W naszym kąciku konesera organizujemy towarzyskie turnieje pokera. Gra ta w połączeniu z whisky i cygarem jest idealnym sposobem na wieczór, nie tylko dla mężczyzn.
- Dla żądnych urozmaiceń, oferujemy potyczki przy stole do blackjacka. Profesjonalny stół do tej gry, żetony, krupier... wszystko to mamy na miejscu.
- W planach kolejne gry towarzyskie dostosowane do degustacji.



Miejsce inne niż wszystkie...

Przykładowe Menu ***dobre specjale do degustowanych alkoholi***



Miejsce inne niż wszystkie...

Menu Magda Gessler



Miejsce inne niż wszystkie...

Menu polskie alkohole

Menu 1 – 100 PLN netto

Przystawka na zimno

Roladki z kaczki faszerowanej żurawiną na pikantnym musie gruszkowym

Przystawka na ciepło

Tradycyjne pierogi ruskie okraszone cebulką i skwarkami z boczku

Zupa

Żur domowy z jajkiem i wędzoną kiełbaską

Danie główne

Udo gęsi na sosie żurawinowo chrzanowym z buraczkami

Deser

W-Z warszawska

Menu 2 – 140 PLN netto

Przystawka na zimno

Degustacja tatar (wołowy, z łososia, ze śledzia)

Przystawka na ciepło

Oscypek zawinięty w boczku, z ogórkiem kiszonym

Zupa

Rubinowy barszcz z malinami podawany z białą fasolą

Danie główne

Kotleciki jagnięce z kostką w sosie rozmarynowym na czerwonym winie podane z kluseczkami śląskimi i gołąbkami warzywnym

Deser

Beza Dacquoise z daktylami i kremem kawowym

Miejsce inne niż wszystkie...

Menu wina

Menu 1 – 110 PLN netto

Przystawka na zimno

Bufalo mozzarella w akompaniamencie szynki parmeńskiej z rukolą, oliwą z oliwek

Przystawka na ciepło

Krewetka marynowana w chilli, z kolendrą na toście

Zupa

Toskański krem pomidorowy z bazyliowym pesto

Danie główne

Filet dorady pieczony z plastrami ziemniaków i świeżych pomidorów

Deser

Tirmisu

Menu 2 – 150 PLN netto

Przystawka na zimno

Carpaccio wołowe z parmezanem i oliwą z oliwek

Przystawka na ciepło

Bakłażan faszerowany pomidorami i bazylią, zapiekany z serem taleggio

Zupa

Minestrone

Danie główne

Grillowany stek z polędwicy w occie balsamicznym lub rozmarynie podany z puree z parmezanem i grillowanymi warzywami

Deser

Pana Cotta z musem malinowym

Menu whisky

Menu 1 – 100 PLN netto

Przystawka na zimno

Babeczka z łososia wędzonego, z serkiem kremowym, jajkiem i czosnkiem

Przystawka na ciepło

Szaszłyki z jagnięciny z cebulkami balsamico

Zupa

Pikantna zupa cebulowa

Danie główne

Haggis z podrobów owczych z ziemniaczkami zapiekanymi

Deser

Cranachan

Menu 2 – 135 PLN netto

Przystawka na zimno

Krewetka tygrysia na biało - zielonym musie krabowo – groszkowym

Przystawka na ciepło

Jajka przepiórcze po szkocku, podane z wieprzowiną i czosnkiem

Zupa

Zupa szkocka z kaszą

Danie główne

Comber jagnięcy z kostką podany z ziemniaczanym gratin, sosem szalotkowym oraz warzywnym szaszłykiem

Deser

Mus z baileysa

Menu Bistro Warszawskie



Miejsce inne niż wszystkie...

Menu polskie alkohole



Wersja 1 – 137 PLN netto

Przystawka na zimno

Śledź marynowany ze świeżymi ziołami
podany na carpaccio z buraków

Przystawka na ciepło

Grillowane śliwki w boczku

Zupa

Żurek z jajem i kiełbasą na suszonych
grzybach

Danie główne

Dorsz zapiekany z plastrem sera
zagrodowego

Deser

Szarlotka z gruszkami

Wersja 2 – 137 PLN netto

Przystawka na zimno

Tatar wołowy na liściach cykorii z piklami

Przystawka na ciepło

Oscypek z żurawinami

Zupa

Lekkie flaczki z imbirem

Danie główne

Pierś z kaczki z wytrawnym sosem malinowym

Deser

Sernik z białą czekoladą

Miejsce inne niż wszystkie...

