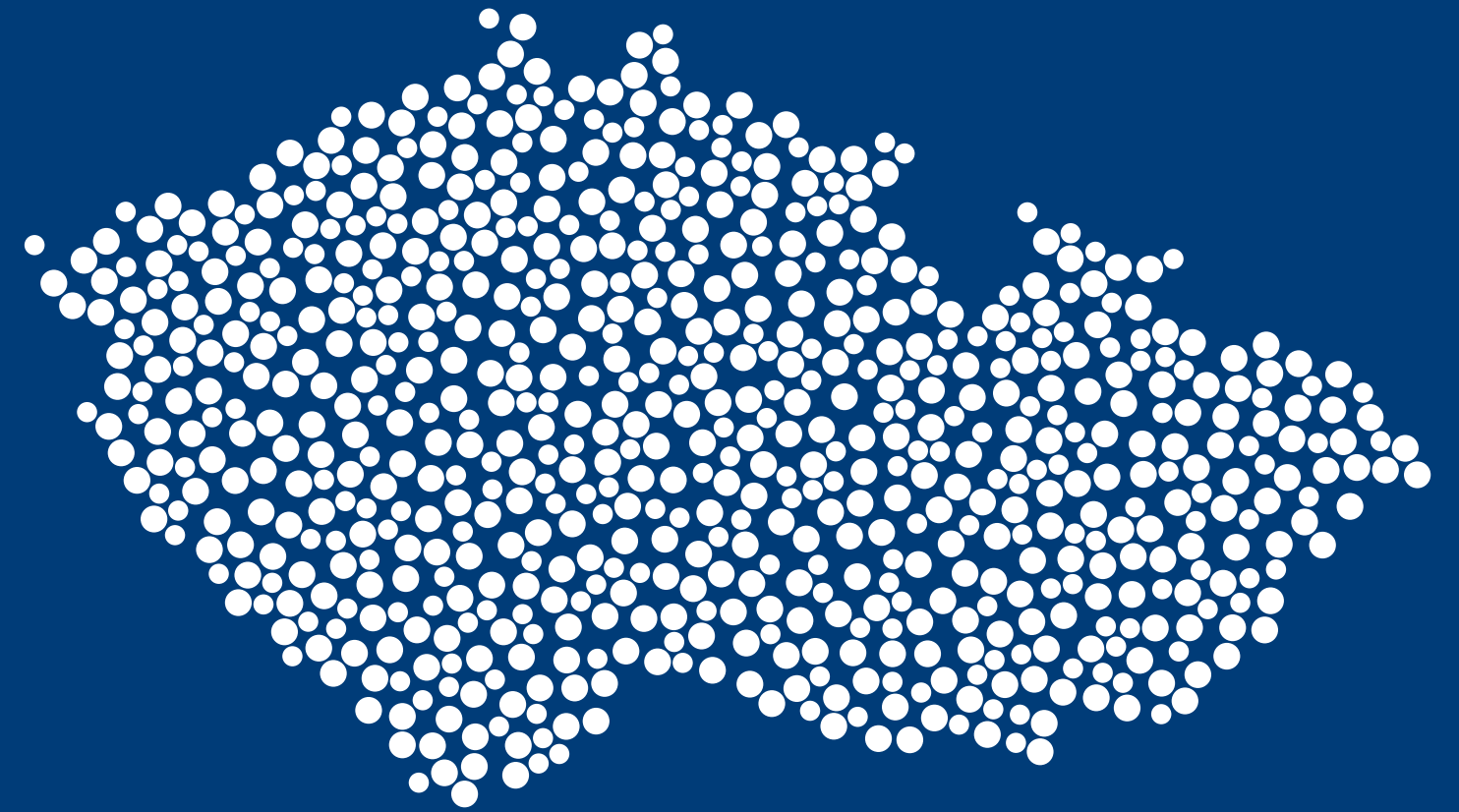


Inspirativní měsíčník Czech Convention Bureau

Gastronomické Incentivní Aktivity

... to nejlepší z každého kraje pro rok 2026



Gastronomické incentivní aktivity

<u>Hlavní město Praha</u>	3
<u>Jihočeský kraj</u>	9
<u>Jihomoravský kraj</u>	14
<u>Karlovarský kraj</u>	20
<u>Kraj Vysočina</u>	26
<u>Královéhradecký kraj</u>	32
<u>Liberecký kraj</u>	38
<u>Moravskoslezský kraj</u>	44
<u>Olomoucký kraj</u>	50
<u>Pardubický kraj</u>	55
<u>Plzeňský kraj</u>	61
<u>Středočeský kraj</u>	67
<u>Ústecký kraj</u>	73
<u>Zlínský kraj</u>	79



Hlavní město Praha

Gastronomické Incentivní Aktivity



Škola čepování v Červeném Jelenovi

Restaurace Červený Jelen v Praze nabízí firmám či větším skupinám speciální školu čepování piva.

Balíček připravovaný zákazníkům na míru obsahuje kurz čepování a konzumaci piva během školení. Pod vedením mistra výčepního se účastníci naučí porozumět vlastnostem piva, na co si dát při čepování pozor, aby pivo mělo tu nejlepší kvalitu a správně ho načepovat různými styly. Obeznámí se také s tím, jak funguje celý pivní systém v Červeném Jelenovi.



Součástí aktivity jsou též soutěže a kvízy. Po absolvování účastníci získají certifikát a odznak „výčepní“.

 1,5 - 3 hodiny

 10 - 20 osob

 čeština, angličtina

 Praha 1, Hyberská 5

 www.cervenyjelen.cz/skola-cepovani

Více info: [Prague Convention Bureau](http://PragueConventionBureau)

Pražská čokoládová dílna

Prožít den jako z dětských snů mohou účastníci workshopu ve výrobně Pražské čokolády Steiner & Kovařík. Ochutnají ji, proniknou do tajů jejího původu a zpracování a nazdobí si vlastní čokoládu.

Program v pražské výrobě začíná obeznámením návštěvníků se způsoby pěstění kakaových bobů a s historií výroby čokolády v ČR. Poté pokračuje ukázkami výrobních postupů čokoládové hmoty, tabulkové čokolády, pralinek či dražé.

Očekávanou a vítanou součástí exkurze je ochutnávka výrobků firmy Pražské čokoláda. Na závěr si účastníci nazdobí vlastní čokoládovou tabulku, kterou si i zabalí do vlastního obalu.



Základní program pro skupiny zahrnuje kromě komentované prohlídky výroby, zážitkového workshopu a ochutnávky čokolády i občerstvení v podobě kávy. V případě zájmu lze pro návštěvníky připravit i větší občerstvení, teplý bufet či víno a jiné nápoje.

 2-4 hodiny

 10 - 70 osob

 čeština, angličtina, němčina

 Plzeňská 344, Praha 17

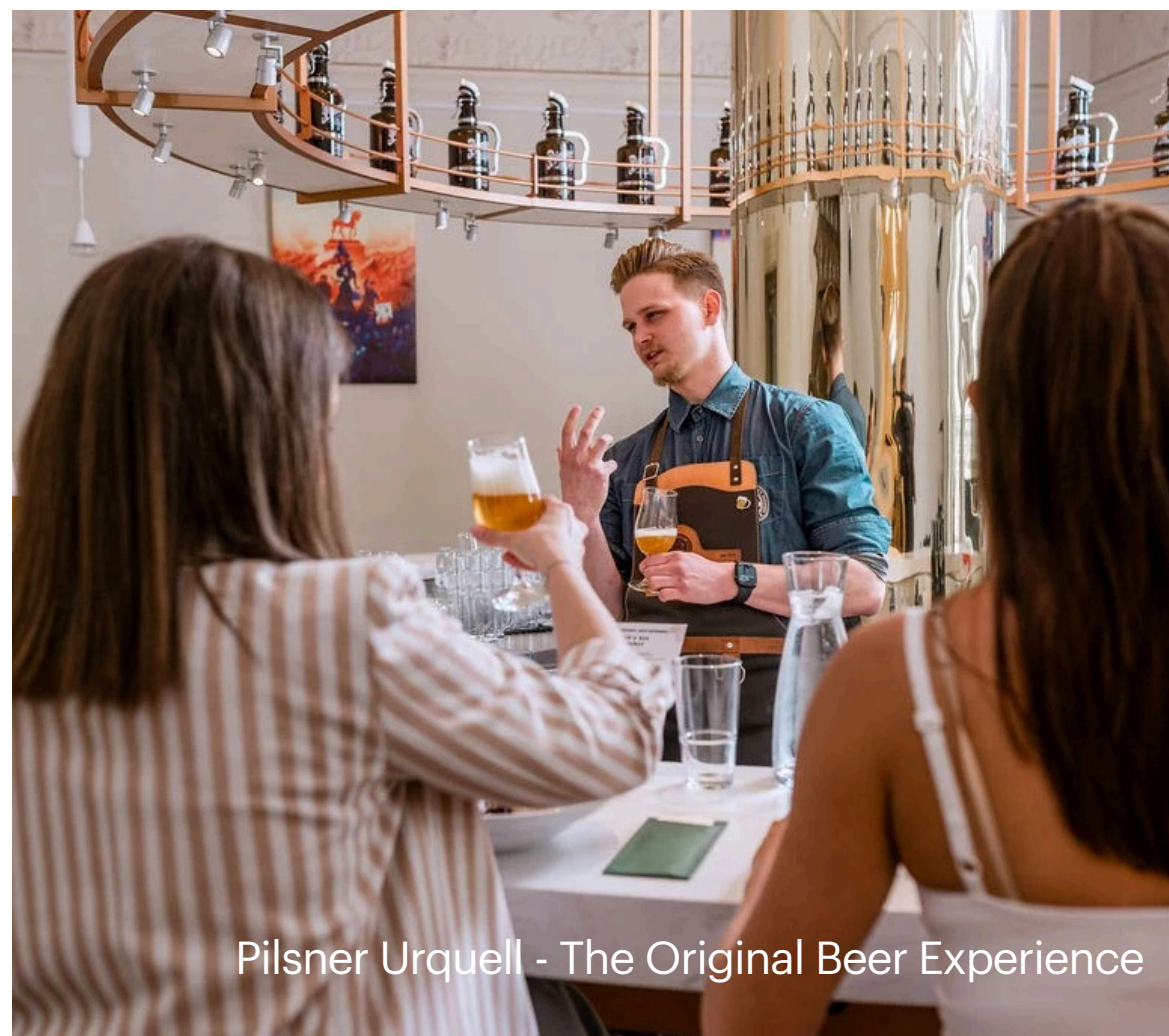
 www.steinerkovarik.com

Více info: [Prague Convention Bureau](#)

Obědy a večeře s pivním someliérem

Degustační pětichodové menu inspirované českou kuchyní spojené s expedicí do různých koutů světa piv – to jsou obědy či večeře s pivním someliérem v pražském Pilsner Urquell: The Original Beer Experience.

• V návštěvnickém centru, oceněném titulem nejlepšího pivního návštěvnického zážitku na světě World Travel Awards čeká hosty nevšední zážitek v podobě oběda či večeře, s každým z pěti chodů precizně spárovým s konkrétním českým nebo evropským pivem tak, aby vynikl jeho charakter, chuť i aroma a aby celou degustaci proměnil v harmonickou oslavu chutí.



Pilsner Urquell - The Original Beer Experience

Pod vedením zkušeného pivního someliéra si účastníci vychutnají vyladěné chody a různá piva všemi smysly a dozví se překvapivá fakta o pivu a jeho vlastnostech. Navíc mohou v prémiovém zlatém baru, kde se degustační zážitek odehrává, obdivovat také výhled na historické Václavské náměstí.

 1 - 3 hodiny

 12 osob

 čeština, angličtina, němčina, italština

 28. října 13, Praha 1

 www.pilsnerexperience.com/cs/zazitky

Více info: [Prague Convention Bureau](#)

Kurzy vaření v muzeu

Všem, kteří by rádi rozšířili své kuchařské dovednosti na neobvyklém místě, jsou určeny kurzy vaření v Národním zemědělském muzeu (NZM) Praha.

