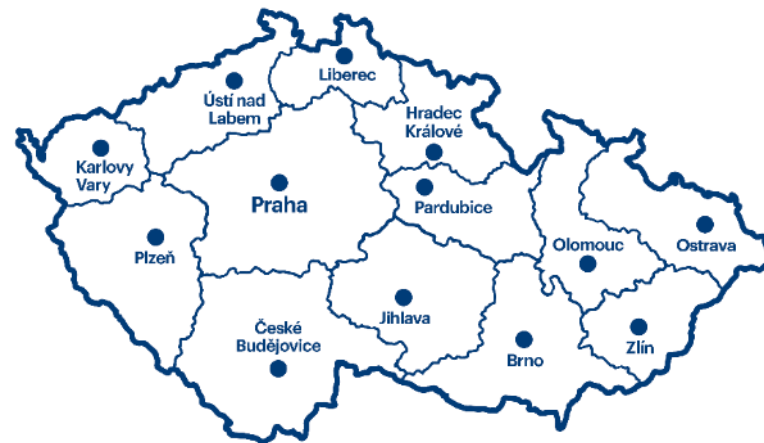




Inspirativní měsíčník Czech Convention Bureau

Incentivní gastro aktivity



Incentivní gastro aktivity

Jižní Morava

Brněnské bary existují a stojí za to!

Brno v noci ožívá a zve k návštěvě legendárních barů. Super Panda Circus, Bar, který neexistuje, 4 pokoje, Na stojáka, Champagne Garden Bar... určitě jste o nich už slyšeli, ale už jste jedinečnou atmosféru některého z nich zažili?

Naplánujte si s kolegy v práci odpočinkový večer (a raději i další den) a vzhůru do víru nočního života! Poznáte podniky ověřené cenami prestižní soutěže Czech Bar Awards, i takové, jejichž nenapodobitelná atmosféra se za vlhých letních večerů přelévá z vymazlených interiérů až na brněnské chodníky. Už se to ví široko daleko: brněnská barová scéna u nás nemá konkurenci!



celý rok



Brno - centrum města



2 hodiny – neomezeně



Ideálně skupina do 10 osob



čeština, angličtina

Více info: [Brno Convention Bureau](#)



Hostina mezi řádky vinohradu

Kombinaci výtečného jídla a vína odolá málokdo. Když přidáte krásné výhledy a nezapomenutelnou atmosféru, máte motivační program pro zaměstnance jako vyšitý.

V idylických kulisách podpálavských vinic si vás vezme do parády šéfkuchař. Vše vysvětlí a naučí vás, jak připravit skvělé jídlo jen za pomoci ohně. Dost možná se podělí i o tajnou domácí recepturu. Všechny suroviny jsou od lokálních farmářů a víno k ležérnímu upíjení u práce nebude chybět. Tento zážitkový kurz vaření přímo na vinici uspokojí všechny smysly.



jaro–podzim, za příznivého počasí



vinice Jižní Moravy



cca 3–4 hodiny



max 30 osob



čeština, angličtina

Více info: [Brno Convention Bureau](#)



Gurmánský zážitek pod Pálavou: snoubení jídla a vína

Víno a jídlo k sobě patří jako láska k životu. Víno při správné kombinaci chutě a vůně zážitek z jídla zvýrazní a umocní. Přesně to zažijete na tomto místě.

Jídla s vínem spojují přímo v receptech nebo je sensoricky ovlivňují vínem i dalšími produkty z hroznů od octa a želé po rozinky a vínovici. Rozmazlete své chuťové pohárky u vítěze Gourmet Jižní Morava 2022 v kategorii Restaurace.

A nemusíte zůstat jen u jídla. Vinařství Šilová pro vás a váš tým zorganizuje firemní akci, vinařský program nebo večerní posezení ve vinném sklepě. Jste na jižní Moravě. Užijte si to.



celý rok



Vinařství Šilová, Mikulov



dle přání



max 30 osob



čeština, angličtina



www.vinosilova.cz

Více info: [Brno Convention Bureau](#)



Když se radost v mottu stane skutečností

Láká vás nakouknout, jak to vypadá u leaderů v udržitelném podnikání? Přesně takovým místem Sonnentor v Čejkovicích bezesporu je.

Přijďte zažít exkurzi či teambuilding ve voňavém království, kde vám představí úspěšný příběh firmy. Tady ekologické zemědělství není jen líbivá fráze na papíře, tady se jím žije.

Navíc, v dubnu 2023 otevře svou slunečnou bránu nový polyfunkční objekt. Přibude nová zážitková exkurzní trasa a o prostory k pronájmu také nebude nouze.



celý rok



Sonnentor - bylinkový ráj, Čejkovice



dle přání



exkurze max 45 osob



čeština, angličtina, němčina



www.sonnentor.com

Více info: [Brno Convention Bureau](#)



Essens - degustační menu pro náročné

V Hraničním záměčku Lednicko-valtického areálu podávají degustační menu z gourmetské říše snů.

