

ELIKSIR

OFERTA ATRAKCJI

Muzyka na żywo

Muzyka na żywo nadaje unikalny, nastrojowy charakter każdemu wydarzeniu. Współpracujemy z wieloma wykonawcami z szerokim repertuarem.

Organizujemy występy zespołów / duetów / solistów itd.
już od 900 zł.

Muzyka:

- nastrojowe, akustyczne brzmienia
- covery znanych utworów
- muzyka elektroniczna - DJ + wokale / saksofon

[Agata Leśniewska duet >](#)

[Marta Fitowska >](#)

[Agata Leśniewska zespół >](#)

[Tatiana >](#)

[Acoustic travel band >](#)

[DJ + Wokale / Saksofon](#)

[Craig & Haker >](#)



Degustacje

Degustacje w Elikirze to coś więcej niż prezentacja różnych gatunków danego trunku. Organizowane przez nas spotkania to przede wszystkim interakcja z gośćmi oraz wiedza przekazywana w przystępny i ciekawy sposób.

W Elikirze na co dzień skupiamy się na *foodpairingu*, a więc łączeniu dań ze specjalnie dopasowanymi koktajlami. W myśl tej idei nasze degustacje alkoholi również wzbogacamy o foodpairing, a więc specjalnie dopasowane przekąski oraz koktajle na danym alkoholu.

Tak urozmaicone degustacje są dla gości nowym, zaskakującym doświadczeniem, dzięki czemu na długo zapadają w ich pamięci.

Elikir jest najlepszym Gastro Barem w Polsce wg konkursu Bar Roku 2017.



Degustacja whisky

DEGUSTACJA	WHISKY	FOODPAIRING	PRZYKŁADOWE KOKTAJLE
I	Glenlivet 18	Mus z koziego sera podany z pudrem ziołowym	Istnieje możliwość zamiany dowolnej whisky na koktajl w cenie 19 zł / szt. Cena dotyczy koktajlu na alkoholu bazowym.
	Aberlour 16	Serca drobiowe z sosem soubise	
	Highland Park 12yo	Samodzielnie suszona wołowina z gremolatą	PENICYLINA Whisky / syrop miodowo - imbirowy / białko jajka / cytryna
	Nikka Taketsuru	Rillettes de canard z salsą verde	
	Ardbeg Uigeadail	Wędzony boczek z szalotką confit i piklowanym grzybem	

DEGUSTACJA	WHISKY	FOODPAIRING	PRZYKŁADOWE KOKTAJLE
III	Sazerac Rye	Tatar z sezonowanej wołowiny z Pniew z piklowanymi grzybami i pudrem z boczku	SAZERAC Whisky żytnia / syrop cukrowy / peychaud's bitter / absynt / skórka cytryny
	Ardbeg 10yo	Carpaccio z opalanej polędwicy wołowej z Pniew	
	Highland Park 18yo	Pate z foie gras z karmelizowanymi owocami	OLD FASHIONED Whisky / syrop cukrowy / angostura / skórka pomarańczy
	Nikka From The Barrel	Chrupiąca skóra wieprzowa z chutney z gruszki	
	Aberlour A'bunadh	Wędzona pancetta z szalotką confit i piklowanym grzybem	

II	Rittenhouse Rye	Serca drobiowe z sosem soubise i piklowaną kapustą	JAPANESE COCKTAIL Whisky japońska / orszada / bitter czekoladowy / skórka pomarańczy
	Ardbeg 10yo	Bon bon z koziego sera z popcornem z kaszy gryczanej	
	Glenlivet 12yo	Rillettes de canard z salsą verde	ROB ROY Whisky / czerwony wermut / angostura / bitter pomarańczowy / czeresienka typu maraschino
	Nikka Coffey Malt	Wędzona pancetta z szalotką confit i piklowanym grzybem	
	Tamdhu 10yo	Samodzielnie suszona wołowina z sosem vierge	

CENA			
DEGUSTACJA	WHISKY	WHISKY + FOODPAIRING	KOKTAJLE
I	135 zł	175 zł	Istnieje możliwość zamiany dowolnej whisky na koktajl w cenie 19 zł / szt. Cena dotyczy koktajlu na alkoholu bazowym.
II	180 zł	240 zł	
III	235 zł	309 zł	
Cena wyrażona w kwotach netto za osobę. Cena zawiera 20 ml każdej whisky na osobę.			