V kurzech vaření, které pražské NZM pořádá ve svém profesionálně vybaveném gastrostudiu, účastníci vaří ve dvojicích nebo menších skupinách pod vedením zkušeného lektora (člena Asociace kuchařů a cukrářů, často přímo člena Národního týmu). Tématické zaměření kurzů zastupuje širokou škálu: od regionálních a národních kuchyň (Asie, Evropa...), sezonních specialit (Vánoce, Velikonoce...) přes konkrétní suroviny (ryby, zelenina...) až ke specifickým technologiím přípravy pokrmů (grilování, kvašení...).



Národní zemědělské muzeum Praha

Pro každého účastníka jsou připraveny recepty a certifikát o absolvování kurzu. Kurz vaření mohou účastníci tématicky propojit s následnou návštěvou muzejní expozice "Gastronomie".

 4 hodiny

 10 osob

 čeština

 Kostelní 44. Praha 7

 www.nzm.cz/aktualne-v-muzeu/akce

Více info: [Prague Convention Bureau](#)

Workshopy pro záchranáře jídel


Účastníci tohoto workshopu se naučí zacházet s konkrétními sezónními surovinami tak, aby byli schopni vytěžit maximum z aktuální nabídky lokálních potravin.

Skupinové workshopy v přípravě jídla beze zbytků zachraňují potraviny, inspirují a nejsou žádná nuda. Jsou koncipovány na míru podle aktuální sezóny tak, aby se upotřebil hlavně sezónní nadbytek určitého druhu potravin: v zimě zbylé vánoční cukroví, na jaře zelené části rostlin, v létě přebytek úrody cuket a na podzim červené řepy.



Kromě plného břicha si každý odnese i svůj výrobek a poznání, že se vyplatí být v kuchyni kreativní. Navíc získávají nejen inspiraci v kuchyni, ale též motivaci k udržitelnějšímu způsobu života s radami a tipy, jak postupovat v oblasti neplýtvání ve své vlastní domácnosti.



 60 - 180 minut

 5-15 osob

 čeština, angličtina

 Jankovcova 49, Praha 7

 www.zachranjidlo.cz

Více info: [Prague Convention Bureau](http://PragueConventionBureau)

Jihočeský kraj

Gastronomické Incentivní Aktivity



Udržitelné vaření v jihočeské restauraci Sůl a řepa

Skutečně udržitelné jídlo je jídlo uvařené ze surovin, které najdete kolem svého domu.

Jak vařit z vlastnoručně vypěstovaných bylinek a zeleniny Vás naučí šéfkuchař Pavel Drdel v restauraci Sůl a řepa ve Strakonících.



Vařte tak, abyste nepoškodili přírodu a dali šanci bylinkám a zelenině růst i nadále. Ve strakonické restauraci Sůl a řepa se naučíte při kuchařském kurzu nejen vařit z lokálních surovin, ale také vypěstovat si vlastní zeleninu a bylinky.

Naučíte se, jak připravit vitamínovou bombu, jak uvařit z bylin z louky, jak získat mízu z břízy nebo proč jíst kvašené... Zábavně-naučný kuchařský kurz je originální teambuilding pro každého.

 2 hodiny

 Dle požadavku

 čeština, angličtina

 Strakonice

 www.sularepa.cz

Více info: [South Bohemia Convention Bureau](#)

Cukrářské kurzy na břehu Lipna

Objevte kouzlo moderní cukrárny na břehu Lipna Cafe du Lac – místo, kde se francouzská elegance snoubí s klidem lipenské přehrady.

Zavedeme vás zavede do světa, kde je každý dezert poctou mistrovskému cukrářskému umění a každý šálek kávy pozvánkou k zastavení, uvolnění a vychutnání přítomného okamžiku.



U nás vznikají dezerty, které propojují to nejlepší z tradiční francouzské cukrařiny s moderním nádechem a českými surovinami. Ochutnejte lehké pěny, ovocné makronky, jemné domácí pralinky nebo dezerty, které potěší všechny smysly. Každý kousek je malým dílem vášně, detailu a radosti.

Sladké potěšení, které si můžete odnést

 4 hodiny

 5 - 9 osob

 čeština, angličtina

 Lipno nad Vltavou

 www.cafedulac.cz

Více info: [South Bohemia Convention Bureau](#)

Škola vaření v Českých Budějovicích

Chcete zažít jedinečný teambuilding, který vás zaručeně stmelí? Vyzkoušejte netradiční večírek formou kurzu vaření. Kde jinde padají zábrany a tají ledy než v kuchyni u dobrého jídla.

Fine Food Academy, škola vaření, byla založena v roce 2016 a postupem času se stala nejvyhledávanější školou vaření v jižních Čechách, a dokonce jednou z největších mimopražských škol vůbec, což dokazuje více než tři tisíce spokojených návštěvníků a desítky firem. V nabídce jsou nejen akce ve vnitřních prostorách naší školy, ale i venkovní grilování v naší rozlehlé zahradě či ve vaší firmě. Chcete se naučit steaky na grilu a stát se mistry grilovací sezóny? Nebo třeba vidět rozbourání a zpracování třicetikilového tuňáka? Ve Fine Food Academy se o vaše kolegy, zaměstnance či obchodní partnery postarají zkušení kuchaři a lektoři, kteří jsou špičkou ve svém oboru.



TVe Fine Food Academy můžete také využít prostornou zasedací místnost pro vaši prezentaci a pak už se věnovat zábavě, kterou vám ušijeme přímo na míru. Vaši akci připravíme zábavnou formou včetně soutěží, alkoholických a nealkoholických nápojů a samozřejmě dobrého jídla. Ke každé poptávce se stavíme individuálně a vytváříme ji přímo podle vašich požadavků.

 4 hodiny

 12 osob

 čeština

 Lesní kolonie, Včelna u Č. Budějovic

 www.ffacademy.cz

Více info: [South Bohemia Convention Bureau](#)

Sladké zážitky v Muzeu čokolády v Táboře

Přímo v historickém centru Tábora na chvíli opustíte drsné husity a ponoříte se do sladkého světa čokolády v Muzeu čokolády a marcipánu. Budete se dívat, budete ochutnávat.

Při degustacích si projdete muzeum, dozvíte se spoustu zajímavostí o výrobě a zpracování čokolády a ochutnáte TOP pralinky z naší výroby. Pro skupiny můžeme nabídnout několik typů degustací, ať samotnou čokoládu nebo v kombinaci s kávou, vínem, rumy... Degustace nabízíme volné nebo řízené. Obě degustace jsou připravovány na míru. Lze degustovat neomezený počet vzorků, vše je otázka dohody a finančních možností.



V muzeu na vás navíc čekají čokoládové modely města Tábor, čokoládový vlak, nebo socha hokejisty Jaromíra Jágra.

Chcete-li si program zpestřit o další zajímavá gastro místa Tábora či historické i jiné aktivity, rádi vám naplánujeme program dle možností na celé odpoledne, celý den, i na více dní.



Individuální



12 - 50 osob



čeština



Kotnovská 13. Tábor



www.cokomuzeum.cz

Více info: [South Bohemia Convention Bureau](#)

Jihomoravský kraj

Gastronomické Incentivní Aktivity



Vaření se sklenkou vína

Kombinaci výtečného jídla a vína odolá málokdo – a když k tomu přičtete krásné výhledy a nezapomenutelnou atmosféru, vznikne motivační program pro zaměstnance jako vyšitý.

V idylických kulisách podpálavských vinic si vás vezme do parády šéfkuchař, který vše vysvětlí a naučí vás, jak připravit skvělé jídlo jen za pomoci ohně. Dost možná se podělí i o tajnou domácí recepturu a přidá pár tipů, které využijete i doma. Všechny suroviny pochází od lokálních farmářů a víno k ležérnímu upíjení u práce samozřejmě nebude chybět. Tento zážitkový kurz vaření přímo na vinici tak uspokojí všechny smysly a promění obyčejné setkání v opravdovou hostinu mezi řádky vinohradu.



Podobné zážitkové kurzy vaření se známými šéfkuchaři navíc připravují i ve Vinařství SPIELBERG. Ať už si vyberete jakékoliv místo, čeká vás jedinečný den plný chutí, vůní a inspirace v nádherném prostředí jižní Moravy.

 2 hod

 2-15

 CZ/EN

 Dle domluvy

 www.brnoconvention.cz/varime-ve-vinici-2

Více info: Brno Convention Bureau

Jihomoravský zážitek na čerstvém vzduchu

Jihomoravský zážitek pod širým nebem může mít spoustu podob – od romantického pikniku až po pořádnou hostinu ve vinici.

Představte si, že právě s týmem dokončíte dobrodružnou hru a na finálních souřadnicích vás čeká připravené posezení: deky, světýlka, piknikové koše plné dobrot a atmosféra jako z filmu. Tenhle typ překvapení a pohodového zakončení dne umí připravit Posezení pod hvězdami prakticky kdekoli na jižní Moravě a vždy podle vašich představ.



A pokud chcete zážitek posunout ještě o úroveň dál, sáhněte po variantě Večeře ve vinici – vinice zalitá sluncem, prémiové víno ve skleničce a stůl plný voňavých dobrot přímo z grilu. WeWine dokáže zajistit špičkové gastro, neomezenou konzumaci vín, stylovou dekoraci i kompletní servis včetně skleniček a mobiliáře, a to klidně pro větší skupiny. Výsledkem je nezapomenutelný teambuilding pod širým nebem, kde se snoubí pohoda, moravské chutě a kouzlo letního večera mezi vinicemi.

 2-4 hod

 2-100

 CZ/EN

 Dle domluvy

 [wewine.cz/vecere-ve-vinici-2](https://www.wewine.cz/vecere-ve-vinici-2)

Více info: [Brno Convention Bureau](https://www.brnoconventionbureau.cz)

Barová jízda

Pokud chcete večerní program, který má tempo, atmosféru i šmrnc, zkuste spojit Bar Tour s Barman Class do jednoho originálního zážitku.

Brno je totiž doslova barová mekka – město, kde na pár ulicích najdete špičkové koktejlové podniky, legendární atmosféru a barmany, kteří svůj obor berou jako umění. Začněte stylově komentovanou prohlídkou těch nejzajímavějších barů, kde ochutnáte signature drinky a nasajete vibe místní koktejlové scény. Cestou vás čekají příběhy o podnicích, tipy na nejlepší kombinace chutí i zábavné zastávky, které udělají z obyčejného “večera venku” program s jasným scénářem. A jakmile se rozkoukáte, přichází druhá část – barmanská škola, kde si všechno vyzkoušíte na vlastní kůži.



Pod vedením profíků se naučíte základní techniky míchání, práci s ingrediencemi i malé triky, které dělají velký dojem. V týmech si namícháte vlastní koktejly a zjistíte, že i jednoduchý drink může mít wow efekt, když se správně postaví chuť i prezentace. Celý večer tak krásně propojí objevování nových míst s interaktivní zábavou, která vtáhne úplně všechny. Výsledkem je ideální teambuildingový mix – trochu degustační tour, trochu soutěž, hodně smíchu a skvělé drinky.

 2-4 hod

 2-10

 CZ

 Brno

 www.brnoconvention.cz/aktivity/bar-tour

Více info: Brno Convention Bureau

Vinařem na den

Do vinohradu se vyráží ještě za ranního chládku. Od prvního sebraného hroznu po naplněné bedny, připravené na lisování, vám zaručeně vyhládne.

Oběd už na vás čeká rovnou na vinici za povídání vinaře, který vás zasvědí do tajů svého řemesla. Ochutnáte právě vylisovanou vinnou šťávu, lahodný burčák a na závěr víc než zasloužený tekutý poklad uzrálý pod moravským sluncem. Kdo si vyzkouší co znamená den v životě vinaře, tomu bude večerní sklenka vína chutnat víc než kdy předtím!

Program probíhá po celý rok, stejně jako práce na vinici.