Šéfkuchař Otto Vašák a výhradně regionální ingredience, jejichž část si v areálu sami pěstují. Mise zní: zasytit na nejvyšší úrovni plus probudit i spící chuťové pohárky! V malebné krajině, v zámeckých reáliích, s obřím výběrem vín. Kdyby michelinští kuchaři vyjeli i mimo Prahu, Hlohovec hvězdička nemine.



dle otevírací doby nebo dle domluvy



Areál Chateau de Frontiere, Hlohovec



dle domluvy



dle kapacity jednotlivých restaurací



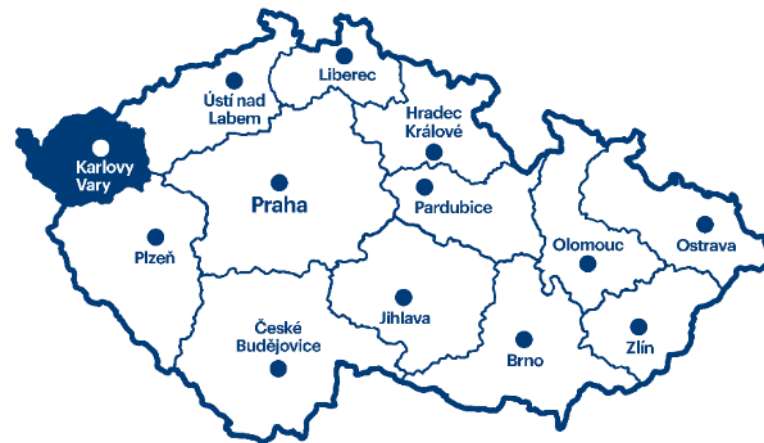
čeština, angličtina



www.hranicnizamecek.cz

Více info: [Brno Convention Bureau](#)





Incentivní gastro aktivity

Karlovarský kraj

Grilování selátka v unikátní podzemní slovanské peci

Přijďte k nám ochutnat tuto libůstku. Řídíme se heslem: „Sněz, co dokážeš!“

Na terase hotelu Císař Ferdinand se můžete zúčastnit otevírání slovanské podzemní pece. Tu nenajdete nikde jinde na území České republiky. Topí se v ní především břízou a bukovým dřevem. Šamotové cihly do sebe natáhnou horkost a selátko, které je naložené a podlité domácím pivem, je poté spuštěno na gril na žhavé uhlí. Celá pec se zakryje a šest až sedm hodin se selátko „griluje“. Selátko je samozřejmě možné si objednat kdykoliv.



celý rok



Loket



2–3 hodiny



Ideálně skupina do 50 osob



čeština, němčina, ruština, popř. angličtina



www.hotel-loket.cz

Více info: [Carlsbad Convention Bureau](#)



Gastronomické zážitky v Grandhotelu Pupp

Svatomartinské hodování v Grandrestaurantu Pupp.

K svátku svatého Martina neodmyslitelně patří husí hody a pití mladého vína. Šéfkuchař grandhotelu připravuje každý rok nové variace šťavnaté a voňavé pečínky, která se podává v luxusních prostorách Grandrestaurantu Pupp. Ve všech restauracích Grandhotelu Pupp servírují českou kuchyni v tom nejlepším podání.

Tradice Grandhotelu Pupp se začíná psát v roce 1701. Přes tři staletí slavné historie, výjimečných hostů, prvotřídních služeb a jedinečné cukrářské historie. Café Pupp je vyhlášeno klasickými českými zákusky z vlastní cukrárny a opravdový mistrovský kousek pak představuje originální dort pana Puppa podle původní receptury z konce 18. století.



restaurace, kavárna - celý rok (Husí hody probíhají celý listopad)



Karlovy Vary



2–3 hodiny



od malých skupin až po 200 osob



čeština, angličtina, němčina, ruština



www.pupp.cz

Více info: [Carlsbad Convention Bureau](#)

Karlovarský Knedlík Fest

Jde o spojení živé hudby a tradičních karlovarských specialit podávaných přímo na ulici města. Karlovarské knedlíky, karlovarské pivo Karel IV. a karlovarská Becherovka.

První sobotu v měsíci říjnu se koná v Karlových Varech gurmánský festival Karlovarský Knedlík Fest. Celá akce je otevřená všem příchozím návštěvníkům města. Hlavní hudební produkce probíhá přímo před budovou Becherplatz, kde je možné v prodejních stanech ochutnat knedlíkové speciality a zapít je pivem Karel IV.



první sobota v říjnu



Karlovy Vary – Becherplatz



dle přání



volně přístupná akce



čeština, němčina, angličtina



www.becherplatz.cz

Více info: [Carlsbad Convention Bureau](#)



Zvěřinové hody U Tetřeva Kladská

Ve zcela nevšední restauraci ve stylu loveckého srubu, se připravují vybrané zvěřinové speciality. Nabídka jídel obsahuje i výtečnou tradiční českou kuchyni.

Od restaurace vede naučná stezka Kladská. NS Kladská je hojně navštěvovaná, tato lokalita je rájem pro milovníky přírody a turistiky. Okolí bylo parkově upraveno s využitím cizokrajných dřevin. Mezi doplňkové aktivity patří lov zvěře – Kladská je vyhledávaný revír. Dále můžete vyzkoušet rybolov v Kladském jezeře a jako bonus je zde v zimě protažena běžecká stopa.



celý rok



osada Kladská



2–3 hodiny



ideálně skupina do 50 osob



čeština, němčina, ruština



www.utetřeva.cz

Více info: [Carlsbad Convention Bureau](#)

Degustace pív v pivovaru Červený Vlk

Pivovar Červený Vlk se nachází v srdci Krušných hor na Božím Daru. V nabídce má 5 stálých pív, a to jak na čepu, tak i v láhvích a každý měsíc jeden speciál.

Červený vlk má rozmanitý pivní lístek. V základu má 5 pív – Božídarský jelen (klasický 12° světlý ležák), Červený Vlk, Bílý Hranostaj, Nachmelený Jezevec a Lehký Střízlík. Součástí pivovaru je i restaurace, která nabízí studenou i teplou kuchyni a pro posezení jsou k dispozici i venkovní terasy. Detailní popis výroby piva s praktickými ukázkami přípravy všech značek od varny až po lahvování, se může návštěvník dozvědět v rámci programu „Den se sládkem u Vlka“.



celý rok



Boží Dar



2–3 hodiny



ideálně skupina do 80 osob, účastníci budou rozdělení do menších skupin



čeština, němčina, ruština



www.cervenyvlk.cz

Více info: [Carlsbad Convention Bureau](#)





Incentivní gastro aktivity

Olomoucký kraj

Entrée restaurant

Pro jedinečného hosta jedinečnou nabídku. To je poselství RESTAURANTU ENTREE. Nechejte se unést unikátním konceptem inspirovaným přírodou, který Vás zavede do světa divadla, ale i rostlin a nerostů. Ve spojení s neotřelým interiérem a profesionálním servisem si každý host naplno vychutná nezapomenutelné gastronomické zážitky.

