

BorKóstoló+

Ízek
&
Élmények



A BorKóstoló + programunk, ahogy a neve is mutatja, valami mást is fog tartalmazni a szokásos borkóstoláson túl.



A borok mellett olyan termékeket lehet majd megkóstolni, amelyek szintén tartalmazzak bort. Megízlelhető, megtapasztalható, hogy a bor milyen jól tud működni libamájjal vagy egy szilvával, illetve, hogy egy must milyen jól megfér a kávéval.

Ez egy jó offsite, lazító program lehet egy hosszú zárás vagy egy fárasztó időszak után a kollégák megajándékozásaként.

Mit tartalmaz a program?



könnyed borokat



roppanós magvakat



krémes kulinárékat

Milyen borokat lehet megkóstolni a BorKóstoló alatt?



Habcsók – száraz habzóbor

igazi közönség kedvenc



Tokaj Eye 2021 - száraz cuvée,

top 100 magyar bor helyezett



Hárslevelű 2022 – száraz bor



Hízalgő 2018 - kései szüretelésű édes bor



Ciróka Furmint 2019 - díjnyertes,

dűlőszelektált furmint



Milyen finomságokat lehet megkóstolni az ÍzKóstoló alatt?

- ☞ Kávés mustméz / Mustméz
- ☞ Vörösboros – diós szilvalekvár
- ☞ Prémium homoktövises borkocsonya
- ☞ Prémium Libamáj Blokk Tokaji Aszúval
- ☞ Magkeverék üde, könnyed borokhoz



Kinek ajánljuk a BorKóstoló + Programunkat?

- Cégvezetőknek, akik szeretnék megmutatni külföldi, illetve hazai partnereiknek a magyar ínyencségeket
- Rendezvényszervezőknek, akik nagyobb cégeknek nyújtanak indoor programot céges napokhoz, konferenciákhoz
- Wellness szállodáknak, hoteleknek, akik páros programokat, nyílt napokat szerveznek
- Olyan ínyenceknek, akik szeretnek elmerülni az ízelmények világába



A programot tartja:



Tárnoki Dániel,
a Harsányi Pincészet Sales Managere

Borrajongóból lett Tokaj szerelmese.
Szinte már hivatása, hogy a tokaji borokat és területet újra méltó helyére emelje mind itthon, mind világszinten. Hiszen a Tokaj és a terroir a legnagyobb szakértők szerint is egyedülálló a világon.



Mezei-Tóth Viktória,
az Ízek&Élmények gourmetcég alapítója, vezetője

Fontosnak tartja, hogy minél szélesebb körben népszerűsítse a gourmet termékek megismerését és fogyasztását. Tapasztalatból tudja, hogy milyen feltöltődést tud adni egy új, különleges íz. Mindig szem előtt tartja, hogy olyan ízeket is ajánljon, ami a kevésbé gourmet típusú embereknek is ízleni fog, annak ellenére, hogy nem a megszokott ízvilágról van szó. Folyamatosan képezi magát és figyelemmel kíséri a gasztronómia újdonságait.



További információ:

Ízek & Élmények

+36 30 855 5330,

kapcsolat@izekeselmenyek.hu