Nejlepší dobou, kdy se přidat a pozorně se vinařům dívat pod ruce, je podzimní vinobraní. Domluvte se se svým oblíbeným vinařem anebo se obraťte na některého z těchto prověřených: [Vinařství Skalák](#), [Vinařství Skoupiš](#), [WeWine](#), [Vinařství Červinka](#). Zavolejte nám a vysypeme z rukávu tipů ještě víc!

 6-8 hod

 2-10

 CZ

 Adresa

 www.brnoconvention.cz/aktivity

Více info: [Brno Convention Bureau](#)

Moravský večer s cimbálovou muzikou

Nejpřímočařejší způsob, jak dodat vaší akci moravský šmrnc, je posezení u vína s cimbálovou muzikou.

Nenáročný program vhodný pro každý kolektiv. Čeká vás degustace lahodných vín, zakusování moravských pochoutek a k tomu poslech cimbálovky, která postaví na nohy i zaryté netanečníky.



Doporučíme vám perfektní sklípek podle vašich představ a požadavků a odevzdáme vás do rukou prověřeného vinaře. Roztancujte kolegy na rytmy moravských lidovek! Pozvěte je na tradiční moravský večer do sklepa.

Máme spoustu tipů! Ozvěte se nám a vybereme ideální kombinaci přesně podle vašich představ.



www.brnoconvention.cz/aktivity/degustace-s-cimbalkou

Více info: [Brno Convention Bureau](#)

Karlovarský kraj

Gastronomické Incentivní Aktivity



Zážitek z Lokte: Prase ze staročeské podzemní pece a špekové pivo

Gastronomický večer v kulisách středověkého města pod hradem Locket. U Bílého koně a v hotelu St. Ferdinand návštěvníky čeká poctivá staročeská hostina, jejímž hlavním lákadlem je prase ze staročeské pece – pomalu pečené dozlatova, s křupavou kůrčičkou a šťavnatým masem.



Gastronomický zážitek je možné objednat i ve variantě s programem – s hudebním doprovodem nebo dokonce s tanečním vystoupením. Pro návštěvníky, kteří chtějí spojit chuť s poznáním, je připravena i možnost kombinace s prohlídkou historického hradu Locket a malebného městečka, případně s ochutnávkou místního piva z rodinného pivovárku.

A kdo má rád něco ostřejšího na zahřátí, může si přidat také prohlídku rozsáhlých sklepů, kde se nachází palírna U Bílého koně – samozřejmě i s ochutnávkou.

 2-4 hodiny

 150 osob

 NJ,RJ,AJ

 Locket - Hotely Locket

 hotel-loket.cz

Více info: [Carlsbad Convention Bureau](#)

Restaurace U Opata

Restaurace U Opata nabízí jedinečný gastronomický zážitek v historických prostorách přímo u lázeňské kolonády v Mariánských Lázních.

Restaurace U Opata se nachází v budově s bohatou historií sahající do 19. století. Právě zde sídlila kancelář opata Kašpara Prokopa Reitenbergera, zakladatele města.



Restaurace láká na sezónní menu z lokálních surovin, prvorepublikovou eleganci i originální autorské koktejly v srdci Mariánských Lázní. Hosté se mohou těšit na pokrmy převážně české kuchyně, domácí deserty a kávu nejvyšší kvality.

 Záleží na menu

 50 osob

 NJ, AJ

 Mariánské Lázně, Ibsenova 92

 uopata.cz

Více info: [Carlsbad Convention Bureau](#)

LE Marché v Karlových Varech

Zážitková restaurace Le Marché nabízí zážitek v podobě vybraného jídla sedm dní v týdnu.

Složení menu se řídí sezónou a aktuální nabídkou čerstvých surovin od dodavatelů masa, ryb, zeleniny a ovoce.



Za špičkovou kvalitu všech podávaných pokrmů ručí známý český šéfkuchař Jan Krajč, který čerpá ze své kuchařské praxe v předních českých i zahraničních hotelech a restauracích. Mimo jiné i autor kuchařky “ Snadná jídla v barvě, chuti a konzistenci”.

 dle menu

 20 osob

 RJ,NJ,AJ

 Karlovy Vary, Mariánskolázeňská 4

 le-marche.cz

Více info: [Carlsbad Convention Bureau](#)

Sředověká hostina na zámku v Lužci

Středověká krčma Pub Jana Žižky v novogotickém zámku Lužec se nachází na úpatí Krušných hor, ukryta v hlukoch lesích.

Překročením prahu Žižkovy krčmy se rázem návštěvník ocitne v 15. století a ochutná dávnou krmí připravenou podle dobových receptů v pecích zvaných Tandoor. Ochutnat lze i domácí mléčné výrobky jako jsou máslo, tvaroh, sýry a uzeniny vyrobené dobovými postupy.



V Pubu Jana Žižky lze příjemně posedět s ochutnávkou místního piva- specialitou Lužeckým rytířem 12°. Na výběr je ve světlé i tmavé variantě. V případě dobrého počasí je k dispozici i prostorná terasa, na které je možné uspořádat kulturní program.

-  zaleží na programu
-  60 osob
-  RJ, NJ, AJ
-  Lužec, 362025 Nejdek
-  zamek-luzec.cz

Více info: Carlsbad Convention Bureau

Tradice od roku 1701

Tradice Grandhotelu Pupp v Karlových Varech se začíná psát v roce 1701. Přes tři staletí slavné historie, výjimečných hostů a prvotřídních služeb dělá Grandhotel Pupp jedinečným v celosvětovém měřítku.



Grand restaurant Pupp a Malá dvorana v neoklasickém stylu nabízí speciality české kuchyně, které pravidelně doplňují sezóní nabídky. Menu je založeno na moderním pojetí tradiční kuchyně a dokonale zvládnutém kuchařském řemesle. Gurmánský zážitek navíc umocňuje jedinečný interiér s nádhernou uměleckou výzdobou a bohatou historií.

 záleží na menu

 58 osob

 NJ,AJ,RJ

 Mírové náměstí 1, Karlovy Vary

 pupp.cz

Více info: [Carlsbad Convention Bureau](#)

Kraj Vysočina

Gastronomické Incentivní Aktivity



Farma Mitrov

Zapomeňte na klasické firemní večere. Na Farmě Mitrov se jídlo stává společným příběhem, který začíná na pastvině a končí u jednoho stolu.

Farm-to-table koncept v autentickém prostředí Vysočiny nabízí ideální incentivu pro firmy, které chtějí klienty nebo zaměstnance odměnit smysluplným a zapamatovatelným zážitkem.


Farma Mitrov leží v klidné krajině Vysočiny a právě její autenticita všemu výjimečný rámeček. Program začíná seznámením s farmou a chovem – odkud maso pochází, jak se s ním pracuje a proč na kvalitě suroviny skutečně záleží.

Hlavní část zážitku je věnovaná steakové masterclass. Účastníci projdou kompletním procesem přípravy od výběru a zráním masa, přes porcování a dochucení, až po správnou techniku přípravy a odpočinek steaků.



Vše pod vedením zkušeného průvodce, formou sdíleného vaření, které přirozeně podporuje spolupráci a neformální komunikaci.

 4 hodiny

 30 osob

 ČJ, AJ

 Mitrov

 www.mitrovsky.com

Více info: [Vysočina Convention Bureau](#)

Chateau Herálec

Pětihvězdičková kvalita, rozmanitá nabídka, neotřelý design a skvělá dostupnost - to vše je Chateau Herálec a jeho zámecká restaurace Honoria.

Ohromte své partnery a klienty jedinečným "Degustačním menu Pánů Trčků z Lípy" v prostředí, které bere dech.

Poté se přesuňte do zámeckého vinného sklepa Biskupa Jana, komorního místa, ze kterého se vám nebude chtít odejít.

Ať už patříte mezi odborníky nebo laiky, sbírka vín vás tu nadche.

Jje libo digestiv a doutník? Pak zamiřte do stylového pánského salonku Oldřicha z Říčan, kde se nachází impozantní humidor. Tento elegantní prostor je zároveň jedinou kuřáckou místností v interiérech zámku a nabízí ideální zakončení večera.



Za příznivého počasí zve k návštěvě rozlehlý zámecký park, který je zážitkem sám o sobě. Piknik pod vzrostlými stromy mu ale dodá další rozměr – zámecká kuchyně se postará o dokonale připravený koš plný chutí.

Gastronomií to v Herálci nekončí. Místní jedinečné wellness služby a nádherné interiéry patří k tomu nejlepšímu,, co lze v rámci zámeckých hotelů v Česku zažít.

-  4 hodiny - několik dní
-  50 osob
-  ČJ, AJ
-  Herálec (u Humpolce)
-  www.chateauheralec.cz

Více info: Vysočina Convention Bureau

Farma Kalhov

Kalhov je farmou, která dlouhodobě pracuje s udržitelností, chovem a lokálními surovinami. Pro firmy představuje zázemí, kde lze spojit gastronomický zážitek s hodnotami, které dnes rezonují napříč obory.

Farma Kalhov se dlouhodobě zaměřuje na chov hus a práci s husím masem, které je základem zdejší gastronomie. Právě z této specializace přirozeně vycházejí husí hody, postavené na vlastních surovinách a poctivém přístupu k řemeslu.

Místo nabízí prostředí vhodné pro menší firemní skupiny, které hledají autentickou gastronomii a klid mimo hotelové zázemí. Husí hody zde fungují jako silný společný moment – jednoduchý, srozumitelný a zapamatovatelný.



Součástí farmy je stylové ubytování a jednací prostory pro menší skupiny, vybavené moderní technikou a vhodné pro kombinaci práce a neformálního programu.

 4 hodiny

 50 osob

 ČJ

 Kalhov

 www.farmakalhov.cz

Více info: Vysočina Convention Bureau

Resort Svatá Kateřina

Resort Svatá Kateřina je jedno z těch míst, kde si člověk řekne: tohle bych na Vysočině fakt nečekal. Uprostřed lesů tu najdete kuchyni, která jde úplně jiným směrem než klasický hotelový standard – a právě v tom je její síla.


Základem je středomořská kuchyně doplněná o plnohodnotnou ájurvédskou gastronomii, kterou připravují kuchaři z Indie a Srí Lanky ze surovin dovážených přímo od pěstitelů. Tradiční postupy a autentické chutě překvapí i ty, kteří se s ájurvédou setkávají poprvé.

Kdo dá přednost pobytu venku, může zvolit grilování v přírodě – jednoduché, neformální a bez hotelových formalit. Oheň, les a společný stůl dávají jídlu úplně jiný rozměr.



Že gastronomie na Svaté Kateřině má jasný směr a úroveň, potvrzuje i čerstvé zařazení resortu do průvodce Gault&Millau. Místo, které dokáže překvapit nečekanou kuchyní uprostřed vysočinských lesů – a právě proto si ho lidé pamatují.

 1 - 2 dny

 100 osob

 ČJ, AJ

 Počátky

 www.katerinaresort.cz

Více info: Vysočina Convention Bureau

Humpolecký “trojúhelník”

Humpolec je skvěle dostupný z dálnice D1 a možná právě proto často slouží jen jako průjezdní bod. Kdo se tu ale zastaví, zjistí, že na malém prostoru nabízí hned několik výrazných gastronomických míst, která stojí za samostatnou pozornost – a která by si člověk jen málokdy spojil dohromady.

Jedním z nich je Rodinný pivovar Bernard – vysočinský lovebrand se silným příběhem.. Kromě samotného piva je důležitou součástí i Pivnice Na Štokách, oceněná průvodcem Gault&Millau. Zajímavým zpestřením programu je vždy škola čepování piva, oblíbená doprovodná aktivita, která zafunguje vždy.


Další výraznou adresou je hotel Fabrika. Restaurace, která si ocenění Gault&Millau drží dlouhodobě, je spolehlivou volbou pro pracovní obědy i večere.



Velkou výhodou Fabriky jsou variabilní jednací prostory a moderní hotelové pokoje, díky nimž lze gastronomii přirozeně propojit s pracovním programem na jednom místě.