O tom, že Přemek Forejt potěší i největší gurmány, není pochyb. Jeho zkušenosti podtrhává působení v londýnské restauraci L'Autre Pied, která se chlubí Michelinovou hvězdou, i spolupráce v brněnském restaurantu KOISHI zaměřeném na sushi a ryby, který získal 1. místo v roce 2013 dle Maurerova výběru GRAND RESTAURANT.

Restaurace zajišťuje cateringové služby max. pro 300 osob. V nabídce naleznete teplou i studenou kuchyni, moučníky i nápojový servis.



celý rok



Olomouc



2–3 hodiny



2 sály, kapacita největšího sálu - 70 osob



čeština, angličtina



www.resort-hodolany.cz

Více info: [Central Moravia & Jeseníky Convention Bureau](#)



Bistro Paulus

Vše maximálně jednoduše, ale dokonale. Na jedné straně ták a jídla na tabuli, na druhé straně prvotřídní kvalita, nápad a zážitek v nevšedním a pohodovém prostoru. Vítejte v kantýně pro 21. století.

Bistro Paulus je nový projekt michelinského šéfkuchaře Romana Pauluse, který se v srdci Olomouce rozhodl postavit neotřelý koncept moderního bistra. Kombinuje kvalitní klasickou českou kuchyni s nápady, které načerpal za svůj profesní život po celém světě – od Rakouska, Itálie, Francie, zkušeností na zaoceánských lodích až po jižní a východní Asii.



celý rok



Olomouc



2–3 hodiny



kapacita největšího sálu - 60 osob



čeština, angličtina



www.bistro-paulus.cz

Více info: [Central Moravia & Jeseníky Convention Bureau](#)



Bělecký mlýn

Areál je situován na hranici Hané a Dražanské vrchoviny s nerušenou přírodou a historicky zajímavým okolím. Kromě ubytování a stravování zde máte možnost výběru ze široké škály outdoorových aktivit.

Objekt disponuje restaurací, velkým zahradním sálem se samostatným barem a sociálním zařízením. Mimo tyto prostory je k dispozici letní zahrádka, dětské hřiště a ZOO koutek. Ve dvorním prostoru je umístěn venkovní bar a gril s možností pečení selat a zvěřiny, což vybízí k pořádání teambuildingových akcí ve venkovním prostoru s voňavým podtextem pečenky. Firmy rády využijí přilehlého parku k těmto stmelovacím kolektivním aktivitám.

V restauraci využíváme místní ingredience: hovězí plemeno Aberdeen Angus, Přestické černostrakaté prase, jehněčí plemena Suffolk a Romney Marsh, divoké prase, daňka skvrnitého a jelena dybowského.



celý rok



Zdětín



2–3 hodiny



2 sály, kapacita největšího sálu 80 osob



čeština



www.beleckymlyn.cz

Více info: [Central Moravia & Jeseníky Convention Bureau](#)



TVARG – craftový pivovar a řemeslná výroba Tvarglí

V pivovaru ochutnáte několik druhů pivních speciálů a řemeslné tvarůžky - jediný originální sýr českého původu, který se nyní vyrábí pouze na dvou místech v ČR.

V roce 2020 památkově chráněné sklepy znovu ožily pivovarským řemeslem. Kromě vaření piva pod značkou TVARG tady vznikla řemeslná výroba "voňavých" tvarglí. Vše můžete okošťovat v pivovarské hospodě nebo si produkty odnést s sebou. Do tajů výroby piva i tvarglí můžete nahlédnout během exkurzí a řízených degustací. V případě exkurze do pivovaru je možná degustace i škola točení piva. Při exkurzi do tvarůžkové výroby zavítáte do kamenných sklepů, sýrařské expozice a nebude chybět ani ochutnávka Tvarglí.

Pivovar Tvarg je také organizátorem již tradiční akce s názvem „Tvarg fest“, který se koná v měsíci září. Přijďte ochutnat regionální pivo Tvarg a řemeslné Tvargle z poctivého českého tvarohu.

 celý rok (pondělí zavřeno)

 Velká Bystřice

 exkurze v pivovaru - 75 min, exkurze do tvarůžkové výroby - 45 minut

 pivovar max 25 osob, tvarůžková výroba max 15 osob

 čeština, angličtina

 www.tvarg.cz

Více info: [Central Moravia & Jeseníky Convention Bureau](#)



Staletá tradice piva v Litovli

Návštěvníci Pivovaru Litovel mohou poznat tradiční způsob výroby piva, ochutnat produkty i zhlédnout unikátní expozici z historie pivovarnictví.

V pivovaru Litovel se můžete zúčastnit exkurze, ve které proniknete do tajů vaření piva. Zjistíte, co všechno dělá litovelský sládek, jak se vaří klasické české pivo nebo jak vypadá varna, spilka a ležácké sklepy. Po exkurzi je možnost 60 nebo 120 minutové ochutnávky různých druhů piv.

V návštěvnickém centru Pivovaru Litovel si mohou návštěvníci v útulném prostředí pod historickými klenbami, které pamatují celou bohatou historii pivovaru, ochutnat litovelské pivo, obdivovat ocenění, která pivo Litovel získalo na prestižních soutěžích a přehlídkách, prohlédnout si výstavu o minulosti i současnosti pivovaru. Zároveň je zde možnost ochutnat několik druhů litovelského piva, které je zde čepováno ze sedmi kohoutů.