Menu wina



Wersja 1 – 137 PLN netto

Przystawka na zimno

Capresse z mozzarellą, pomidorami i świeżą bazylią

Przystawka na ciepło

Grillowane warzywa – papryka, cukinia i bakłażan

Zupa

Krem z pomidorów

Danie główne

Sola w sosie z sera gorgonzoli i szpinaku

Deser

Tiramisu – kawowy deser z serka mascarpone i biszkoptów

Wersja 2 – 137 PLN netto

Przystawka na zimno

Plastry pieczonej cielęciny w kremowym sosie kaparowym

Przystawka na ciepło

Duszone boczniaki z czosnkiem i rozmarynem

Zupa

Zupa rybna z owocami morza

Danie główne

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowo-truflowym

Deser

Creme brulee

Miejsce inne niż wszystkie...

Menu whisky



Wersja 1 – 137 PLN netto

Przystawka na zimno

Luzowana perliczka

Przystawka na ciepło

Mule w sosie czosnkowym z porem

Zupa

Zupa grzybowa z grzankami

Danie główne

Pieczony halibut z sosem limonkowym
kolendrą

Deser

Kruche ciasteczka z bakaliami i syropem
klonowym

Wersja 2 – 137 PLN netto

Przystawka na zimno

Różowe plastry rostbifu z rukolą

Przystawka na ciepło

Grzyby smażone z czosnkiem i pietruszką

Zupa

Krem z papryki z serem kozim

Danie główne

Krojona jagnięcina w winnym sosie z pomidorami

Deser

Panna cotta z musem z owoców leśnych

Menu Accata



Miejsce inne niż wszystkie...

Menu polskie alkohole

MENU 1 – 90 PLN netto

Przystawka na zimno

Pasztet myśliwski z chrupiącym bekonem,
marynowanymi grzybkami i żurawiną

Przystawka na ciepło

Grillowane pomidory z wędzonym oscypkiem,
podane na bukiecie sałat z chrupiącym
bekonem

Zupa

Aksamitny krem z warzyw z kiełkami słonecznika
i ziołowymi grzankami

Danie główne

Plasterki schabu duszone z grzybami i
warzywami, podane z ręcznie robionymi
klusieczkami i gotowanymi brokułami

Deser

Szarlotka z kruszonką

MENU 2 – 100 PLN netto

Przystawka na zimno

Śledź bałtycki marynowany w miodowo-
jabłkowej zalewie z cebulką i sosem tatarskim

Przystawka na ciepło

Plastry cielęciny z zielonym pieprzem, podane z
borowikowym sosem

Zupa

Staropolski żur z białą kiełbasą i gotowanym
jajkiem

Danie główne

Kotlet wieprzowy na smalcu smażony, podany z
ziemniakami z wody i zasmażaną kapustą

Deser

Sernik z białą czekoladą

Miejsce inne niż wszystkie...

Menu wino

MENU 1 – 110 PLN netto

Przystawka na zimno

Plastry pieczonej cielęciny w sosie z tuńczyka

Przystawka na ciepło

Bruschetta z szynką parmeńską, oregano i oliwkami

Zupa

Zupa z zielonych warzyw z krewetkami i dorszem

Danie główne

Pierś z kurczaka w sosie bazyliowym, podana na makaronie tagliatelle ze smażonymi pomidorkami cherry

Deser

Panna cotta na musie truskawkowym

MENU 2 – 130 PLN netto

Przystawka na zimno

Róża z surowej szynki sezonowanej na wachlarzu z melona miodowego

Przystawka na ciepło

Bakłażan zapiekany z serem mozzarella, parmezanem i suszonymi pomidorami

Zupa

Toskańska zupa pomidorowa z grzankami i świeżą bazylią

Danie główne

Ravioli ze szpinakiem i serem ricotta, podane na sosie z sera gorgonzola i świeżych ziół

Deser

Tiramisu z likierem migdałowym

Miejsce inne niż wszystkie...

Menu whisky

MENU 1 – 100 PLN netto

Przystawka na zimno

Jajka po szkocku na bukiecie sałat

Przystawka na ciepło

Black pudding w plastrach z chrupiącym bekonem i jajkami

Zupa

Aksamitny krem z pora z kawałkami kurczaka

Danie główne

Halibut pieczony w rozmarynie i cytrynie na balsamiczno-miodowym sosie, podany z ziemniaczkami

Deser

Ciasto z suszonymi owocami

MENU 2 – 120 PLN netto

Przystawka na zimno

Rostbef marynowany z zielonym pieprzem i miodowo-gorzycowym sosem

Przystawka na ciepło

Smażone kulki z siekanej jagnięciny z dodatkiem kminku i sera

Zupa

Szkocka zupa z kaszą i aromatyczną natką pietruszki

Danie główne

Haggis faszerowany owczymi podrobami z kolendrą i cebulką, podany z ziemniakami i brukwią

Deser

Deser z bita śmietaną, płatkami owsianymi i malinami

Miejsce inne niż wszystkie...

