



Program ramowy :

Dzień 1 :

Przyjazd uczestników , obiad w w Restauracji Terra Mare, mieszczącej się w najstarszym budynku w Katowicach. Serwowane tutaj dania z kuchni włoskiej i owoców morza stanowią kompozycję nietypowych dla tego regionu smaków. Wizyta w jedynej działającej w Katowicach winnicy Giesche, która funkcjonuje od 2009 roku, a zlokalizowana jest w dzielnicy Murcki, na wzniesieniu położonym 328 m n.p.m. Uprawianych jest tutaj 6000 krzewów winorośli, z których produkuje się wino białe, różowe i czerwone. Chwila wytchnienia w kąpielii leśnej prowadzonej przez Fundację Leśne Projekty. Po tym ciekawym doświadczeniu, które pozwala poznać las z innej strony i poczuć go zmysłami, relaks w hamakach

Na koniec kolacja w restauracji Kaktusy w hotelu Diament Plaza, podczas której serwowane są tradycyjne śląskie potrawy w nowoczesnych odsłonach

Zakwaterowanie w hotelu np. : Hotel Best Western Mariacki, mieszczący się w odrestaurowanej kamienicy przy najbardziej imprezowej ulicy w mieście (Mariackiej).

Dzień 2 :

Śniadanie i wizyta w Centrum Wycieczkowym Tyskich Browarów Książęcych, gdzie poznamy zasady warzenia piwa.

W tym obiekcie można organizować biesiady oraz nocne zwiedzanie z aktorami. Można też wziąć udział w foodpairingu, który polega na szukaniu nowych i wyjątkowych wrażeń smakowych poprzez nowatorskie łączenie składników dań, często takich, które zwykle nie są serwowane razem.

Przejazd do Wisły . Dzień kończy kolacja w hotelowej restauracji

Dzień 3 :

Śniadanie, wyjście na teambuilding czyli outdoor w postaci gry terenowej prowadzonej w formie geocatchingu z grupą Hurtownia Adrenaliny, która specjalizuje się z działaniach integracyjnych i team buildingu w Beskidach. Regionalny obiad w Chacie Olimpijczyka w Wiśle, lokalu połączonym z muzeum kuchni beskidzkiej. Można było tutaj spróbować tradycyjnych góralskich dań regionu, również w wersji wege.

Wyjazd do domu uczestników.



fot : Marcin Faliński