Dále je možné navštívit muzeum pivovarnictví nebo si uvařit vlastní pivo v litovelském minipivovaru.



celý rok, pondělí–pátek



Litovel



exkurze 60 min, ochutnávka 60 nebo 120 min



min 15 osob



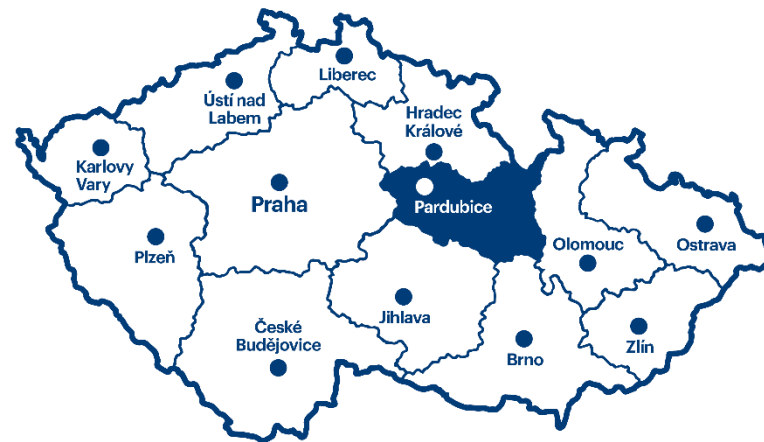
čeština (lze přizvat tlumočníka)



www.litovel.cz

Více info: [Central Moravia & Jeseníky Convention Bureau](#)





Incentivní gastro aktivity

Pardubický kraj

Degustace vína v zámeckém sklepení

Užijte si gastronomický zážitek v propojení s historickou a uměleckou atmosférou sklepení na zámku v Litomyšli.

Zámecké sklepení je úžasný prostor s neopakovatelnou atmosférou. Můžete si zde prohlédnout sochy Olbrama Zoubka, ochutnat různé druhy vín nebo si objednat degustaci s průvodcem, který poskytne odborný výklad kvínu i uměleckým exponátům. Ve sklepení můžete ochutnat speciální řadu lahvových vín Chateau Litomyšl, kterou nelze koupit jinde než ve městě Smetanova festivalu. Vinotéka nabízí široký sortiment vín od několika vinařství.

Prostor lze pronajmout i pro uspořádání firemní či společenské akce. K pronájmu jsou k dispozici dva hlavní sály, jeden sál s voskovým Srdcem pro Václava Havla, čtyři menší přilehlé místnosti a vinotéka o třech místnostech. Ve všech sálech je možné individuálně přizpůsobit stoly s občerstvením či posezení. Zámecké sklepení na přání zajistí i cateringovou firmu a someliéra.



duben–říjen



Zámecké sklepení Litomyšl



dle vybrané aktivity - degustace 1–1,5 hodiny



degustace 15–20 osob, pronájem dle domluvy s provozovatelem



čeština, angličtina



www.zameckesklepeni.cz

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



Exkurze, degustace a škola čepování piva

V Hlinsku vás naučí, jak se pivo čepuje, vaří i ochutnává. Tradice vaření tady sahá až do roku 1913. Ochutnat zde můžete několik druhů piva, včetně sezónních specialit.

V rámci exkurze nahlédnete do výroby piva a samozřejmě jej také ochutnáte. Prohlídka je zakončena v mini pivnici, kde si můžete sami načepovat pivo. Součástí prohlídky je promítání filmu o historii pivovaru a o postupu výroby piva, prohlídka pivovarských exponátů spojených s historií Pivovaru Rychtář, jako jsou zejména etikety, tácky, různá ocenění, která pivovar v nedávné i vzdálenější minulosti získal, a v neposlední řadě také suroviny používané k vlastní výrobě.

Je zde i možnost pronájmu restaurace pro uspořádání firemní či společenské akce. Pronájem zahrnuje prohlídku, komentovanou degustaci a školu čepování. Na přání provozovatel zprostředkuje i občerstvení.



od dubna každý pracovní den 8:00-14:00, po domluvě kdykoli



Pivovar Rychtář Hlinsko



prohlídka včetně degustace 90 minut, maximální doba pronájmu restaurace 5 hodin



restaurace 35 osob, exkurze 5–20 osob



čeština



www.pivo-rychtar.cz

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



Víte, jak se vyrábí sýr, sušené ovoce a džem? A ochutnáte?

Farma květná zahrada nabízí exkurze a ochutnávky vlastních výrobků. Ochutnat zde můžete mléčné speciality, výrobky z ovoce či med.

Z široké nabídky farmářských specialit si jistě vybere každý. Farma připravuje obědy z místních surovin (sýry, mléko, máslo, tvaroh, vejce, drůbež, uzeniny). Ochutnat zde můžete širokou škálu mléčných výrobků - čerstvé, uzené, pažené i zrající sýry, jogurty a kefíry z kozího i kravského mléka. Pestrá je i nabídka sladkých specialit z ovoce od místních pěstitelů. V rámci exkurze se dozvíte, jak probíhá výroba sýrů, jak se suší ovoce a připravují džemy.

Farma také nabízí prostory k pronájmu pro skupiny a firmy. Lze zde uspořádat školení, komunitní setkávání, přednášky, společenské akce atd. Vždy je možno předem domluvit stravu a ubytování.



celý rok



Farma květná zahrada, Květná u Poličky



dle vybrané aktivity



max 30-40 osob



čeština, angličtina



www.kvetnazahrada.cz

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



Exkurze, pivo, pálenka a regionální speciality

Máte rádi pivo a dobré jídlo? Přijďte ochutnat grilované a pečené speciality a dozvědět se něco nového o výrobě piva a pálenky.