Degustacja rumu

DEGUSTACJA	RUM	FOODPAIRING	PRZYKŁADOWE KOKTAJLE
I	Mount Gay Eclipse	Dojrzewający ser kozi zapiekany z miodem	Istnieje możliwość zamiany dowolnego rumu na koktajl w cenie 19 zł / szt. Cena dotyczy koktajlu na alkoholu bazowym.
	Kraken	Carpaccio z serca z owocami	
	Appleton VX	Suszona wołowina z sosem vierge	
	Ron De Jeremy Reserva	Śledź na słodko z piklami	SPICE ME UP! Rum jasny infuzowany korzeniem kurkumy / limonka / syrop cukrowy
	Goslings 151	Rillettes de thon z salsą orzechową	

DEGUSTACJA	RUM	FOODPAIRING	PRZYKŁADOWE KOKTAJLE
III	Phraya Rum	Mus z owczego wędzonego sera z suszoną polędwicą	OLD CUBAN Rum starzony / mięta / limonka / syrop cukrowy / angostura / szampan
	Plantation Pineapple	Pate z foie gras w glazurze ananasowej	
	Karukera Rhum Blanc	Quiche z borowikami	CUBAN BOULEVARDIER Rum starzony / amaro / czerwony wermut / skróka pomarańczy
	Compagnie des Indes Barbados 12yo	Carpaccio z okonia morskiego z dressingiem cytrusowym	
	Ron Dos Maderas Luxus	Brownie z wiśniami	

DEGUSTACJA	RUM	FOODPAIRING	PRZYKŁADOWE KOKTAJLE
II	Mount Gay Eclipse	Dojrzewający ser kozi zapiekany z miodem	MAI TAI Rum jasny / Rum ciemny / likier pomarańczowy / orszada / limonka / syrop cukrowy
	Kraken	Carpaccio z serca z owocami	
	Havana Selección	Soczewica beluga z pieczoną dynią	
	Rhum JM VSOP	Suszona wołowina z konfiturą pigwową	OLD FASHIONED Rum starzony / syrop cukrowy / bitter angostura / skórka pomarańczy
	Compagnie des Indes Caraibes	Foie gras z żelem z pomarańczy	

CENA			
DEGUSTACJA	RUM	RUM + FOODPAIRING	KOKTAJLE
I	110 zł	145 zł	Istnieje możliwość zamiany dowolnego rumu na koktajl w cenie 19 zł / szt. Cena dotyczy koktajlu na alkoholu bazowym.
II	140 zł	188 zł	
III	199 zł	289 zł	
Cena wyrażona w kwotach netto za osobę. Cena zawiera 20 ml każdego rumu na osobę.			

Degustacja wódki

DEGUSTACJA	WÓDKA	FOODPAIRING	PRZYKŁADOWE KOKTAJLE
I	Absolut Elyx	Śledź marynowany z puree cebulowym, koprem i majonezem	WHITE LADY Absolut Elyx / cytryna / maliny / białko / peychaud's bitter
	Vestal Blended	Tatar wołowy z polędwicy z Pniew z plastycznym żółtkiem i tostem melba	
	Siwucha	Paszтет z gęsich wątróbek z chutney śliwkowym i chałką	
	Chopin Single Corn	Terrina z golonki z warzywami piklowanymi	
	Chopin Single Oat	Rillettes de thon z salsą orzechową	

DEGUSTACJA	WÓDKA	FOODPAIRING	PRZYKŁADOWE KOKTAJLE
II	Absolut Elyx	Śledź marynowany z puree cebulowym, koprem i majonezem	GRANNY SMITH SPECIALITY Absolut Elyx / jabłko / tymianek
	Beluga	Pierś z gęsi wędzonej z puree z czeremchy	
	Vestal Pomorze	Paszтет z dzika z sosem cumberland	
	Pimp My Vodka	Terrina z nóżek cielęcych i kury z piklowanymi warzywami i dressingiem musztardowym	
	Młody Ziemiak Tajfun	Tatar wołowy z polędwicy z Pniew z plastycznym żółtkiem i tostem melba	

CENA

DEGUSTACJA	WÓDKA	WÓDKA + FOODPAIRING	KOKTAJLE
I	60 zł	99 zł	Istnieje możliwość zamiany dowolnej wódki na koktajl w cenie 19 zł / szt. Cena dotyczy koktajlu na alkoholu bazowym.
II	102 zł	139 zł	

Cena wyrażona w kwotach netto za osobę. Cena zawiera 20 ml każdej wódki na osobę.

Cigar room

Jesteśmy jednym z nielicznych miejsc w Trójmieście posiadających *cigar room*.

Nasz wygodny cigar room to doskonałe miejsce na relaks przy dobrym cygarze oraz ulubionym, odpowiednio dopasowanym alkoholem.

Nasz cigar room to również prywatna przestrzeń z indywidualną obsługą, idealna na kameralne, biznesowe spotkania.



Degustacja cygar

Tym, którzy chcą rozpocząć przygodę z paleniem cygar lub też zgłębić wiedzę w tej dziedzinie oferujemy **degustację cygar**, podczas której nasi specjaliści w ciekawy sposób opowiedzą o historii powstania cygar, ich budowie, procesie produkcji oraz najważniejszych kryteriach wyboru.