Třetím tipem je 8smička – galerie současného umění v bývalé textilce. Vedle kulturního programu stojí za zmínku vyhlášená kavárna, která z 8smičky dělá příjemnou zastávku pro neformální část dne, kávu nebo sladkou tečku mezi schůzkami.

 1 - 2 dny

 100 osob (8smička - 30 osob)

 ČJ, AJ

 Humpolec

 www.navstivtebernard.cz
www.fabrikahotel.cz
www.8smicka.com

Více info: Vysočina Convention Bureau

Královéhradecký kraj

Gastronomické Incentivní Aktivity



Pečení chleba v tradiční peci

Šrámkův statek v Pileticích v Hradci Králové

Památkově chráněný Šrámkův statek v Pileticích v Hradci Králové vlastní od roku 2025 unikátní chlebovou pec, která spojuje tradiční řemeslo s moderním pojetím. Pojmout dokáže až čtyřicet bochníků chleba při jednom pečení. Nová pec dává možnost si proces pečení chleba opravdu zažít. Jde o praktický způsob, jak přiblížit řemeslo veřejnosti a oživit prostor statku. Do budoucna by na statku rádi organizovali i zážitkové pečení, během něhož si lidé budou moci přiblížit atmosféru a dobu, ve které žili naši předci.



3 hodiny



až 100 osob



čeština



Piletická 6, 500 03 Hradec Králové - Piletice



www.sramkuvstatek.cz/cs/chlebova-pec

Více info: [Hradec Králové Region Convention Bureau](http://HradecKraloveRegionConventionBureau)

Degustace vín v benediktínských sklepech

Klášter Broumov

Přijďte ochutnat lahodná vína z benediktínských sklepů! Řízenou degustaci vín, vybraných someliérem Evženem Müllerem, zaměřenou na vína z Čech a Moravy zažijete v atraktivních prostorech členitých sklepů pod budovou bývalého klášterního gymnázia. Během degustace ochutnáte 8 vzorků včetně malého občerstvení. V letních měsících degustace probíhají pravidelně každý čtvrtek od 18.00 hodin. Na degustace je nutné se objednat předem. Skupinové degustace je nicméně možné uskutečnit kdykoliv po vzájemné dohodě.




 3 hodiny

 až 20

 čeština

 Klášterní 1, 550 01 Broumov

 www.klasterbroumov.cz/akce/degustace-vin-v-benediktinskych-sklepich

Více info: Hradec Králové Region Convention Bureau

Zažijte středověk na vlastní kůži

Zámecký resort Dětenice

Jediným krokem přes práh krčmy se přenesete z 21. století do středověku. Se zatajeným dechem budete vnímat energii, která sálá z klenutí a starých kamenných zdí. Každá věta hlučné obsluhy a tóny středověkých písní se vám dostanou pod kůži. Rázem jste obklopeni skupinou sličných tanečnic, šermířů nebo fakírů, kteří se postarají o zábavu a rozptýlení. Středověký program skvěle doplní zdejší gastrospeciality: maso pečené na otevřeném ohni a další jídla, které jen tak někde neochutnáte. Pobyt ve Středověké krčmě lze spojit také s prohlídkou zdejšího pivovaru a následnou ochutnávkou nebo prohlídkou zámku. Program v krčmě "Středověk na vlastní kůži" probíhá každý den od 19:00 - 22:00, nebo si můžete zamluvit krčmu pro soukromé účely.



 3 hodiny

 až 300

 čeština

 Dětenice 1, 507 24 Dětenice

 <https://www.krcmadetenice.cz/stredoveka-krcma/>

Více info: [Hradec Králové Region Convention Bureau](#)

Vydejte se na exkurzi do světa kávy

Lamcafé Hradec Králové

Rodinná pražírna LamCafé z Hradce Králové láká nejenom na širokou škálu čerstvě pražené kávy od arabiky a robusty až po výběrové směsi, ale také na exkurze do pražírny a degustaci kávy. Během exkurze se dozvíte vše o cestě kávy od pěstitele až k nám do Evropy. Nahlédnete do historie a pod pokličku pěstování, sklizení a zpracování. Budete mít příležitost být svědkem u celého procesu pražení kávy s poutavým výkladem majitele LamCafé. Dozvíte se, jak správně kávu nakoupit a jak ji doma uskladnit. Součástí exkurze je lahodně připravené espresso a ledová káva dle původní receptury z roku 1970 se zmrzlinou a domácí šlehačkou a v závěru pak každý účastník obdrží 3x 150 g balené kávy.



Text



 90 minut

 max 16

 čeština

 Tomkova 188/1, Hradec králové, 500 03

 www.lamcafe.cz/degustace-kavy

Více info: [Hradec Králové Region Convention Bureau](#)

Vychutnejte si výjimečný degustační večer

Luční penzion v České Skalici

Luční penzion je rodinný penzion s restaurací na okraji města Česká Skalice nedaleko Babiččina údolí. Venue je ideální pro svatby, firemní akce, kongresy i rodinné oslavy. Kromě stylově zařízených pokojů a relaxačního prostředí s velkou zahradou, tu pro zájemce pořádají výjimečné degustační večery, na kterých se potkává špičková gastronomie s přátelskou atmosférou. Z restaurace je průhled do stylové kuchyně, díky kterému budete mít jedinečnou příležitost sledovat profesionální kuchaře při přípravě vašich pokrmů. V České Skalici pravidelně vaří známá jména české kulinární scény – mezi hosty už byli Radek David, Chili Ta Thuy, Ondřej Hutník nebo Jakub Horák.




 3 hodiny

 až 100

 čeština

 Zájezd 82, Česká Skalice

 <https://www.lucnipenzion.cz/cs/m-226-unikatni-degustacni-vecery>

Více info: [Hradec Králové Region Convention Bureau](#)

Liberecký kraj

Gastronomické Incentivní Aktivity



Poznejte práci sklářů opravdu zblízka


Sklářská krčma vás vskutku přenese do světa sklářů, kde se tradiční řemeslná výroba setkává s uměním. Taková je i místní gastronomie.

V Lužických horách v Lindavě u Cvikova má své sídlo sklárna Ajeto, součást světoznámé společnosti Lasvit. Přímo v Lindavě vznikají skleněné produkty na zakázku nebo cenná umělecká díla jako např. trofeje pro slavný cyklistický závod Tour de France nebo české ceny Thálie. Sklárna je otevřená veřejnosti a můžete si tak prohlédnout sklářskou huť zblízka na vlastní oči. Naskytne se vám unikátní příležitost pozorovat při odborném výkladu, jak se žhavá tekutá skleněná hmota v rukou sklářských mistrů mění v křehkou krásu.



Své zážitky poté můžete "vstřebat" u příjemného občerstvení ve stylové Sklářské krčmě přímo v areálu sklárny. Pochutnáte si na tradičních českých pokrmech připravovaných se zručností a z kvalitních lokálních surovin. Svou zručnost si nakonec můžete sami vyzkoušet při foukání skla tzv. „na vlastní dech“. Poznáte, jak náročná je práce sklářů, a zároveň si domů odvezete svůj vlastní skleněný suvenýr

 3 hodiny

 100 osob

 čeština, angličtina

 Lindava 167, 471 58 Lindava

 www.ajetoglass.com

Více info: [Northern Bohemia Convention Bureau](#)

Pivovar, restaurace, hotel a pekárna v jednom

Restaurace Sladovna s citlivě provedeným interiérem se nachází v prostorách bývalé sladovny pivovaru, tedy v místech, kde se z ječmene vyráběl slad, ze kterého se vařilo cvikovské pivo.

Pivovar je možné navštívit v rámci komentované prohlídky včetně ochutnávky místních ležáků.

Návštěvníci se zde seznámí s ději předcházejícími stočení tohoto tradičního nápoje nebo navštíví srdce samotného pivovaru – měděnou varnu v místnosti s monumentálními industriálními okny nebo prostory valených sklepů s ležáckými tanky a spilkou.



Pivovar postupně rozšiřuje nabídku prostor a služeb například o zrekonstruovanou pivovarskou Stodolu, která je ideální pro menší firemní akce nebo oslavy, pivovarskou prodejnu, Hotel Kleis s pestrou nabídkou ubytovacích služeb a nově také cukrárnu a řemeslnou pekárnu s proslulým kváskovým chlebem.

 2 hodiny

 Min. 10

 čeština, angličtina, němčina

 Pivovarská 405, 471 54 Cvikov

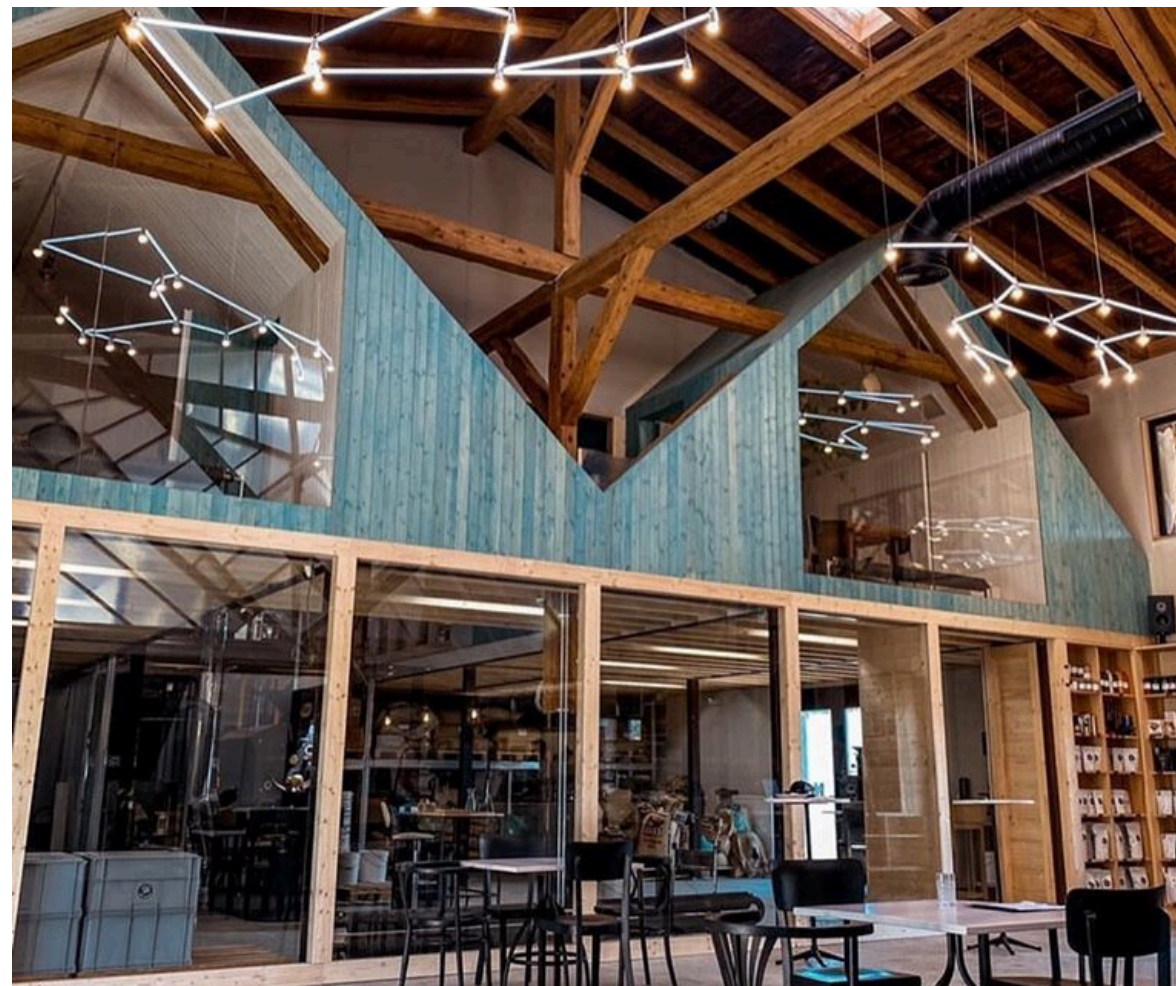
 pivovarcvikov.cz

Více info: [Northern Bohemia Convention Bureau](#)

Pražírna výběrové kávy Nordbeans

Liberecký DOK skrývá pod jednou střechou pražírnu, bistro, kavárnu s vlastní pekárnou a moderní školící prostory.