Pivovar ve Žlebských Chvalovicích nabízí exkurzi palírny a pivovaru včetně degustace. Nahlédnete do výroby pálenky z ovoce od místních pěstitelů, nebo se poučíte o výrobě piva. Vaří se zde několik různých druhů piva, mimo jiné i s příchutí višně, jablka, zázvoru nebo perníku. A protože k dobrému pití patří dobré jídlo, v pivovaru připravují speciality z grilu či pece na dřevo, regionální uzeniny a sýry. Exkurzi je tak možno propojit s obědem či firemní akcí. Pivovar také nabízí pronájem vnitřních i venkovních prostor.



v letní sezóně od května



Palírna a pivovar Žlebské Chvalovice



2–3 hodiny



vnitřní degustační místnost 10–25 osob, venkovní prostory až 80 osob, exkurze palírny a pivovaru v menších skupinách



čeština



www.kutilkovapalirna.cz

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





Incentivní gastro aktivity

Zlínský kraj

Slovácko v chutích a vůních

Slovácko je studnicí lidové kultury a folkloru. Tato skutečnost se velmi intenzivně promítá do práce Regionu Slovácko - sdružení pro rozvoj cestovního ruchu. Právě ona je pořadatelem vyhledávaného jednodenního Slovákého festivalu chutí a vůní.

Slovácký festival chutí a vůní je jediným gastro festivalem zaměřeným na tradiční slováckou kuchyni. Je pořádán ve stylovém prostoru slovákého Skanzenu Rochus (muzeum v přírodě v Uherském Hradišti – Mařaticích). Den plný dobrého jídla, které připravují místní producenti, lokální pivo i víno, folklorní doprovodný program.

Slovácký festival chutí a vůní se koná uprostřed vinařské oblasti. Jeho návštěva může být též návštěvou místních vinných sklepů či moderních vinařství. Nedaleké Uherské Hradiště skýtá též řadu možností kulturního vyžití. Podobnou akcí, zaměřenou ovšem především na víno a folklor, jsou Slavnosti vína a otevřených památek v Uherském Hradišti. Ty letošní se konají 9. - 10. 9. 2023.



každoročně ve druhé polovině září (letos 23. 9. 2023)



Skanzen, park Rochus, Uherské Hradiště



dle přání



volně přístupná akce



čeština



www.slovacko.cz

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



Kurzy moravských lidových i dalších světových kuchyní

Bistrotéka Valachy je špičkovou restaurací, která kromě výtečné každodenní gastronomie dle tradičních receptur a z místních zdrojů, nabízí též doprovodný gastro program, ale také kulturní, zejména hudební akce.

Vstupním kurzem tohoto roku, jenž je jedním z mnohých, je kurz valašské kuchyně. Účastníci se po dobu odpoledne a večera naučí vařit valašskou kyselici, halušky s brynzou a borůvkové knedle. Čili klasická valašská jídla.

Bistrotéka Valachy je propojena s Resortem Valachy ve Velkých Karlovicích (na samém východě Zlínského kraje), které jsou vysoce kvalitní gastronomickou lokalitou. Také ve Velkých Karlovicích se konají speciální kurzy, např. pečení známého valašského koláče - frgálu. Ten má obvykle průměr kolem 30 cm, je vyroben z kynutého těsta a posypán sladkou drobenkou. Tradičními náplněmi jsou švestko-povidlová, hruško-povidlová, meruňková, tvarohová, borůvková apod. Valašský úzus je, že se náplně na jednom frgálu nikdy nekombinují.



17. 1. 2023 – Kurz valašské kuchyně, ostatní kurzy v průběhu roku



Bistrotéka Valachy, Obchodní dům Zlín, Resort Valachy Velké Karlovice



cca 5 hodin



ideálně skupiny po 10 osobách



čeština



www.bistrovalachy.cz

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



Degustace pálenek u Jelínků ve Vizovicích

Výroba ovocných pálenek ve Vizovicích je zcela ojedinělá a světově proslulá. Podnikatelský i životní příběh R. Jelínka a jeho rodiny patří neodmyslitelně k Vizovicím, i celém Zlínsku. Stále populárnější jsou ochutnávkové akce v návštěvnickém centru, rozšířené o možnosti dalších gastro zážitků místní provenience.

Výroba ovocných pálenek má na Východní Moravě, zvláště na Valašsku obrovskou tradici. Nejznámější, zdaleka však ne jedinou společností mezinárodního věhlasu je Rudolf Jelínek. Návštěvnické centrum neposkytuje obyčejnou prohlídku s ochutnávkou, ale výtečný degustační zážitek s příběhem připomínající návštěvu vinného sklepa či vinařství.

Zejména u oslav či firemních akcí je běžné spojit degustaci s rautem sestávajícím z místních valašských specialit. Stoly jsou pak zaplněny mísami se škvarky, valašskou tlačenkou, jitrnicemi, klobásami, moravským uzeným, pečinkami, ale také různými sýry včetně ovčího a kozího. Takové pohoštění zážitek z pálenek ještě umocní.



celý rok



Vizovice



1–3 hodiny



kapacita míst k sezení pro 130 osob, kapacita prostoru až pro 250 osob, exkurze ideálně pro skupiny 20 osob



čeština, němčina, angličtina



www.rjelinek.cz

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



Za První republikou do Luhačovic

Naprosto ojedinělý zážitek nabízí luhačovický hotel Radun. Spojení gastronomie z období První republiky s úžasnou architekturou hotelu - funkcionalistické vily - a secesním duchem Luhačovic je nebývale silné. Obědové i večerní gurmánské menu je ojedinělou interpretací prvorepublikové kuchařské školy. Využívá zejména místních produktů. Dá se proto očekávat odvážná modernost a "světovost" První republiky, jakož i ověřená kvalita východomoravských zemědělských produktů.