Kontakt

Chętnie udzielimy Państwu wszelkich informacji związanych ze szlachetnymi alkoholami, cygarami czy takimi delikatesami jak sery i czekolady.

Zapraszamy do kontaktu.

Whisky and Wine Place

Ul. Jana Kazimierza 30 lok. 7

01-248 Warszawa

22 487 89 58

sklep@wawp.pl



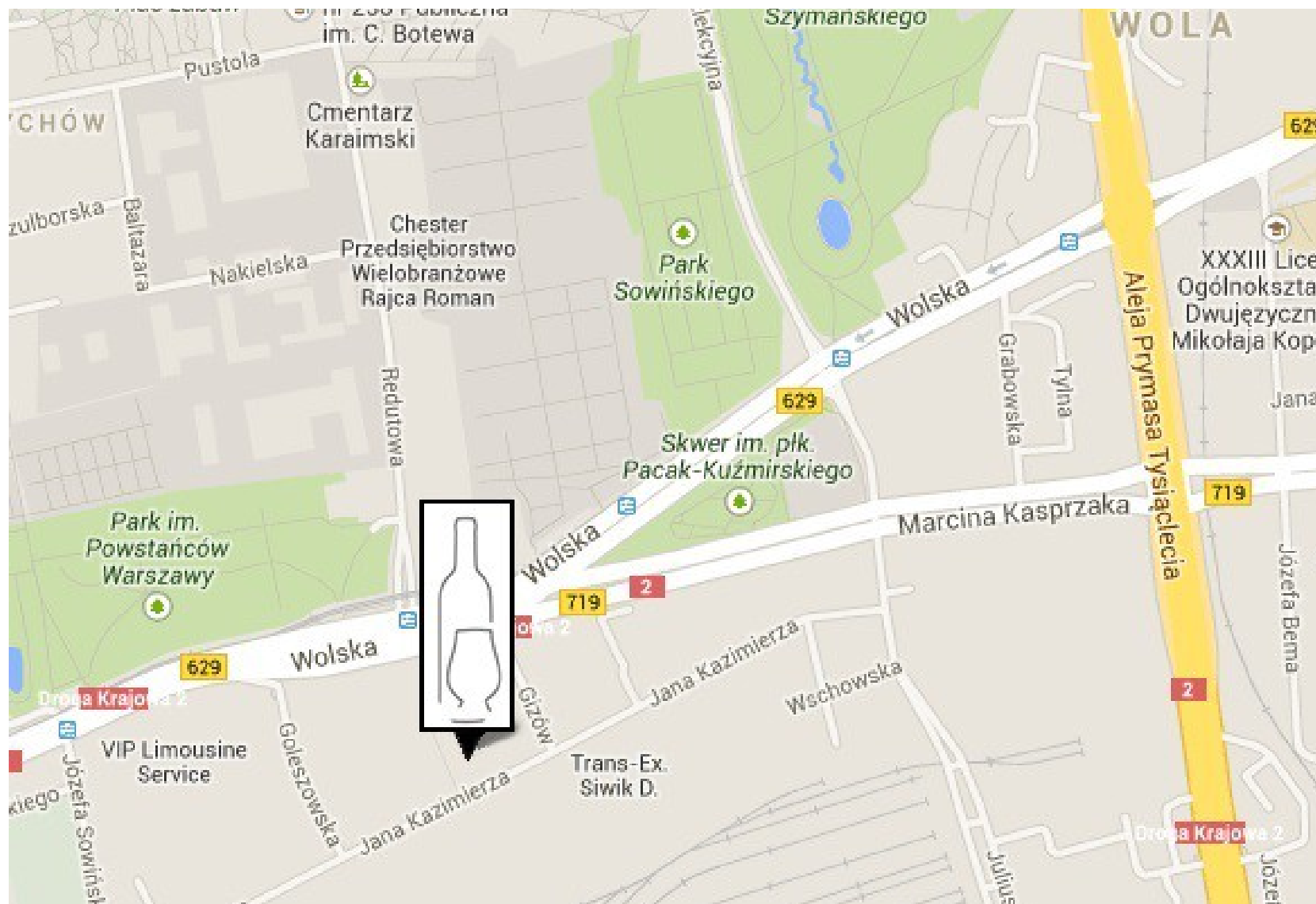
Godziny otwarcia:

Pon – Pt: 9:00 – 21:00

Sob: 11:00 – 20:00

Miejsce inne niż wszystkie...

Mapa dojazdu



Miejsce inne niż wszystkie...

Zapraszamy!



Miejsce inne niż wszystkie...