Nápad vytvořit DOK dostali bratři Kozlovi v momentě, kdy začali cítit, že pro rychle rostoucí pražírnu výběrové kávy Nordbeans nebudou stačit její původní prostory. Opuštěný a zničený nádražní DOK pár minut od centra města se ukázal jako dobré řešení. Po náročné přestavbě, kdy zůstaly pouze původní obrysy, vznikla unikátní vestavba včetně interiérů a DOK získal prestižní architektonickou cenu Karla Hubáčka. Kozlovi dodnes kávu dováží z těch nejzajímavějších koutů celého světa a pravidelně navštěvují pěstitelské země a kávové farmy. V DOKu si můžete vychutnat dobroty z místní pekárny, denní menu a mnoho farmářských produktů.



Zároveň můžete pozorovat pražení kávy v přímém přenosu nebo se účastnit kávových kurzů pro nadšence i budoucí baristy. Vybrat si můžete z lekcí, kde se naučíte espresso jako praví baristé, z alternativní přípravy kávy nebo se budete moci seznámit s malováním do kávy a naučit se techniku latte art. Milovníci tohoto lahodného nápoje pak ocení tříhodinovou degustaci, kde ochutnáte kávu na několik způsobů.

 2 hodiny

 4 osoby/tým

 čeština, angličtina

 Nákladní 431, 460 07 Liberec

 www.nordbeans.cz

Více info: [Northern Bohemia Convention Bureau](#)

Pravé pivní lázně


České pivo je neodmyslitelnou denní pochoutkou pro mnohé z nás. Proč však pivo jen pít, když se v něm můžete také koupat!

Pivní lázně Svijany jsou součástí komplexu budov, jenž je tvořen Zámek Svijany, Hotelem & Zámek Svijany, Pivovarem Svijany a Pivovarskou restaurací Svijany. Areál nabízí pestré možnosti pro trávení volného času i pořádání soukromých či firemních akcí. Nachází se na okraji Českého ráje, necelou hodinu jízdy z Prahy.



Pivní lázně Svijany uspokojí i tu nejnáročnější klientelu. Prémiová kvalita a čerstvost pivovarských surovin Pivovaru Svijany, stylové privátní prostředí a profesionální péče vám zajistí nezapomenutelný zážitek, díky kterému se budete do pivních lázní opakovaně vracet.

 2 hodiny

 4 osoby/lázně

 čeština, angličtina

 Svijany č.p. 26, 463 46 Svijany

 www.pivnilaznesvijany.cz

Více info: [Northern Bohemia Convention Bureau](#)

Krkonošská pivní stezka spojuje

Zveme vás na jedinečný sportovně - gastronomický zážitek! Nejhezčí partie Krkonoš a výborné pivo k tomu - to jsou lákadla našich nejvyšších hor, kde se opět otevírá Krkonošská pivní stezka.

Ideální program na více dní s kolegy. Vše je pro vás připraveno a naplánováno, stačí vyrazit a bavit se! Při zdolávání stezky budete moci ochutnat unikátní piva z malých lokálních pivovarů. Každé s puncem originality a vlastním příběhem. Třeba vám ho povypráví sám sládek, většinu pivovarů totiž můžete navštívit v rámci komentované exkurze a podívat se mu pod ruce.



Krkonošská pivní stezka se otevírá 30. 5. a uzavírá 29. 9. 2025. Vytiskněte si nebo vyzvedněte v některém z informačních center v Krkonoších leták Krkonošské pivní stezky a vydejte se na cestu podle jedné z doporučených tras. Navštivte postupně všechny zapojené minipivovary. Za každé vypité pivo (malé či velké) dostanete od obsluhy do letáčku razítko. Za 5 piv (1 z každého minipivovaru) získáte bandanu (funkční nákrčník) s logem pivní stezky

-  2 dny a více
-  Nespecifikováno
-  čeština
-  Krkonoše
-  www.krkonose.eu

Více info: [Northern Bohemia Convention Bureau](http://NorthernBohemiaConventionBureau.com)

Moravskoslezský kraj

Gastronomické Incentivní Aktivity



Uši jako sladká tradice :-)

Autentická prezentace výroby Štramberských uší je ideálním zpestřením firemních akcí, teambuildingů i společenských výletů.

Prezentace tradiční výroby Štramberských uší vtáhne účastníky přímo do děje a ukáže, kolik poctivé práce se skrývá za každým kouskem tohoto chráněného perníkového pečiva.

Návštěvníci Cukrárny U Hezounů ve Štramberku nahlédnou do tajů přípravy těsta, zjistí, proč je tak důležitá preciznost i zkušenost, a uvidí celý proces od válení až po finální tvarování. Nechybí ani ochutnávka, která potěší všechny smysly.




Program je ideální pro skupiny do 40 osob, případně lze účastníky rozdělit na dvě menší skupiny. Zatímco jedna absolvuje exkurzi, druhá si může vychutnat příjemné posezení a občerstvení v místní cukrárně.

Celý zážitek trvá 30–40 minut a skvěle zapadne do firemního programu, který chce být neformální, regionální a autentický.

 30-40 minut

 do 40 osob

 čeština

 Cukrárna U Hezounů, Zálučnická 557, 742 66 Štramberk

 www.usiodhezounu.cz

Více info: Ostrava Convention Bureau

Když teambuilding voní po cukru

Kurzy pečení v resortu Cattaleya nabídnou vašemu týmu kreativní zážitek, u kterého vznikají nejen dezerty, ale i skvělá atmosféra.

Kurzy pečení probíhají přímo v cukrárně resortu Cattaleya a vedou je zkušené profesionálky v čele s cukrářkou Natálkou.

Během 2–3 hodin se účastníci ponoří do světa poctivého řemesla, naučí se správné postupy pečení a pochopí, proč je výběr kvalitních surovin klíčem k dokonalému výsledku.

Kurz je veden lidsky, srozumitelně a s důrazem na radost z tvorby, takže si na své přijdou i úplní začátečníci.



Nechybí tipy na moderní techniky zdobení ani inspirace pro přípravu efektních dezertů. Aktivita je ideální jako originální teambuilding nebo zpestření firemního pobytu v resortu. Všechny suroviny jsou zahrnuty v ceně a kurzu se mohou zúčastnit jak hoteloví hosté, tak externí firmy.

Výsledkem je společný zážitek, který chutná ještě dlouho po návratu do kanceláře.

Ideální volba pro menší skupiny až do 20 osob.

 2-3 hodiny

 do 20 osob

 čeština, angličtina

 Resort Cattaleya, Čeladná 510, 739 12 Čeladná

 www.cattaleya.cz/

Více info: [Ostrava Convention Bureau](#)

Silný příběh, který inspiruje

Exkurze do světa MARLENKA® je ideálním programem pro firemní skupiny, které hledají inspiraci, silný příběh a příjemný společný zážitek.

Exkurze MARLENKA® nabídne účastníkům zhruba 70 minut poutavého vyprávění o značce, která vyrostla z rodinného receptu až do mezinárodního úspěchu.

Dozvíte se, jak vznikaly první dorty už v roce 2003 a jak se postupně rozšiřovalo portfolio produktů, které dnes zná celý svět.

Součástí je ochutnávka sladkých výrobků, možno zajistit degustaci arménské brandy.




Exkurze je skvělým doplňkem firemních výjezdů, teambuildingů i motivačních programů.

Ukazuje, že za silnou značkou stojí odvaha, vytrvalost a poctivá práce.

MARLENKA® tak není jen o chuti, ale i o inspiraci, kterou si účastníci odnášejí zpět do své firmy.

Z exkurze si hosté mohou odvézt slakosti z podnikové prodejny za zvýhodněné ceny.

 60-70 minut

 45-55 - dle domluvy předem

 čeština, angličtina

 Marlenka, Marlenka 434, 738 01 Lískovec

 www.marlenka.cz/cs

Více info: [Ostrava Convention Bureau](#)

POJEZ FEST 2026

Energie Ostravy a pohoda Beskyd v jednom soustu. POJEZ Festy Ostrava a Ostravice 2026 přinášejí originální gastro zážitek.

POJEZ Festy v Ostravě a na Ostravici nabídnou živý festivalový formát plný street foodu, lokálních chutí a přátelské atmosféry. Jsou ideální volbou pro firmy, které chtějí své zaměstnance nebo partnery odměnit uvolněným programem bez kravat a prezentací.






Různorodá gastro nabídka, venkovní prostředí a přirozený ruch vytvářejí prostor pro setkávání, networking i odpočinek.



Festival se snadno stává místem, kde se baví celé týmy napříč firmou. Ostrava dodá energii města, Ostravice zase klid a blízkost přírody.

POJEZ Festy 2026 nabídnou snoubení chutí, hudebních vystoupení i pořádnou porci pohody.

POJEZ FEST OSTRAVA 9. 5. 2026, Dolní Vítkovice
POJEZ FEST OSTRAVICE 12. 9. 2026, Ostravice

-  celodenní akce
-  neomezeně
-  čeština, angličtina, polština
-  Dolní Vítkovice, areál Pila Ostravice
-  www.pojez.cz

Více info: [Ostrava Convention Bureau](http://OstravaConventionBureau)

Degustační večeře, která má styl

Večeře v restauraci Winestone v hotelu Mercure Ostrava je ideální volbou pro firemní setkání, která chtějí vsadit na kvalitu, klid a atmosféru.

Winestone v Mercure Ostrava nabízí degustační večeře šité na míru menším skupinám, které ocení prostor pro rozhovor i společný zážitek. Každý chod je promyšleně doplněn degustací vína, která podtrhuje chuť i celkový dojem z večera.

Moderní prostředí restaurace vytváří elegantní, ale neformální kulisu pro obchodní setkání, poděkování klíčovým partnerům nebo uzavřený týmový večer.



Zážitek je veden s citem a profesionalitou, bez zbytečné okázalosti. Důraz na detail, servis a kvalitu surovin dělá z této večeře víc než jen společné stolování.

Komorní zážitek pro menší skupiny, kde se potkává špičková gastronomie s pečlivě vybranými víny.

 ad hoc

 20-30

 čeština, angličtina, němčina

 Českobratrská 18/1742 , 702 00 Ostrava

 www.mercure-ostrava.cz/cs

Více info: [Ostrava Convention Bureau](#)

Olomoucký kraj

Gastronomické Incentivní Aktivity



Bistro Paulus

Škola vaření s Romanem Paulusem

V roce 2026 chystá opět zkušený tým pod vedením majitele Romana Pauluse a šéfkuchaře Petra Stoklásky degustační večere, školy vaření či zajímavé eventy spojené s uměním a zážitky. Vítejte ve škole vaření s Romanem Paulusem!

Chcete proniknout do tajů kuchařského umění a podívat se pod ruce opravdovým profesionálům? Tentokrát se v kurzu vaření zaměří na největší hity z Bistra Paulus. Můžete se těšit na různorodá témata s propojením teorie s praxí. Rádi připravujete maso? Nebo prostě máte rádi dobré jídlo? Právě pro vás jsou připraveny kurzy vaření, kde vás mistr svého řemesla naučí jak připravit např. dobrou omáčku, nebo jak správně zpracovat maso.

Přihlaste se spolu s přáteli nebo kolegy z práce na zážitkové kurzy vaření.



 dle dohody

 až 18 osob

 Čeština, Angličtina

 BISTRO PAULUS, [Envelopa Office Center](#), tř.

 [Kosmonautů 1221/2a](#), 779 00 Olomouc
[Služby | Bistro Paulus](#)

Více info:

[Central Moravia & Jeseníky Convention Bureau](#)

Lobster

Lobster Bistro

Lobster škola vaření, kde pod vedením kuchařů Lobster Restaurant a Lobster Bistro proniknete do tajů tuzemské i zahraniční gastronomie. Nabízí širokou škálu témat. Po absolvování kurzů můžete oslnit přípravou sushi, steaků, ryb a mořských plodů, kralovat na každé gril party, nebo překvapit českou kuchyní v moderní úpravě.

