

Joogikulleri koolitused Järveveere Puhkekeskuses



2014

Joogikoolitused

Joogikulleri koolitustega muudate iga peo ja koosviibimise meeldejäävaks!

Meie koolituste nimekirjast leiate rohkem kui 7 erinevat joogikoolitust lisaks erilahendustele.

Erilahendused lisaks standartsetele koolitustele:

- **Kokteili töötuba** - võimalik on tellida lisaks joogikoolitusele töötoa osa, kus põhikoolituse baasil õpetatakse kuni kolme kokteili segamist tutvustatud tootest.
- **Baarmeni rent üritusele** - Peale koolitust on võimalus tellida baarmeni rent, kes kokkulepitud aja jooksul serveerib küllastajatele erinevaid kokteile ja alkohoolseid jooke. Teenus sobib kõikidele üritustele, kus tellija maksab külaliste eest ning ka ürituste puhul kus külalised maksavad jookide eest ise. Täpsed tingimused kokkuleppel.

Joogikulleri pakutavaid joogikoolitusi viivad läbi parimad sommeljeed: Kristjan Markii, Arne Pajula, August Alop, Tarvo Sarapuu, Riho Teder jne.

Rummikoolitus

“Võib vähimagi kahtluseti öelda, et paremini kui rumm ja usk Jumalasse, ei vaigista inimese hinge mitte üks asi.”
Lord Byron

Meie koolitusel avab sommeljee teie jaoks fakte rummivalmistamise ajaloost ning selle imelise joogi valmistamismeetoditest. Lisaks toome teieni teadmised erinevatest rummidest ja kokteilidest ning serveerimisviisidest. Koolituse käigus maitsetakse 3 erinevat rummi.

Programm: Koolitus algab tutvustava loenguga rummi valmistamisest koos esimese rummi maitsemisega. Edasi jätkab sommeljee järgmiste rummide tutvustamisega. Tunnetame erinevaid aroome, räägime erinevate maitsetest.

Kestvus: ca 1-1,5 tundi, kuid pikkus sõltub alati grupi huvist ja soovidest.

Hind: Vastavalt grupi suurusele ja erisoovidele tehakse sobilik pakkumine.



Hind sisaldab: Degusteeritavad rummid(3 erinevat), klaaside rent, sommeljee põhjalik loeng.

Meeleolukaid elamusi!
Sinu Joogikuller



Konjaki koolitus

Konjaki koolitusel tutvume selle joogi ajaloo, erinevate valmistusviiside ja maitsetega.

Lisaks toome teieni teadmised erinevatest konjaki tüüpidest ja võrdleme omavahel neid maitseid.

Koolituse käigus maitsevad osalejad 3 erinevat konjakit ning sommeljee jagab soovitusi parimaks nautimisviisiks.

Programm: Koolitus algab tutvustava loenguga konjaki valmistamisest koos esimese joogi maitsmisega. Edasi jätkab sommeljee järgmiste konjaki liikide tutvustamist. Tunnetame erinevaid aroome, räägime erinevate maitsetest.

Kestvus: ca 1-1,5 tundi, kuid pikkus sõltub alati grupi huvist ja soovidest.

Hind: Vastavalt grupi suurusele ja erisoovidele tehakse sobilik pakkumine.



Hind sisaldab: Kolme erineva konjaki degusteerimist, klaaside rent, sommeljee põhjalik loeng

Meeleolukaid elamusi!
Sinu Joogikuller



Viina Koolitus

Koolitusel räägib sommeljee viinapõletamise ajaloost, valmistamismeetoditest, erinevatest viinadest. Koolituse käigus maitstakse kokku 4 erinevat sorti vodkat. Viiakse läbi **pimedegustatsioon**.

Programm: Alustame meeldivat üritust esimese tutvustava loenguga vodka valmistamisest koos esimese vodka maitsemisega. Edasi jätkab sommeljee järgmiste vodkade tutvustamisega. Tunnetame erinevaid aroome, räägime erinevatest maitsetest. Õhtu lõppeb pimedegustatsiooni tulemuste avalikustamisega.

Kestus: ca 1-1,5 tundi, kuid pikkus sõltub üldjuhul alati grupi huvist ja soovidest.

Hind: Vastavalt grupi suurusele ja erisoovidele tehakse sobilik pakkumine.

Hind sisaldab: Maitsemisele tulevad vodkad (4erinevat), viinapitside rent, loeng vodkast ja sellega seonduvast.

Meeleolukaid elamusi!
Sinu Joogikuller



Viski koolitus

Viski kohta öeldakse, et see on maailma kõige demokraatlikum jook. Seda jõid vanasti nii puuraidurid kui ka lordid.

Koolitusel räägib sommeljee viskivalmistamise ajaloost, valmistamismeetoditest, erinevatest viskidest. Koolituse käigus maitstakse kokku 3 erinevat sorti viskit.

Programm: Alustame meeldivat üritust esimese tutvustava loenguga viski valmistamisest koos esimese viski maitsemisega. Edasi jätkab sommeljee järgmiste viskide tutvustamisega. Tunnetame erinevaid aroome, räägime erinevate viskimeistrite kätetööst ja viskivalmistamise maade eripäradest.

Kestus: ca 1-1,5 tundi, kuid pikkus sõltub alati grupi huvist ja soovidest.

Hind: Vastavalt grupi suurusele ja erisoovidele tehakse sobilik pakkumine.



