

SHUUM

BOUTIQUE WELLNESS HOTEL ★★★★★

SIŁA SMAKU



KOLACJE DEGUSTACYJNE



27 stycznia 2024

Casa Silva Chile

Kolacja degustacyjna

Zapraszamy w podróż do Ameryki Południowej, gdzie znajduje się najstarsza w Chile, utytułowana i prowadzona z poszanowaniem tradycji winnica pn. Casa Silva. To rodzinny biznes w 6. pokoleniu, z ponad 100-letnim doświadczeniem w produkcji wina. Gościem specjalnym będzie Daniel Gomez Mannfied z Viña Casa Silva, który opowie o zrównoważonym sposobie upraw, wartościach przyświecających rodzinie Silva, ale przede wszystkim o tym, co wyróżnia te wina od innych, że są tak bardzo doceniane i nagradzane.

Wina z Casa Silva, wyselekcjonowane przez Tomasza Koleckiego, prezydenta Stowarzyszenia Sommelierów Polskich, oraz sommelierkę hotelu Shuum Beatę Ławrukajtis, smakować będziemy w pairingu z daniami z tego regionu.

Kucharze Shuumu w osobach: Wiktor Ignaczak - szef kreatywny, Piotr Buryło - szef kuchni oraz Agata Sosnowska - cukierniczka, zaproponują menu inspirowane smakami Ameryki Południowej, ze szczególnym uwzględnieniem kuchni chilijskiej.

2 marca 2024

Polskie wina – porównanie polskich winiarskich regionów z resztą świata

Kolacja degustacyjna

Czy możemy nieśmiało mówić, że podkarpacie to pomału Burgundia, a zachodniopomorskie to Mosela?

Czy tak jest opowie i poprowadzi kolację degustacyjną nasz gość specjalny - Katarzyna Korzeń. Kasia jest dr nauk biologicznych, edukatorką, specjalizującą się w polskim winie i łączeniu go z rodzimą kuchnią, ale też autorką książki „Polskie wino. Ludzie. Miejsca. Historie.”. Prowadzi własną winnicę.

Menu tej kolacji inspirowane będzie kuchnią światową. Każde z dań odniesie się do innego kontynentu: Ameryki, Europy, Azji, Oceanii i Afryki, a deser będzie kompilacją najbardziej rozpoznawalnych światowych deserów. Bazą w przygotowaniu dań będą selekcionowane składniki oryginalnego pochodzenia. Ciekawym aspektem wieczoru będzie zastawa nawiązująca do kuchni poszczególnych części globu.





22 czerwca 2024

Naturalnie naturalisy

Kolacja degustacyjna

Doświadcz bardzo modnego trendu ostatnich lat. Sprawdź na czym polega fenomen win naturalnych i czym się różni wino bio od organicznego. Posmakuj produkcji z małych ekologicznych winnic: pomarańczowych, wegańskich, organicznych z całego świata.

Kucharze hotelu Shuum oprą menu wyłącznie na produktach certyfikowanych, bio, biodynamicznych, a także tych zebranych samodzielnie z promienia 100km wokół Shuumu. Będziesz mieć okazję zjeść chleb wypieczony ze zbóż reliktowych i kiszzonek z najbardziej nieoczywistych produktów.

Naturalność w daniach przejawia się nowalijkami, manufakturą, lokalnością, samozbiorem. Odnosić się też będą do oczywistych jak i nieoczywistych połączeń smakowych w ślad za książką Niki Segnit – „Leksykon Smaków”.

31 sierpnia 2024

Sycylia - śladami komisarza Montalbano

Kolacja degustacyjna

Koniec wakacji to idealny moment na zaserwowanie emocji rodem z sycylijskiego kryminału. Główne role w menu tego wieczoru będą obsadzone przez dania zaczerpnięte z cyklu książek Andrea Camillieri o komisarzu Montalbano. W literacki klimat spotkania wprowadzi nas Łukasz Modelski - historyk sztuki i kultury średniowiecza, redaktor, autor reportaży historycznych, wywiadów oraz książek dotyczących historii kuchni. Łukasz, wraz z szefem kreatywnym Wiktorem Ignaczakiem, będzie współautorem menu tego spotkania.

O dobór win oraz mrożące krew w żyłach winiarskie historie prosto z Sycylii, zadbają Tomasz Kolecki - prezes Stowarzyszenia Sommelierów Polskich oraz Beata Ławrukajtis - head sommelierka hotelu.





12 października 2024

Creations by Wiktor Ignaczak

Kolacja degustacyjna

Zapraszamy na autorską kolację degustacyjną Wiktora Ignaczaka - szefa kreatywnego restauracji hotelu Shuum. Tego wieczoru doświadczymy kompilacji wybranych, zbieranych latami połączeń smakowych i kompozycji na talerzu, jakie pojawiały się w ofercie à la carte naszej restauracji. Będzie ona niejako streszczeniem kucharskiego doświadczenia w jednym menu, zawierającym około dwunastu pozycji. Każde z dań zaprezentowane zostanie przez Wiktora z jego indywidualną genezą i opowieścią o ewolucji kreacji.

Serwis tego spotkania współtworzony będzie z udziałem i wsparciem całego Shuumteam - wszystkich zaangażowanych każdego dnia w budowanie smaków, wrażeń i doświadczeń naszych gości.

Sommelierski pairing oparty zostanie o kartę win restauracji Shuum, która liczy blisko 100 pozycji. Zajmą się tym Tomasz Kolecki - prezes Stowarzyszenia Sommelierów Polskich oraz Beata Ławrukajtis - head sommelierka hotelu.

7 grudnia 2024

Gwiazdki MICHELIN w Shuumie

Kolacja degustacyjna

Doświadcz kuchni nagrodzonej gwiazdką MICHELIN!

Zapraszamy na kolejny wielki finał kolacji degustacyjnych w hotelu Shuum. Ten wieczór to prawdziwe święto - wyjątkowe podsumowanie cyklu „SHUUM - siła smaku”.

Gwiazdą wieczoru jest Ana Ros - szefowa kuchni w gwiazdkowej restauracji Hiša Franko na Słowenii. Za Aną Rosa stoi bardzo ciekawa historia, jak z dyplomatki stała się szefową kuchni oraz współwłaścicielką restauracji Hiša Franko - przekazanej jej mężowi Valterowi prze jego rodziców. Ana to również gwiazda serialu dokumentalnego „Chef's Table”, wyprodukowanego przez Netflix.

Wybór win na ten wieczór dyktują smakowe kreacje Any, a etykiety proponuje współautor naszej karty win, prezydent Stowarzyszenia Sommelierów Polskich i prowadzący ten wieczór - Tomasz Kolecki. Współgospodarzami i reprezentantami hotelu Shuum są Beata Ławrukajtis - head sommelierka, Wiktor Ignaczak - szef kreatywny, Piotr Buryło - szef kuchni oraz Agata Sosnowska - cukierniczka wraz zespołami.





Wszystkie spotkania odbywają się w małej restauracji w hotelu Shuum (ul. T. Kościuszki 17 w Kołobrzegu), obejmują kilkudaniową kolację degustacyjną z selekcją win i są biletowane. Cena biletu jednego wydarzenia: 480 PLN/os. Cena biletu ostatniego wydarzenia (07.12.2024): 600 PLN/os. Ilość miejsc jest ograniczona.

Zapraszamy!

Bilet można kupić telefonicznie: +48 604 552 699, mailowo: event@shuumhotel.pl lub za pośrednictwem strony internetowej: <https://shuumhotel.pl/pl/wydarzenia>