V každém kurzu vám škola nabídne špetku teorie, praxe u plotny a grilu i plnou pozornost týmu. K ruce vám budou kvalitní čerstvé suroviny i dostatečná dávka vody, kávy a vína. A kromě znalostí a zážitků si odnesete sadu receptů a podepsaný certifikát.

Kapacita kurzu je 10 osob (na kurzech Grilování až 20 osob).

Těšíme se na vás v Lobster škole vaření!



 dle dohody

 10 - 20 osob

 Čeština

 Lobster Restaurant, Galerie Šantovka, Polská 1,

 Olomouc
[Lobster Škola vaření Olomouc | LOBSTER Family Restaurant](#)

Více info:

[Central Moravia & Jeseníky Convention Bureau](#)

Long Story Short

Kurz vaření v Long Story Short

Long Story Short nabízí různé kurzy vaření, které jsou navrženy tak, aby vás naučily profesionální techniky a tajemství vaření, např. Vietnamská kuchyně, Moderní asijské jídlo, Cupcake, Sushi, Dorty.

Tyto kurzy jsou ideální pro každou osobu, která má ráda vaření a chtěla by se naučit nové dovednosti, zaručeně si odnesete nové dovednosti a připravíte jídla, na která budete pyšní. Můžete si vybrat kurz podle svých přání a zažít skvělou kulinářskou zábavu.



KURZ NA MÍRU

Chcete zažít něco výjimečného? Kurz Školy chutí vám připravíme přesně podle vašich přání. Ať už plánujete teambuildingovou firemní akci, zábavnou vložku na rodinnou oslavu, nebo jiný druh společenské události, rádi vám kurz přizpůsobíme na míru. Škola chutí může probíhat u nás v příjemném prostředí, nebo přijedeme k vám – domů či do firmy, podle vašich požadavků. Stačí nám říct, co si přejete, a my se postaráme o zbytek!

 dle dohody

 10 osob

 Čeština

 Long Story Short, Koželužská 945/31, 779 00, Olomouc

 <https://www.longstoryshort-delivery.cz/event-list>

Více info:

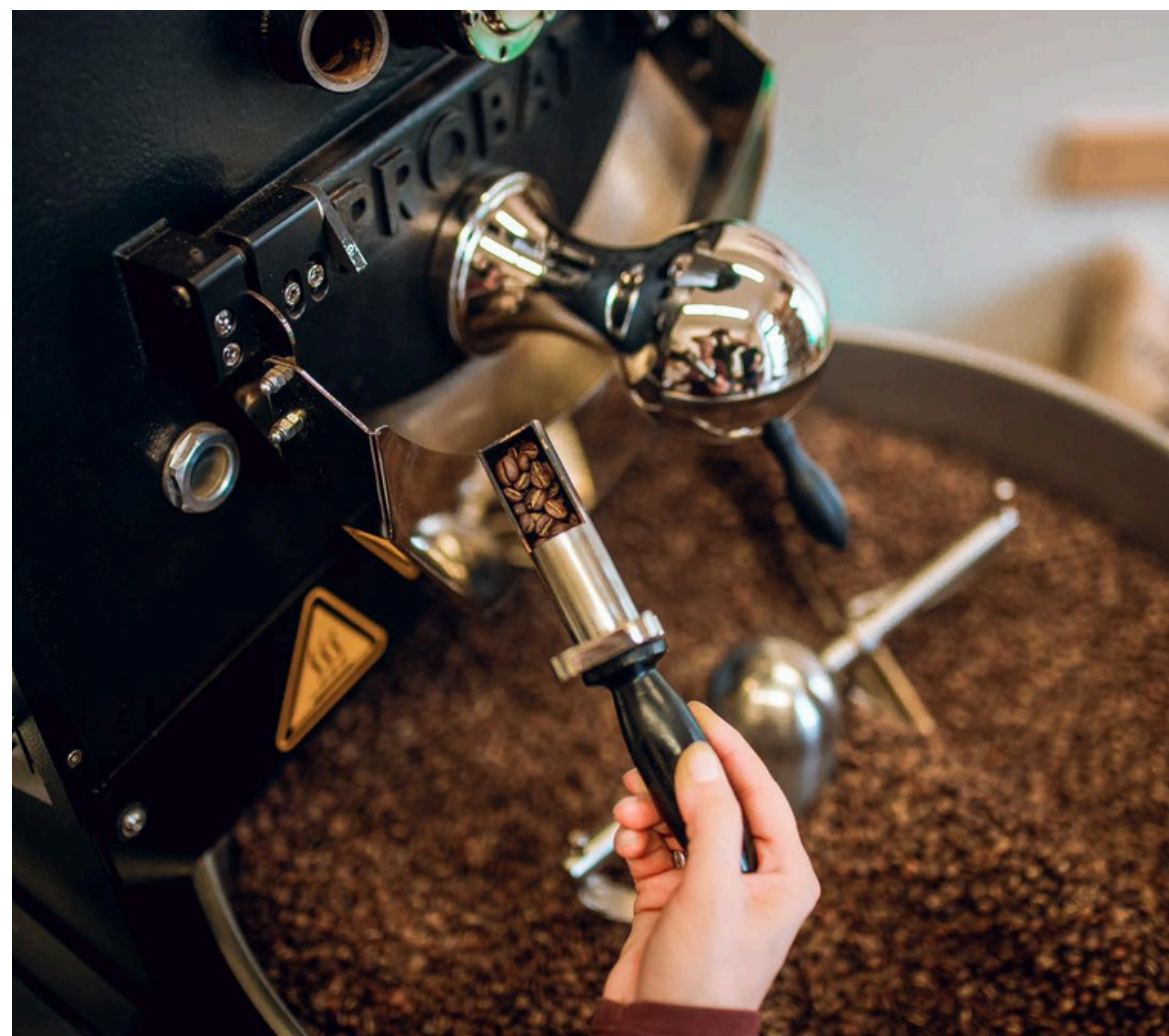
[Central Moravia & Jeseníky Convention Bureau](#)

Kikafe

Baristický kurz

Chcete se naučit připravit skvělý šálek kávy? Nedokážete si představit den bez šálku kávy? Přijďte na základní baristický kurz a naučte se připravit takový, který rozjasní ráno a povzbudí odpoledne!

Zkušení baristé vás provedou celým procesem, od výběru zrna, přes nastavení hrubosti mletí až po délku extrakce. Hezky krok za krokem a prakticky, abyste si osvojili vše potřebné pro přípravu espresa, které vykouzlí úsměv na rtech. Kurz je realizován přímo v Pražírně kávy KIKAFE.




Text

 dle dohody

 10 osob

 Čeština, Angličtina

 Pražírna kávy KIKAFE s.r.o., Sokolská 548/44,
779 00 Olomouc

 <https://shop.kikafe.cz/skoleni/zakladni-baristicky-kurz/>

Více info:

[Central Moravia & Jeseníky Convention Bureau](#)

Pardubický kraj

Gastronomické Incentivní Aktivity



Kuchařské kurzy Eat and Experience

Přemýšleli jste někdy, kdo z vašeho týmu je nejlepší kuchař? Říká se, že hlad. Odsud ale hladoví rozhodně odcházet nebudete!

Kuchařské kurzy Eat & Experience nabízejí firemním skupinám zážitek, který přirozeně podporuje spolupráci, kreativitu i dobrou náladu. Účastníci vaří v plně vybavených kuchařských sekcích, kde mají k dispozici vše potřebné a pracují s čerstvými surovinami pod vedením zkušeného šéfkuchaře.

Program je postavený na zážitku a zapojení celého týmu. Po úvodním přivítání následuje společná příprava tříchodového menu, dezert je servírován jako sladká odměna.



Oblíbenou součástí jsou týmové soutěže – účastníci se rozdělí do dvojic či menších týmů a hodnotí se nejen chuť jídla, ale i technika přípravy, prezentace, čistota pracoviště a spolupráce. Nejlepší týmy jsou na závěr oceněny.

Kurzy probíhají v uvolněné a přátelské atmosféře, podporují komunikaci napříč týmem a přinášejí zážitek, na který se dlouho vzpomíná. Pro větší skupiny je možné připravit kuchařský program i mimo stálé prostory, přímo na místě firemní akce.

 4 hodiny

 16 osob

 český jazyk

 Štefánikova 619, Pardubice

 www.eaecatering.cz/kucharske-kurzy

Více info: [East Bohemia Convention Bureau](#)

Amazing World

Hledáte způsob, jak okořenit firemní setkání? Amazing World přiveze kompletní gastronomický zážitek přímo na místo vaší akce.

Amazing World tvoří gastro akce na míru konkrétnímu prostoru, publiku i cíli eventu. Hosté se volně pohybují mezi jednotlivými gastro koutky, ochutnávají, sledují live cooking a přirozeně navazují rozhovory. Víno zde doplňuje chuť pokrmů, podtrhuje jejich charakter, ale vždy zůstává v roli partnera gastronomie.

Unikátním zážitkem jsou tematické gastronomické večery. Orient Express & Color Sushi přenesou hosty do světa asijské kuchyně – od precizně připravovaného sushi přes vietnamské pho až po výrazná thajská curry, která vznikají přímo před očima hostů. Víno je voleno tak, aby podporovalo exotické suroviny a nechalo vyniknout jejich chuť.



Španělský večer staví na autentické kuchyni určené ke sdílení: tapas, paella plná mořských plodů, svěží gazpacho, empanadas či prémiový jamón ibérico. Amazing World tak promění jakoukoliv firemní akci v místo, kde je gastronomie hlavním tématem i společným zážitkem.

 dle domluvy

 dle domluvy

 český jazyk



 www.amazingworld.cz

Více info: [East Bohemia Convention Bureau](#)

Farma Heřmanice

Vyměňte zasedačku za pastviny. Farma Heřmanice nabízí skupinám jedinečný zážitek spojený s ochutnávkou domácích sýrů a ukázkou života na malém hospodářství.

Farma Heřmanice v podhůří Králického Sněžníku zve firemní týmy, aby na vlastní kůži zažily běžný den na farmě. Od ranního dojení krav a čištění stájí, krmení slepic až po večerní zpracování mléka.

Součástí programu je ochutnávka domácích sýrů z A2 mléka, které pochází od krav chovaných v klidném prostředí malého stáda s volným výběhem na pastviny uprostřed lesů a luk, daleko od průmyslu i dopravy. Právě spojení šetrného chovu, genetické výbavy krav a čisté přírody se výrazně odráží v chuti i kvalitě produktů.



Firemní skupiny zde najdou prostor pro zpomalení, neformální networking i posílení týmové spolupráce. Cílem farmy je budovat malé, přirozeně fungující hospodářství, které zásobuje okruh přátel a hostů poctivými produkty – a vy můžete být na jeden den jeho součástí.

 2 hodiny - celý den

 do 10 osob

 český jazyk

 Heřmanice 20, 561 69 Králíky

 www.farma-hermanice.cz/ostani

Více info: [East Bohemia Convention Bureau](http://EastBohemiaConventionBureau.com)

Litomyšl - město gastronomie






Litomyšl je ideálním místem pro firemní akce, které chtějí propojit konferenční či incentivní program s kvalitní gastronomií.

Litomyšl patří k nejoblíbenějším gastro cílům Pardubického kraje a nabízí firemním skupinám řadu možností, jak postavit program kolem jídla. Ve městě se nachází restaurace Bohém, oceněná Michelinským Bib Gourmand, ideální volba pro firemní večeři po konferenci, školení nebo celodenním jednání.

Program lze doplnit o sladký prvek ve spolupráci s pralinkárnou Chocco Café. Výroba pralinek se realizuje jako součást firemní akce přímo v Litomyšli nebo v rámci zvolených prostor a nabízí neformální teambuilding, který zapojuje kreativitu účastníků.



