

Gourmet Akademin

Gourmet Akademin är vår nya utbildningslokal där vi reser i smakens tecken. Här har vi utbildningar i mat & dryck, gästföreläsningar och exklusiva smakprovningar. Vår ambition är att lyfta blicken, prova nya saker och att utbilda våra kunder i gastronomins fantastiska värld. Vi tar hjälp av specialister, kändisar, professionella kockar och sommelierer allt för att detta ska bli det bästa tänkbara. Vi skräddarsyr åt företag och kompisgäng både när det gäller mat och dryck. Vår mission är ” Vi gör Norrköping ännu Godare”.

Maila in din förfrågning på ga@icakvantum.com

Här är några exempel på var vi arrangerar:

Vinprovning

Vinintresset växer i vårt avlånga land och nyfikenheten på denna dryck tycks aldrig varit större. Vad är det för skillnader egentligen och hur kan man veta det. Vad skiljer ett vin från gamla vinvärlden till den ny? Vad är det för skillnad mellan alla dessa druvor? Är det dyrare vinet verkligen bättre? Hur väljer jag vin? Vad ska jag ha för glas till mitt vin? Är det skillnad på glas och glas?

Ja, frågorna är många och en vinprovning brukar både vara trevlig, god och lärande. Du bestämmer nivå och vi skräddarsyr provningen så den passar dig och ditt sällskap bäst. Min 6pers- max 15

Några exempel på temaprovningar är :

- Nya världen vs Gamla världen
- Champagne vs Mousserande vin
- Går Rosé att dricka?
- Italienska varianter
- Grundläggande vinprovning
- Ost & Vin i kombination, hur komponerar jag en god ostbricka med vin till?
- Mat och Vin i kombination
- Samma druva från olika länder

Öl

Öl har en historia på flera tusen år. En dryck som bryggs av vikingar, munkar och adelsmen. Öl finns i många färger och smaker och ölen är på stark frammarsch i Sverige med massor av nya små microbryggerier som tar tillbaks passionen i ölbryggningen och sätter Sverige på kartan som en ölnation. Intresset från svenska konsumenter växer lavinartat och nyfikenheten är stor.

Kan man dricka öl till grönmögelost? Hur smakar olika sorter öl och vad skiljer dem åt? Vad är en Trappistöl egentligen? Jäst, överjäst, underjäst vad är det som är skillnaden egentligen? Min 6pers- max 15

Några exempel på temaprovningar är :

- Vad skiljer olika öltyper åt?
- Svenska Microbryggerier
- Belgisk variation
- Öl & Delikatesser
- Olika mörka öler

Destillat

Att njuta av en godare starkare dryck efter en god middag eller framför brasan i goda vänners sällskap är en njutning i doft och smak. Lär dig vad som skiljer råvara, destillationsteknik och de olika lagringsmetoderna åt. Vad är lika och vad skiljer dem åt. Vad tycker jag om egentligen? Passar något till kanske? Hur dricker man Armagnac i Bas Armagnac? Min 6pers- max 15

Några exempel på temaprovningar är :

- Whiskyns grunder.
- Är det skillnad på Whisky och Whiskey?
- Rom från västindien
- Cognac , vs, xo, vsop, vad skiljer.
- Armagnac, cognac & calvados, vad är skillnaden?
- Svenska Snapsar.

Choklad

Vi får fler och fler choklad att välja på i våra butiker, både i livsmedelsbutiker och specialbutiker. Lär dig resan från godis till exklusiv choklad. Chokladen är inte bara en njutning utan också nyttig med antioxidanter, fluor och vitaminer. Var kommer chokladen ifrån? Är all mörk choklad äkta? Följ oss på en resa i den äkta chokladens tecken. Min 6pers- max 15

Några exempel på temaprovningar är :

- Chokladens grunder: Från godis till njutning
- De olika bönornas karaktär
- Grand Cru, en exklusiv smakresa i chokladens tecken.
- Choklad & digistif
- Choklad & vin

Gastronomi

Hur lyckas jag med den fina middagen? Att kombinera olika smaker och komponera ihop menyer med goda viner till kan kännas krångligt och svårt. Ta en kväll ihop med vår professionella kock och vår sommelier, få tips och ideér. Lär dig laga en riktigt god middag och komponera viner därtill. Gör det ihop med ditt kompisgäng eller som en teambuilding på företaget. Avsluta med att duka rätt och avnjuta det du lagat med goda viner till. Vi syr ihop kvällen speciellt för dig. Min 6pers- max 15.