Luhačovice patří mezi nejkrásnější a nejromantičtější lázně. Jsou spojeny především s životními osudy architekta Dušana Jurkoviče a skladatele Leoše Janáčka. Největšího rozmachu Lázně Luhačovice zaznamenaly po 1. světové válce a vzniku Československa.

V Restauraci Republika je k obědu i večeři nabízeno gurmánské menu vycházející z tradic období Československé republiky 1918-1938. Tzv První republika nebyla, jak známo, jen moderní, dynamicky se rozvíjející zemí, ale též dobou, kdy se ještě ctily klasické konzervativní hodnoty a etiketa. V Boutique hotelu Radun můžete například úslužnost zažít ještě dnes!



celý rok



Luhačovice



1–2 hodiny



ideálně skupina do 20 osob



čeština, němčina, angličtina



www.hotelradun.cz

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



Ochutnávka sýrů spojená s workshopem jejich výroby

Kozí farma Zerlina nacházející se v okrajové části Rožnova pod Radhoštěm nabízí jedinečnou možnost naučit se vyrábět sýr.

Sama návštěva kozí farmy je zážitkem. Člověk uvidí, jak má vypadat ideální rodinná malá farma zaměřená na výrobu nevelkého rozsahu, která je příkladem ekologicky šetrného zemědělství.

Při workshopu, jehož součástí je exkurze a samozřejmě ochutnávka běžné produkce farmy Zerlina, účastníci zpracovávají kozí, ale i kravské mléko. Při tom se seznámí s historií sýraření na Valašsku a procesu výroby. Naučí se základním pravidlům výroby sýra a každý si vyrobí čerstvý sýr a korbáčky, které si odnese s sebou.



celý rok



Rožnov pod Radhoštěm



3 hodiny



max 12 osob



čeština, angličtina



www.zerlina.cz

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



Incentivní gastro aktivity

Královéhradecký kraj

Degustace vín v benediktínských sklepech

V atraktivních prostorech členitých sklepů pod budovou bývalého klášterního gymnázia se nachází vinná galerie s vinotékou. Vinotéka vytváří skvělý doplňkový program do nabídky služeb pro oblast cestovního ruchu formou skupinových degustací. Zároveň je ve spolupráci s Českým archivem vín zajištěna distribuce a prodej vína pro region Broumovska.

Víno je s řádem Benediktinů spjato od nepaměti, můžeme jim připisat mnoho objevů spojených s pěstováním i výrobou vína. A také záhadnou objemovou míru nazývanou Hemina. Tolik vína měli mniši podle řehole povoleno denně vypít, o jaké množství se jedná se ale můžeme jen dohadovat.

Skupinové degustace je možné uskutečnit kdykoliv po vzájemné dohodě. Na vaše přání zajistíme také víno jako dárek s logem či jménem vaší firmy.



skupinové degustace na přání po celý rok



Broumov



2–3 hodiny, dle velikosti skupiny



degustace ve sklepech 7–15 osob, degustace přímo v klášteře Broumov až 50 osob



čeština (na degustaci lze přizvat tlumočníka)



www.klasterbroumov.cz

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



Ochutnávka piva s příchutí Afriky

Safari pivovar je velmi ojedinělý projekt, kterým se propojila specifická výroba piva s provozem zoo parku. Jediná další zoo s vlastním pivovarem v Evropě je belgická ZOO Pairi Daiza. Protože chce zoo provozem pivovaru získat každoročně finanční příspěvek na zásadní chovatelský program dvorského safari parku, tj. celosvětovou ochranu nosorožců, přispívá z každého prodaného piva na tento program 1 Kč.

Návštěvníci mohou ve dvorském safari parku ochutnat pět druhů piv, z nichž dva nesou název právě po afrických nosorožcích - White Rhino Beer (Bílý nosorožec) a Black Rhino Beer (Černý nosorožec). Doplňují je dále Safari Beer, Kili Beer nebo African Queen Beer.

Každé z piv je originál, speciálními přísadami některých druhů je chmel dovezený až z Jihoafrické republiky nebo Fair Trade káva vypěstovaná v Keni.



celý rok



Dvůr Králové nad Labem



prohlídka pivovaru 30 min, řízená degustace 30 min



kolem 60 osob rozdělených do menších skupin



čeština, angličtina, popř. polština a němčina



www.safaripivovar.cz

Více info: Hradec Králové Region Convention Bureau



30 km, 5 pivovarů. Dáte to?

Nejhezčí partie Krkonoš a výborné pivo k tomu. To jsou lákadla nejvyšších hor Česka. Pět místních pivovarů spojilo své síly a vytvořili Krkonošskou pivní stezku, která je výborným tmeličem nejen pracovních kolektivů.

Celá trasa je dlouhá okolo 30 km, je tedy vhodné si ji rozdělit do dvou dnů tak, abyste mohli v každém z pivovarů v klidu degustovat. Pokud se vám podaří ochutnat vždy alespoň jeden vzorek piva z daného pivovaru, můžete získat razítko do sběratelského letáku. Na konci stezky získáte za 5 razítek malý dárek.

Mezi zapojené pivovary patří Horský hotel Friesovy Boudy, Pivovar Trautenberk, Pecký pivovar, Pivovar Hendrych Vrchlabí a Pivovarská Bašta Vrchlabí. Kromě degustace piva se doporučují i jiné krkonošské speciality, například Krkonošské kyselo.



červen - říjen



Krkonoše



ideálně 2 dny



ideálně menší skupiny max do 20 osob



doprovodný program není vázán na jazykovou vybavenost subjektů, obsluha je zvyklá na zahraniční návštěvníky



www.krkonošskapivnistezka.cz

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



Umíte upéct chleba?