Významnou událostí jsou Gastroslavnosti Magdaleny Dobromily Rettigové (23. - 24. května 2026) na Smetanově náměstí. Litomyšl, poslední působiště této průkopnice české kuchyně, zde každoročně propojuje foodies, kuchaře i výrobce kvalitních potravin. Navštivte festival jako hosté a jen ochutnávejte, nebo se i aktivně zapojte. Můžete soutěžit například o nejlepší bábovku či strávit společný oběd u sousedské husičky pod širým nebem.

-  2 hodiny - celý den
-  dle vybrané aktivity
-  český a anglický jazyk
-  Šantovo nám. 181, 570 01 Litomyšl
-  <https://www.litomysl.cz/turista>

Více info: [East Bohemia Convention Bureau](#)

Skryté gastronomické skvosty v Chrudimi

Chrudim je ideálním místem pro gastrotour, ať už hledáte českou klasiku nebo kousek Itálie ve východních Čechách.






Chrudim lze bez nadsázky označit za neobjevený gastronomický skvost regionu. Firemním skupinám nabízí možnost sestavit program postavený na dobrém jídle, společném objevování a pohodové atmosféře bez velkoměstského shonu. Chrudim je také městem tří muzeí. Nejproslulejší z nich - Muzeum loutkářských kultur interaktivně přibližuje české loutkářství.

Výrazným bodem místní gastronomie je restaurace Tlustá Kachna, která se objevila v prestižním Michelin Guide. Nabízí moderně pojatou českou kuchyni a je ideální volbou pro firemní oběd či večeři v klidném tempu.



Milovníky současné gastronomie potěší podniky oceněné průvodcem Gault&Millau. Bistro Filištýnská zaujme důrazem na sezónnost, jednoduchost a chuť, Pizza Paluka pak přenesse hosty do Itálie prostřednictvím kvalitních surovin a autentické pizzy.

Firemní skupiny mohou Chrudim zažít formou gastroprocházky, tematické večeře nebo jako zastávku během vícedenního programu v regionu. Chrudim ukazuje, že skvělá gastronomie se často skrývá tam, kde byste ji možná nečekali.

-  dle vybrané restaurace/ aktivity
-  maximálně 15 osob
-  čeština, angličtina
-  Resselovo nám. 6, 537 01 Chrudim I
-  www.tluskachna.cz

Více info: [East Bohemia Convention Bureau](#)

Plzeňský kraj

Gastronomické Incentivní Aktivity



BeCooking - moderní škola vaření

Místo, kde se z jednotlivých surovin skládá neopakovatelný zážitek

Setkání nebo teambuilding v BeCooking je o spolupráci, zábavě a dobrém jídle. Skýtá možnost jak nabídnout něco více než jen klasický večírek. U jednoho stolu a jedné plotny lze jednoduše zjistit, jak dokáže společné vaření stmelit lidi a zlepšit atmosféru ve firmě.

Pod vedením zkušených šéfkuchařů je možné připravovat menu od předkrmu až po dezert, ochutnat nové ingredience a společně si pak vychutnat výsledky své práce. Celý večer může doprovázet sklenka dobrého vína, uvolněná atmosféra a spousta smíchu.



2-6 hodin



až 20 osob



CZ, EN



Koterovská 290/9; 301 00 Plzeň



www.becooking.cz

Více info: [Pilsen Region Convention Bureau](#)

Plzeňský Prazdroj - škola čepování piva

Jak se stát mistrem svého řemesla?

Existuje jedinečná příležitost, jak obohatit program zážitkové akce o autentický pivní rituál, který v sobě spojuje tradici, řemeslo i nezapomenutelnou atmosféru. Škola čepování piva v prostorách Plzeňského Prazdroje nabízí účastníkům poutavou cestu do světa dokonale načepovaného ležáku pod vedením zkušených mistrů, kteří sdílejí své know-how i příběhy spojené s legendární českou pivní kulturou. Tento interaktivní zážitek přirozeně podporuje týmového ducha, přináší momenty nadšení, radosti a zanechává silný dojem, na který budou hosté ještě dlouho vzpomínat.



 1-2 hodiny

 až 50 osob

 CZ, EN, DE

 U Prazdroje 64/7; 301 00 Plzeň

 www.prazdrojvisit.cz

Více info: Pilsen Region Convention Bureau

Víno z Plzeňska -Bohemia Sekt Starý Plzenec

Jak zašumět v Bohemia Sektu aneb klub milovníků bublinek

Nahlédnutí do světa výroby šumivých vín v prostorách Bohemia Sekt přináší poutavý a elegantní program, který obohacuje každou zážitkovou akci o jedinečný rozměr tradice z moderního vinařského umění. Účastníci poznají rozdíly mezi klasickou a charmatovou metodou výroby, objeví postupy minulosti i současné technologie setřásání kvasinek a nechají se ohromit tankem na cuvée s kapacitou přes milion lahví. Prohlídku přirozeně završuje sklenička sektu, možnost degustace vybraných vzorků i jedinečná možnost procesu a spojeného s ochutnávkou čerstvě odkaleného sektu v Manufaktuře, zatímco společné fotografie ze speciálního fotokoutku uchovají vzpomínku na výjimečný okamžik.



 1-2 hodiny

 až 50 osob

 CZ, EN, DE

 Smetanova 220; 332 02 Starý Plzenec

 www.bohemiasekt.cz

Více info: [Pilsen Region Convention Bureau](#)

Restaurace Štípec

Jíst-sdílet-žít!

Zážitek z moderní gastronomie v srdci historického centra města Plzeň nabízí stylová restaurace s otevřenou kuchyní, kde se tradice přirozeně propojuje se současným pojetím kulinářského umění. Dominantou prostoru je kamenná pec vytápěná bukovým dřevem, v níž každé ráno vzniká voňavý kváskový chléb a denně se připravují pokrmy založené na sezónních, čerstvých surovinách, které na talíř přinášejí to nejpodstatnější – výraznou chuť, vůni, udržitelnost, radost i lehkost. Inspirace tradičními recepty se zde proměňuje v nevšední gastronomický zážitek, jenž přirozeně doprovodí pracovní oběd, klidné odpolední posezení, slavnostní večeři i výjimečné setkání s rodinou, přáteli či kolegy.



Restaurace aktuálně figuruje jako podnik oceněný v hodnocení Michelin v kategorii Bib Gourmand 2025.

 individuálně, min. 2 hodiny

 až 30 osob

 CZ, EN, D

 Riegrova 5, 301 00 Plzeň centrum

 www.stipec.cz

Více info: [Pilsen Region Convention Bureau](#)

Gurmánský zážitek na Angusfarm Soběsuky

Moderní chuť v dokonalé podobě

Výjimečný gastronomický zážitek v prostředí venkovské elegance přináší návštěva areálu Angusfarm Soběsuky, kde se důraz na kvalitu surovin a poctivé řemeslo promítá do každého chodu. Kuchyně zde staví na vlastním chovu plemene Angus, čerstvosti lokálních ingrediencí a citlivém propojení tradičních postupů s moderním kulinářským pojetím, díky čemuž vznikají pokrmy s plnou chutí, přirozenou jednoduchostí i výrazným charakterem. Stylové prostředí farmy zároveň umocňuje atmosféru klidného gurmánského zastavení, které se snadno promění v nezapomenutelný moment společného stolování, ať už při slavnostní příležitosti, firemním setkání nebo komorním setkání s blízkými.



individuálně, min. 2 hodiny



až 50 osob



CZ, EN



Soběsuky 9; 335 01 Soběsuky



www.angusfarm.cz

Více info: [Pilsen Region Convention Bureau](#)

Středočeský kraj

Gastronomické Incentivní Aktivity



Mlýn u Veselých

V romantickém vodním mlýně zasazeném do údolí Radotínského potoka v Chotči nedaleko Prahy zažijí účastníci autentický návrat k tradicím českého pekařství.

Navštivte funkční vodní mlýn, kde je instalována kompletní mlýnská technologie z první poloviny dvacátého století. Vyrábí se zde mouka z pšenice a žita.

V komorní atmosféře historického areálu si pod vedením rodiny Veselých vyzkouší přípravu a pečení chleba z mouky semleté přímo ve mlýně, a to v klasické peci vytápěné dřevem. Jedinečné genius loci podtrhuje zachovaná mlýnská technologie, rodinná tradice sahající po generace a prostředí mlýna obklopeného přírodou.



Aktivita je ideální pro malé skupiny a nabízí autentický, smyslově silný gastronomický zážitek vhodný pro incentivní programy.

 cca 4 hodiny

 15 - 20 osob

 ČJ, AJ, NJ

 Mlýn u Veselých, 252 26 Choteč 23

 www.mlyn-uveselych.cz






Více info: [Střední Čechy Convention Bureau](#)

Pulpamen - kurzy vaření

Pulpamen vás vezme do světa nových chuťových zážitků, ať už v podobě méně či více tradičního cateringu nebo kurzů vaření.

Pulpamen v Kosmonosích u Mladé Boleslavi nabízí zážitkové teambuildingy formou společného vaření pro skupiny 8–20 osob. Akce trvají 2,5 až 3 hodiny a zaměřují se na asijskou, mexickou, italskou či indickou kuchyni nebo steaky, přičemž cena je individuální. Jde o ideální místo pro neformální firemní setkání a stmelení kolektivu.



-  cca 3 hodiny + následná konzumace.
-  max. 20 osob
-  ČJ
-  Hradištská 184A, Kosmonosy
-  www.pulpamen.cz

Více info: [Střední Čechy Convention Bureau](#)

Chefparade Sukorady

Statek Chefparade v Sukoradech u Mladé Boleslavi je kouzelné místo, které vzniklo z lásky k vaření, objevování nových chutí a společně stráveným chvílím. Toto zrekonstruované venkovské stavení spojuje rustikální atmosféru s moderním vybavením a nabízí jedinečné prostředí pro svatby, firemní akce i zážitkové kurzy vaření.

Nevěříte, že by vařečka mohla prolomit korporátní ledy? Přijďte vyzkoušet společné vaření a mráčky ve vašem týmu se rozplynou jako pára nad hrncem! Společné vaření, grilování nebo pečení ve venkovní peci je skvělý způsob, jak posílit týmového ducha.



Kromě vaření můžete využít i další aktivity, jako jsou ochutnávky, degustace vín či venkovní hry. Tato moderní stodola nabízí dostatek prostoru pro konference, školení i networking. Vytvořte si s kolegy nezapomenutelné vzpomínky v inspirativním prostředí.



3 - 4 hodiny



maximálně 12 osob



ČJ, AJ



Sukorady 31, 294 06 Sukorady



www.chefparade.cz/statek

Více info: [Střední Čechy Convention Bureau](#)

Minipivovar Bohdaneč

Bohdanečský pivovar nabízí svým hostům kvalitní a dobré pivo z těch nejlepších surovin v příjemném prostoru staré bohdanečské hospůdky. Pivovar se nachází v areálu Dobrý kraj, který dohromady tvoří hotel, moštárna, palírna, šunkárna, farma a pivovar.

V pivovarské hospůdce se pohodlně usadí 20 lidí a za teplého počasí je k dispozici i venkovní posezení. Můžete zde ochutnat nejen místní pivo, ale zakousnout k němu i pršut, či další sušené pochutiny.

V pivovaru Bohdaneč probíhají také komentované exkurze až pro 30 osob, s ochutnávkou 4 druhů místních čepovaných piv, s prohlídkou a ochutnávkou v šunkárně.



Šunkárna je součástí Bohdanečského pivovaru a zabývá se výrobou pršutu a podobných fermentovaných sušených pochutin jako jedna z mála v České republice.



cca 2 hodiny



30 osob (minimum 10 osob)



ČJ, AJ



Bohdaneč 140, Bohdaneč



www.dobrykraj.cz

Více info: [Střední Čechy Convention Bureau](#)

Vinné sklepy Kutná Hora

Je druhým největším vinařstvím v Čechách, vinice se nacházejí na tratích U Všech svatých, Pod Barborou, Nad Kapličkou a U Borku.

Zbylou půdu tvoří pastviny pro ovce, sady a pole, cílem je tvořit soběstačný statek s ekologickými produkty v nejvyšší kvalitě.

