

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.



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.



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 Eliksiru

W grudniu 2016 Eliksir świętował swoje pierwsze urodziny. Podczas przyjęcia zaproszeni Goście mieli okazję posłuchać o początkach powstania lokalu oraz o tym jak Eliksir 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

Staraliśmy 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