Hinnas sisaldub: Kolme erineva viski maitmine, klaaside rent, loeng viskist ja sellega seonduvast.

Meeleolukaid elamusi!
Sinu Joogikuller



Koolitus likööridest

Likööri koolitusel räägime likööride ajaloost tänapäevani, tutvume erinevate likööride ja maitsetega.

Koolituse käigus maitsevad osalejad 4 erinevat likööri ja sommeljee jagab soovitusi kokteilide valmistamiseks.

Programm: Koolitus algab tutvustava loenguga likööride valmistamisviisidest koos esimese joogi maitsmisega. Edasi jätkab sommeljee järgmiste likööride ja erinevate kokteilivõimaluste tutvustamist. Tunnetame erinevaid aroome, räägime erinevate maitsetest.

Kestvus: ca 1-1,5 tundi, kuid pikkus sõltub alati grupi huvist ja soovidest.

Hind: Vastavalt grupi suurusele ja erisoovidele tehakse sobilik pakkumine.



Hind sisaldab: Nelja erineva likööri degusteerimine, klaaside rent, sommeljee põhjalik loeng

Meeleolukaid elamusi!
Sinu Joogikuller



Vahuveini ja šampanja koolitus

Koolitusel räägib sommeljee selle joogi ajaloost, vahuveini valmistamisest, erinevatest viinamarjasortidest, vahuveini ja toidu sobivusest ja muudest mullide ja vahutamisega seotud teemadest.

Programm: Alustame meeldivat üritust tutvustava loenguga vahuveinide valmistamisest koos esimese veini maitsmisega. Edasi jätkab sommeljee peamiste viinamarjasortide ja järgmiste vahuveinide tutvustamist. Tunnetame erinevaid aroome, räägime maitsetest ja nende sobivusest toiduga. Õhtu kulmineerub šampanja maitsmisega.

Kokkuleppel kasutatakse avamiseks sabraazi (šampanja avamine mõõgaga).

Kestus: ca 1-1,5 tundi, kuid pikkus sõltub alati grupi huvist ja soovidest.

Hind: Vastavalt grupi suurusele ja erisoovidele tehakse sobilik pakkumine.



Hind sisaldab: Kolme vahuveini ja ühe šampanja degusteerimine, klaaside rent, loeng vahuveinidest, šampanjast ja nende jookidega seonduvast.

Meeleolukaid elamusi!
Sinu Joogikuller



Veinikoolitus

Koolitusel tutvustame veini ajalugu ja valmistamisviise, anname ülevaate erinevatest viinamarjasortidest, veini ja toidu sobivusest ja muust huvitavast, mis avardab teie teadmisi veinimaailmast. Koolituse käigus maitstakse kokku 4-5 erinevat sorti veini.

Programm: Koolitus algab loenguga veinide valmistamisest koos esimese veini maitsmisega. Edasi jätkab sommeljee peamiste viinamarjasortide ja järgmiste veinide tutvustamist. Tunnetame erinevaid aroome, räägime erinevatest maitsetest ja nende sobivusest toiduga. Mida tähendab veini dekanteerimine? Kuidas ja miks?

Kestus: ca 1-1,5 tundi, kuid pikkus sõltub alati grupi huvist ja soovidest.

Hind: Vastavalt grupi suurusele ja erisoovidele tehakse sobilik pakkumine.



Hind sisaldab: Maitsmisele tulevad veinid (4-5 erinevat), veiniklaaside rent, loeng veinidest ja veiniga seonduvast.

Meeleolukaid veinielamusi!
Sinu Joogikuller



Eestimaise käsitööõlle koolitus

„Õlut jooma — õndsaks saama, taari jooma — taeva saama.“
Eesti Vanasõna

Teated õlle pruulimisest ja joomisest ulatuvad halli minevikku - nii kaugemale tagasi, et võimatu on öelda, kes ja kus hakkas esimesena õlut tegema.

Programm: Pakume teile maitsmiseks Eestis väikestes pruulikodades valmistatud käsitööõllesid ja räägime õllevalmistamise ajaloost, viisidest ja eripäradest mõnusat rüübet mekkides.

Kestus: ca 1-1,5 tundi, kuid pikkus sõltub alati grupi huvist ja soovidest.

Hind: Vastavalt grupi suurusele ja erisoovidele tehakse sobilik pakkumine.

Meeleolukaid elamusi!
Sinu Joogikuller



Koolituste hinnakiri

Koolitus	Grupi suurus	Hind
Veinikoolitus	kuni 12 inimest + 13€ iga järgmine inimene	365€
Vahuveini ja shampanja koolitus	kuni 12 inimest + 15€ iga järgmine inimene	370€
Konjaki koolitus	kuni 12 inimest + 20€ iga järgmine inimene	435€
Rummikoolitus	kuni 12 inimest + 17€ iga järgmine inimene	405€
Viski koolitus	kuni 12 inimest + 17€ iga järgmine inimene	405€
Viina koolitus	kuni 12 inimest + 15€ iga järgmine inimene	370€
Eestimaise käsitööõlle koolitus	kuni 12 inimest + 17€ iga järgmine inimene	390€
Likööri koolitus	kuni 12 inimest + 14€ iga järgmine inimene	340€

Kõik hinnad on toodud käibemaksuga.
Koolituse kestvus orienteeruvalt 1,5 tundi.
Hinnad kehtivad Järveveere Puhkekeskuses.

Meeleolukaid elamusi!

Sinu Joogikuller

Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada teie tervist