Užijte si degustaci dobrého vína v nádherných prostorách kláštera svaté Voršily v Kutné Hoře. Nachází se tady nejen vinotéka, ale především dvě degustační místnosti pro pořádání ochutnávek pro menší i větší skupiny.



Menší degustační místnost je vhodná pro skupiny do 20 osob a kromě degustace je možné přímo v krbu upéct steaky z čerstvého masa od lokálních dodavatelů.

Do velké degustační místnosti, tzv. refektáře, se vejde až 60 fanoušků dobrého vína. K ochutnávce je možné zajistit klavíristu, který tak umocní příjemnou atmosféru.

 1,5 - 2 hodiny

 20 - 60 osob

 Jazyková vybavenost

 Jiřího z Poděbrad 288, Kutná Hora

 www.vinokutnahora.cz

Více info: [Střední Čechy Convention Bureau](#)

Ústecký kraj

Gastronomické Incentivní Aktivity



Degustace vína na vinici i v zámeckých sklepech

Ochutnat české víno z Mělnicko-litoměřické podoblasti přímo ve vinici s výhledem na horu Říp - kdo by to nechtěl zažít?

Vinařství Zámek Lobkowicz vám zajistí prohlídku malebných vinic Sovice, degustaci přímo na viniční trati s tím nejkrásnějším českým výhledem. Zajistí vám nejen odborný výklad, ochutnávání místních odrůd, ale i pohoštění. Pokračovat můžete prohlídkou v roudnických sklepeních lobkowiczského zámku a ochutnat nejen červenou Fratavu, která má ocenění regionální značkou, ale i tzv. naturální a bio vína, kterým se místní vinařský mistr věnuje.



 2 - 4 hodiny

 do 30

 Angličtina

 Roudnice nad Labem

 www.lobkowicz.cz/vinarstvi

Více info: [Ústí Region Convention Bureau](#)

Zážitková gastronomie na Větruši

Hotel Větruše patří mezi místa stálice kvality a krásného zázemí, kde si můžete vychutnat několikachodové menu.

Vyhlášená a oceňovaná svíčková nebo vídeňský řízek přes celý talíř patří mezi gurmánské zážitky každé akce, která se na Větruši koná, konala nebo bude konat.

Prostory hotelu a restaurace nabízí zázemí cca 50 osob, ale upravit akci můžete i v sále, kam se vejde až 100 osob.



 2 hodiny

 10 - 40

 angličtina, němčina

 Hotel Větruše, Ústí nad Labem

 hotel-vetruse.cz/cs/uvod

Více info: [Ústí Region Convention Bureau](#)

Výroba čoko pralinek v ateliéru boMbon

Bombon je místo, kde se požitkářský styl života snoubí s péčí o mysl i chuťové buňky.

Litoměřický čokoateliér vám nabídne až 35 chutí čokoládových bombonů, workshopy pro váš tým i přátele v podobě řízených degustací s ukázkou výroby nebo ruční dílny či kurzy výroby čoko pralinek. Objednat si můžete i párování boMbonů s vínem či drinky.



2 - 4 hodiny



do 20 nebo dle dohody - i mimo ateliér



Dle dohody



Litoměřice, Dlouhá 2



<https://www.cokoatelier.cz/>

Více info: [Ústí Region Convention Bureau](#)


Degustace v 1. české pršutérii Chovaneček

První česká pršuterie, která patří mezi největší české výrobce českých pršutů nabízí i řízené degustace a prohlídky výroby!

Ochutnat český výrobek, který vzniká v srdci Českého středohoří, v Litoměřicích společně s s degustací litoměřického piva Kalich je opravdový zážitek. Pršuty, které rodinná farma Chovaneček vyrábí, jsou opravdovou delikatesou. Ochutnat můžete pršut vepřový, hovězí, ale i kachní. K tomu vám napárují místní pivo a o gurmánský zážitek je postaráno.



Text

 2 - 3 hodiny

 30

 čeština, angličtina

 Litoměřice, Krajská 61/4

 www.prsuterie.cz/kontakty

Více info: [Ústí Region Convention Bureau](#)

Sládkem na zkoušku

Koukat pod ruce přímo samotné paní Sládkové, která vládne teplickému pivovaru Monopol, to je zážitek!

Máte ve svém okolí gurmána a milovníka chmelového moku?

Udělejte ho sládkem na jeden den v pivovaru Monopol. Po celou dobu pivního zážitku se bude dotýčný podílet na výrobě piva po boku zkušené sládkové, držitelce mnoha ocenění, která ho zasvědí do celého procesu uvaření piva. Za 3 až 5 týdnů, dostane domů v dárkové balení 15 litrů zlatavého moku, na jehož výrobě se podílel.



Text



Celý den nebo půl den - od 6h



2 osoby



čeština, angličtina



Teplice, Masarykova 42



www.pivovarmonopol.cz/produkt/slادkem-na-zkousku

Více info: [Ústí Region Convention Bureau](#)

Zlínský kraj

Gastronomické Incentivní Aktivity



Bistrotéka Valachy - škola vaření

Škola vaření v Bistrotéce Valachy ve Zlíně nabízí jedinečný koncept, jak proměnit firemní setkání, teambuilding nebo odměnu pro obchodní partnery v autentický a zapamatovatelný zážitek.

Pod vedením zkušených kuchařů se účastníci zapojují do přípravy menu inspirovaného moderní gastronomií a kvalitními surovinami, přičemž samotný proces vaření podporuje týmovou spolupráci, komunikaci i kreativitu. Kurzy vaření probíhají v profesionálním a zároveň neformálním prostředí, které umožňuje zapojení všech účastníků bez ohledu na jejich kulinářské zkušenosti. Program lze přizpůsobit velikosti skupiny, časovým možnostem i zaměření akce – od neformálního teambuildingu přes doprovodný program ke konferenci až po exkluzivní firemní večírek.



Společná příprava pokrmů přirozeně stírá pracovní role a vytváří prostor pro networking, uvolněnou atmosféru i sdílení zážitků, které přetrvávají dlouho po skončení akce. Škola vaření v Bistrotéce Valachy tak představuje ideální gastronomickou incentivní aktivitu, která spojuje chuťový zážitek s emocí, originalitou a silným momentem společně stráveného času. Výsledkem není jen skvělé jídlo, ale také posílené vztahy v týmu a pozitivní energie, kterou si účastníci odnášejí zpět do pracovního prostředí.

 4 hodiny

 14 osob

 ČJ

 nám. Práce 2523, 760 01 Zlín

 www.bistrovalachy.cz

Více info: [East Moravia Convention Bureau](http://EastMoraviaConventionBureau.cz)

Vinařství Château Litence - degustace vína s prohlídkou zámku

Vinařství Zámek Litence nabízí degustace místního vína v historickém renesančním sklepě z 16. století. S obnovenou tradicí pěstování vína začalo v roce 2021.

Cílem je pěstovat zajímavé a moderní interspecifické odrůdy vína, které jsou vhodné i pro pěstování v bio režimu a snažit se o šetrnější způsob hospodaření, který je v souladu s okolní přírodou. Rodina Podstatzkých Thonsern vás zve do areálu zámku Litence, kde se dozvíte zajímavosti o historii zámku, příběhu rodiny, která zde sídlí od roku 1778 a zdegustujete vína z 5 bílých a 2 červených odrůd.



Pro zájemce o řízenou degustaci nabízí vinařství 2 zážitkové balíčky - degustaci vína a v rozšířené verzi degustaci v kombinaci s prohlídkou zámeckého areálu a přednáškou o historii. Pro více informací pište na e-mail info@chateaulitence.cz.

 1 - 3 hodiny

 30 osob

 ČJ, AJ, FJ

 Zámek 1, 768 13 Litence

 www.zameklitence.cz

Více info: [East Moravia Convention Bureau](http://EastMoraviaConventionBureau.cz)

Workshopy pečení v Bystřici pod Hostýnem

Workshopy pečení frgálů, koláčů nebo i dortů, které pořádá Jitka Wowk se svým týmem, se v posledních letech staly oblíbenou součástí festivalů, firemních akcí i rodinných slavností.

V době, kdy si lidé běžně kupují hotové věci v obchodech, je možnost vyzkoušet si tradiční pečení vlastníma rukama příjemnou změnou a návratem k poctivé kuchyni. Účastníci si pod vedením organizátorky připraví těsto, naučí se základní postupy, vyzkouší si práci s náplněmi a nakonec si svůj frgál nebo dort sami dotvoří. Workshop je vhodný jak pro úplné začátečníky, tak pro ty, kteří už doma pečou a chtějí si rozšířit repertoár o poctivé domácí recepty.



Tým kolem Jitky Wowk nabízí i další témata workshopů jako domácí burger, slané pečivo (houska, bageta, anglický rohlík), quiche nebo cupcake. Jsou připraveni uvítat vás v ateliéru v Bystřici pod Hostýnem nebo za vámi přijet kamkoliv, stačí mít jen v daném místě elektrinu a vodu.



3-4 hodiny dle daného kurzu



8 osob workshopy na místě



ČJ



Přerovská 52, 768 61 Bystřice pod Hostýnem



www.jitkawowk.cz

Více info: [East Moravia Convention Bureau](#)

Čokoládová univerzita

Čokoládová univerzita je místem, kde se z firemní akce stává výjimečný gastro zážitek. Navazuje na rodinné receptury výroby pralinek a čokolád, jejichž historie sahá až na přelom 19. a 20. století.

Poctivé řemeslo, ruční práce a špičkové suroviny bez umělých barviv či stabilizátorů tvoří základ konceptu, který osloví každého milovníka kvalitní gastronomie.

Pod vedením zkušených chocolatiérů si účastníci vyzkouší výrobu vlastních pralinek, tabulkových čokolád i marcipánu, ochutnají čokoládu přímo při zpracování a poznají rozdíly mezi kakaem z Ekvádoru a Indonésie. Každý detail – od výběru surovin až po zdobené ořechy, lyofilizovaným ovocem či bylinkami z Valašska – podtrhuje autenticitu a příběh tohoto místa.



Čokoládová univerzita je ideální volbou pro menší firemní skupiny, které hledají top gastro incentivu s přesahem, osobní atmosférou a skutečnou přidanou hodnotou. Zážitek, který spojuje tým, baví a zanechává sladkou vzpomínku.

 4 hodiny

 10 osob

 ČJ

 Pivovarská 6, Rožnov pod Radhoštěm

 www.lazenskeslevy.cz

Více info: [East Moravia Convention Bureau](http://EastMoraviaConventionBureau.com)

Menu sladkovodních ryb pod vodou

Nechte se unést výjimečnou atmosférou a dopřejte svému týmu gastronomický zážitek, na který se nezapomíná.

V areálu Živá voda Modrá připravuje Hotel Skanzen exkluzivní zážitkové menu v unikátním podvodním prostředí, které je ideální jako netradiční incentivní aktivita nebo prémiový program pro VIP klienty.

Představte si společnou večeři u slavnostně prostřeného stolu, nad kterým se tiše pohybují majestátní sladkovodní ryby, zatímco si vychutnáváte pečlivě sestavené šestichodové menu inspirované lokálními surovinami a rybí gastronomií. Každý chod je harmonicky spárován s vybranými víny ze Zámeckého vinařství Bzenec, což podtrhuje celkový zážitek a dává prostoru slavnostní, téměř magickou atmosféru.



Jedinečný prostor s kapacitou až 16 osob vytváří ideální podmínky pro neformální networking, poděkování klíčovým partnerům nebo odměnu pro management. Spojení výjimečného místa, špičkové gastronomie a silného emočního prožitku dělá z této večeře jednu z nejunikátnějších gastronomických incentivních aktivit na Východní Moravě.

 3 hodiny

 16

 ČJ

 Modrá 227, 687 06 Velehrad

 www.hotelskanzen.cz

Více info: [East Moravia Convention Bureau](http://EastMoraviaConventionBureau.cz)

**Příští měsíc se můžete těšit
na nečekané venues: kostely, jeskyně a další!**