Podorlický skanzen Krňovice čítá na 20 staveb, které postavila nebo přenesla a opravila rodina Zárubových. Toto venkovní muzeum začalo vznikat v roce 2002 a veřejnost jej může navštěvovat od roku 2006. Jedná se o jediné podobné muzeum v Královéhradeckém kraji.

Jednou z převezených a znovu postavených staveb je i budova bývalé školy ze Všestaru, která pochází z roku 1750. Jedná se o třetí původní stavbu v celém muzeu. Stavba je součástí prohlídkové trasy a je vybavena expozicí bydlení na venkově v 19. stol. a expozicí tkalcovství a tkaní. V průběhu roku 2012 byl obnoven historický tkalcovský stav, který se stal dalším provozuschopným exponátem a rovněž slouží pro předvádění tkaní.

Kromě toho se zde pravidelně konají ukázky pečení chleba v peci vytápěné dřevem. Vzhledem k dodržení postupů se jedná o časově náročnou, ale za to voňavou práci. Aby byly bochníky odpoledne hotové, je třeba brzy ráno roztopit pec, zadělat těsto a nechat ho kynout. Samotné pečení trvá zhruba půl hodiny. Čerstvě a vlastnoručně upečený chleba je možné si zakoupit a odnést domů.



celý rok



Podorlický skanzen Krňovice



dle dohody (chléb lze upéct nebo jen předpéct, je možná prohlídka skanzenu apod.)



ideálně 25 osob (maximálně 50 osob)



čeština, angličtina



www.krnovice.cz

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



Středověk na vlastní kůži i žaludek

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. Usad'te se na dřevěné lavice ke kamenným stolům. Zapomeňte na všední starosti a staňte se součástí středověku.

Zdejší specialitou je maso pečené na otevřeném ohni a další jídla, které jen tak někde neochutnáte. Rázem jste obklopeni skupinou sličných tanečnic, šermířů, kteří se postarají o zábavu a rozptýlení. Žebrák žadoní o okousané kosti, hudba láká k tanci, jeden neví, co sledovat dříve. To je středověk.

A jestli vám ze středověkého napětí vyhládlo nebo jste dostali žízeň, stačí jen hlasitě vyzvat šenkýře, ať roztáčí další korbel piva lásky a nosí chutnou krmí na váš stůl.

Pobyt ve Středověké krčmě lze spojit také s prohlídkou zdejšího pivovaru a následnou ochutnávkou.



celý rok



Dětenice



dle velikosti skupiny a jejich programu



max 800 osob



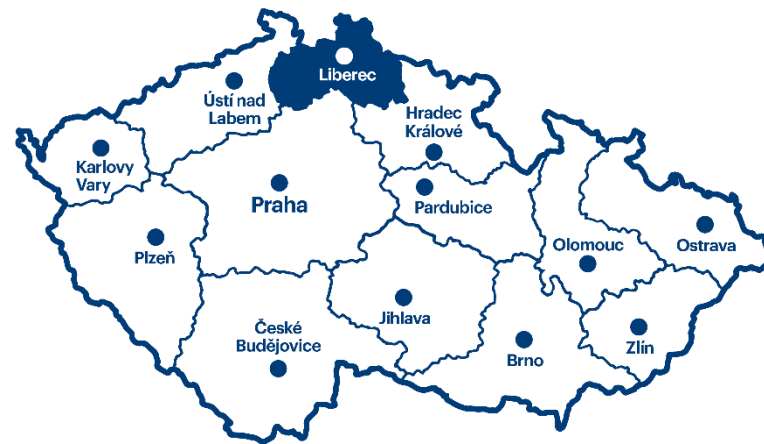
čeština, angličtina, němčina



www.krcmadetenice.cz

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





Incentivní gastro aktivity

Region Liberec

Poznejte práci sklářů opravdu zblízka

Sklářská krčma vás vskutku přenesle 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.



celý rok, exkurze a foukání skla v pracovní době nebo dle předchozích objednávek



Lindava



min 2 hodiny



restaurace 100 osob, terasa 70 osob, foukání skla v menších skupinách max. 10 osob

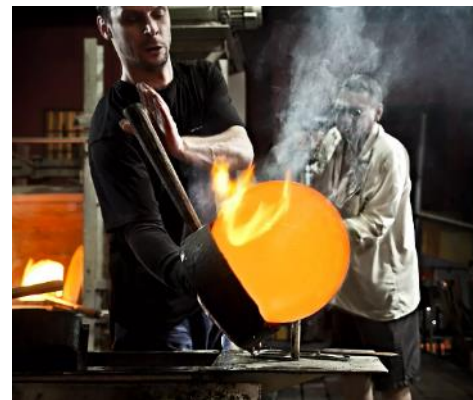


čeština



www.ajetoglass.com

Více info: [Region Liberec](#)



Pivovar, restaurace, hotel a pekárna na jednom místě

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 cvikové pivo. V moderně vybavené kuchyni zde připravují z kvalitních a čerstvých surovin pestrou nabídku pokrmů podle vyzkoušených receptů české kuchyně. Na výběr jsou zde pochoutky k pivu, tradiční česká jídla i bezmasá jídla a saláty. Nabídka kuchyně se přirozeně liší podle jednotlivých ročních období.