Degustacja cygar może być uzupełnieniem degustacji alkoholi, lub też odrębną atrakcją eventu. Degustację cygar wzbogacić możemy również o specjalnie dopasowane przekąski lub alkohole.



Degustacja cygar

CYGARO	ALKOHOLE	FOODPAIRING
ROCKY PATEL OLDE WORLD RESERVE ROBUSTO MADURO	rum Havana 3yo starzona pół roku w dębowej beczce	foie gras / ogórek kiszony / jabłko
		twaróg / gruszka / rumianek
	koniak Bache Gabrielsen XO	ozorek / malina / tymianek
		dorsz / dynia / orzech / cytryna
whisky Auchentoshan Three Wood	truskawka / ogórek / oliwki	
CENA		
140 zł		
1 cygaro na osobę. Cena wyrażona w kwotach netto.		

CYGARO	ALKOHOLE	FOODPAIRING
DAVIDOFF 2000	whisky Smokey Joe	royal egg / espuma z parmezanu / oliwa truflowa
		polędwica z Pniew / ziołowa kruszonka / kiszona śliwka
	rum Compagnie Des Indes Tricorne	chips z parmezanu / kawior z salami / burak pieczony
		palona makrela / świeży ogórek / majonez ziołowy
koniak Bache Gabrielsen XO	wędzona gruszka / karmel / piana z palonego masła	
CENA		
175 zł		
1 cygaro na osobę. Cena wyrażona w kwotach netto.		

Live cooking

Live cooking to przygotowywanie potraw na oczach gości. To również doskonała okazja na rozmowę o smakach i gotowaniu z naszym szefem kuchni Pawłem Wątozem, który w sposób bardzo przystępny i z ogromną przyjemnością dzieli się swoją wiedzą, pasją i doświadczeniem.

W przypadku większych grup, posiadamy sprzęt umożliwiający live streaming na dużym ekranie z przyrządzania dań przez naszych kucharzy.



Warsztaty barmańskie

Jesteśmy jednym z najlepszych koktajlbarów w Polsce, o czym świadczą m.in. *nagroda dla najlepszego gastro baru w Polsce w konkursie Bar Roku 2017*, nominacja aż w 2 kategoriach w konkursie Bar Roku 2016, dołączenie do elitarnego grona najlepszych barów na świecie wg World's Best Bars.

Podczas warsztatów organizowanych w Elikirze goście uczą się podstaw przygotowywania koktajli klasycznych lub też mają możliwość przygotowania własnych, autorskich receptur pod czujnym okiem naszych barmanów.

Łączenie różnych składników, nauka shakowania jak i sama degustacja są dla Gości świetną zabawą oraz pomysłem na integrację grupy.



Warsztaty kulinarne

Warsztaty kulinarne mogą przybierać bardzo różną formę i opierać się na kuchni modernistycznej, molekularnej, tradycyjnej jak również na sztuce cukiernictwa. Podczas warsztatów goście przygotowują np. posiłek dla siebie oraz swojej grupy, co sprawia, że aktywność ta jest doskonałą formą integracji.

Nasze warsztaty prowadzone są przez najlepszych w swoim fachu, m.in. *Pawła Wątora* – współwłaściciela Elikiru oraz współzałożyciela firmy thefood.pl oraz *Krzysztofa Ilnickiego*, twórcy cukierni UMAM, nagrodzonego tytułem najlepszego cukiernika w Polsce wg Académie Internationale de la Gastronomie, jurora w telewizyjnym programie „Bake off Ale Ciacho”.



Bar i kuchnia molekularna

Bar i kuchnia molekularna to bardzo widowiskowe urozmaicenie każdego eventu, które na długo zapada w pamięci Gości.

Gotowanie na ciekłym azocie, czy też przygotowywanie drinków na suchym lodzie to niecodzienne doświadczenie, które zachwyci wszystkich uczestników eventu.

Nasze warsztaty i pokazy molekularne prowadzone są przez jedną z najlepszych firm na rynku - thefood.pl, której założycielem jest Paweł Wątor - szef kuchni Eliksiru. Thefood.pl to firma istniejąca od 2011 r., która ma na swoim koncie już ponad 400 zrealizowanych eventów w całej Europie.

www.thefood.pl

<https://www.youtube.com/watch?v=BgBBcvqGLZk>



Catering

Dzięki zapleczu technicznemu oraz doświadczeniu jakie posiadamy, jesteśmy w stanie zorganizować **catering** w dowolnym miejscu w Polsce oraz Europie zachowując jakość jakiej nasi Goście mogą na co dzień doświadczyć w Elixirze.

W swojej ofercie posiadamy wiele wariantów organizacji bufetu, przerw kawowych, kolacji zasiadanych, a także kolacji degustacyjnych z cocktailpairingiem oraz kolacji komentowanych.



Przykładowe realizacje



Cztery razy smaczniej

To cykl kolacji degustacyjnych, przygotowywanych wspólnie przez 4 znakomitych trójmiejskich szefów kuchni. Nasz szef kuchni Paweł Wątor wraz z Pawłem Stawickim z restauracji Mercato, Marcinem Popielarzem z restauracji Biały Królik, Jackiem Koprowskim z restauracji Sztuczka przygotowali 4 kolacje degustacyjne, podczas których ugościli łącznie ok. 350 Gości.

Czytaj więcej: <https://goo.gl/Dfyt4K>



I urodziny Elikiru

W grudniu 2016 Elikir świętował swoje pierwsze urodziny. Podczas przyjęcia zaproszeni Goście mieli okazję posłuchać o początkach powstania lokalu oraz o tym jak Elikir rozwinął się na przestrzeni roku. Wieczór umilił live cooking oraz muzyka na żywo.

Czytaj więcej: <https://goo.gl/ZWtpbk>



Urodziny Wojtka Mazolewskiego

Mieliśmy ogromną przyjemność organizować after party po jubileuszowym urodzinowym koncercie Wojtka Mazolewskiego, który odbył się w teatrze Szekspirowskim.

Czytaj więcej: <https://goo.gl/6pNBqj>

Przykładowe realizacje



Degustacja whisky Rage

To jedna z licznych organizowanych przez nas degustacji. Degustacji whisky, jak zwykle w Eliksirze, towarzyszył foodpairing, a więc specjalnie dobrane przez naszego szefa kuchni przekąski.

Czytaj więcej: <https://goo.gl/fRNS8i>



Bar school

Bar school to cykl szkoleń dla branży barmańskiej i gastronomicznej, który wspieramy od początku istnienia lokalu. Nasi szefowie kuchni oraz baru z przyjemnością dzielą się swoją wiedzą i pasją.

Czytaj więcej: <https://goo.gl/pajVDC>



Huczne otwarcie Metropolitan Investment

Mieliśmy ogromną przyjemność być gospodarzem otwarcia gdańskiego oddziału spółki inwestycyjno – deweloperskiej Metropolitan Investment, gdzie spotkali się klienci i partnerzy biznesowi spółki zainteresowani inwestowaniem i lokowaniem kapitału poza sektorem bankowym.

Czytaj więcej: <https://goo.gl/3pijzB>

Przykładowe realizacje



To the table

„To the Table” to innowacyjna forma warsztatów z cyklu szkoleń Bar School, podczas których uczestnicy wcielili się w rolę szefów kuchni i po zakończeniu zajęć przygotowali dla naszych Gości foodpairingową kolację degustacyjną.

Czytaj więcej: <https://goo.gl/1Zirq1>



Metropolitan & Volvo Business Night

Debata o różnych strategiach ekspansji, nieformalne rozmowy przy szlachetnym Chivasie, prezentacja prac fotografa Macieja Kosycarza oraz malarki Magdaleny Benedy oraz jazdy testowe najnowszymi modelami Volvo zaprezentowanymi przez firmę Drywa – tak wyglądała druga edycja imprezy Metropolitan Business Night zorganizowana w Eliksirze.

Czytaj więcej: <https://goo.gl/U67UMH>



Szkocka whisky

Staramy się, aby nasze degustacje były ciekawe i różnorodne, dlatego podczas wieczoru zaprezentowano Gościom whisky z 5 różnych regionów Szkocji. Ponadto, jak zwykle w Eliksirze, nasz szef kuchni Paweł Wątor przygotował foodpairing, czyli specjalnie dobrane przekąski, które podkreślały walory smakowe alkoholu, wydobywając z niego to, co najlepsze.

Czytaj więcej: <https://goo.gl/J6qxSb>

Jesteśmy mobilni

Nasze atrakcje jesteśmy w stanie przenieść w dowolne miejsce na... Ziemi - organizowaliśmy wiele wydarzeń na terenie całej Polski oraz w Europie, m.in. braliśmy udział w targach Expo w Mediolanie, w światowych targach zarządzania ruchem powietrznym w Madrycie oraz podczas Nocy Muzeów w Berlinie.

Nasze zaplecze (mobilne bary, nagłośnienie, oświetlenie, szkło itp.) oraz wieloletnie doświadczenie pozwalają nam na kompleksową organizację danej atrakcji przy minimalnym nakładzie pracy oraz zaangażowania naszego Klienta.



ELIKSIR

ul. Hemara 1

80-280 Gdańsk

Event manager:

+48 570 191 912

www.eliksir.pl