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 řemeslnou pekárnu s proslulým kváskovým chlebem.



celý rok, návštěva a ochutnávka v pivovaru pouze v pracovní době



Cvikov



min 2 hodiny



restaurace 85 míst, salónek 50 míst, stodola 40 míst, prohlídky v menších skupinách



čeština, angličtina, němčina



www.pivovarcvikov.cz

Více info: [Region Liberec](#)



Pražírna výběrové kávy Nordbeans a kavárna DOK

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 pěstelské 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.

 celý rok dle otevírací doby

 Liberec

 min 2 hodiny

 prostory kavárny pro 50 osob, 2 salónky pro menší skupiny

 čeština, angličtina

 www.dokliberec.cz

Více info: [Region Liberec](#)



U Čápa

Na rozhraní Jizerských hor a Krkonoš se v kopcích uprostřed krásné přírody rozprostírá horská obec Příchovice. Významnou část obce zaujímá areál U Čápa, jehož socha v životní velikosti dohlíží na celý areál i široké okolí.

V nejstarší chalupě č.p.1, která prošla citlivou rekonstrukcí, se dnes nachází penzion s 58 lůžky a stylová restaurace s výhledem na horské hřebeny. V restauraci mohou hosté ochutnat speciality šéfkuchaře, mléčné výrobky z místního statku, pstruhy z vlastních sádek, domácí zeleninu, bylinky nebo ležák Světoběžník - jak jinak než z vlastního minipivovaru.

Zá zábavnou i poučením se návštěvníci areálu mohou vydat do prvního muzea českého génia Jára Cimrmana. Je možné si zde prohlédnout značnou část pozůstalosti a autentických předmětů. Na památku mistrovi neomezenému rozhledu a nehynoucí slávě byla hned vedle muzea vztyčena rozhledna Maják. V zimě je U Čápa pro milovníky lyžování připraveno 5 sjezdovek, 2 lyžařské vleky a běžecí tratě v blízkosti areálu.



celý rok dle otevírací doby



Areál u Čápa, Příchovice



min 2 hodiny



restaurace 120 míst



čeština



www.ucapa.eu

Více info: [Region Liberec](#)



Oáza dobrého jídla a pití ukrytá ve sklepech Liberecké radnice

Neorenesanční radnice na náměstí Dr. Edvarda Beneše v Liberci byla po vzoru vídeňské radnice podle projektu architekta F. Neumanna postavena již v roce 1893 a dodnes patří k nejcennějším památkám ve městě.

Ještě před zprovozněním úřednických prostor v patrech radnice byla v suterénu otevřena restaurace Radniční sklípek. Kromě toho sloužily sklepní prostory jako vinný a pivní sklep nebo sklad uhlí. Sklípek fungoval nepřetržitě 100 let, kdy jeho provoz přerušila havárie kanalizace a celý prostor byl zatopen vodou. Po nákladné rekonstrukci, několika změnách využití prostor (výstavní síň, galerie, společenský sál) byl v roce 2014 Radniční sklípek znovu otevřen.

Hosté si v Radničním sklípku mohou pochutnat na tradičních českých pokrmech, vyzkoušet svjanské tankové pivo a zároveň obdivovat skleněná svítidla od firmy Lasvit, historizující interiéry a barevné vitráže v oknech.

Aby občerstvení v Radničním sklípku bylo zasloužené, doporučujeme vystoupat na 61 metrů vysokou radniční věž a prohlédnout si tak nejen centrum Liberce, hřebeny Ještědu a Jizerských hor nebo prozkoumat mechanismus radničních hodin.



celý rok dle otevírací doby



Liberec



min 2,5 hodiny



restaurace s kapacitou 250 osob, prohlídky radnice a věže v menších skupinách



čeština, angličtina, němčina



www.sklipekliberec.cz

Více info: [Region Liberec](#)





Incentivní gastro aktivity

Moravskoslezský kraj

Heřmanický pivovar - prohlídka s degustací mladých piv

Máte rádi pivo? Výjimečné pivo s puncem originality, dělané postaru, poctivě, bez marketingových kejklů a chemie, podepsané sládkem, který je z masa a kostí a za své dílo ručí svou pověstí a před pivním bohem svým životem. A zajímá vás jak se takové pivo vyrábí? Navštivte komentovanou prohlídku Heřmanického mini pivovaru v Ostravě a nakoukněte pod ruce odborníkům.

Zúčastněte se prohlídky Heřmanického pivovaru a nechte se zasvětit do tajů výroby zdejšího zlatavého moku. Čeká vás 60minutová prohlídka pivovaru s podrobným výkladem a degustací mladých piv. Během prohlídky ochutnáte světlé, tmavé i řezané pivo a pár kousků dostanete i na rozloučenou.



celý rok, i za nepříznivého počasí



Ostrava, Heřmanice



prohlídka trvá 60 minut



kapacita není omezena, účastníci budou rozdělení do menších skupin po 10



čeština, angličtina



www.pivovar-hermanice.cz

Více info: [Moravian - Silesian Convention Bureau](#)



Kurzy vaření ve Foodatelieru - objevte svět gastronomie s Davidem Valíčkem

Naučte se krok po kroku vařit vybrané speciality. Nic nedokáže spojit kolektiv jako skvělé jídlo a pití, pozvěte tedy své obchodní partnery nebo kolegy na opravdovou kulinářskou show.

Pod vedením šéfkuchaře Davida Valíčka se naučíte moderní techniky přípravy pokrmů, osvojíte si základní principy jeho servírování, a hlavně si dopřejete příjemné chvíle s dobrým jídlem a zábavnou show. Současně můžete vařit až 16 osob, další skupina může degustovat či grilovat. O zábavu je tedy postaráno.

Kurzy vaření, které doslova pohladí všechny vaše smysly, jsou ideální nejen jako teambuildingová akce, ale také pro setkání s obchodními partnery, resp. pro jakoukoli skupinku „kuchařských učňů“. A jako bonus můžete vše, co se naučíte, uvařit poté ve své kuchyni a pohostit vaše hosty, rodinu či přátele a tím se podělit o kousek gastronomického zážitku.



celý rok



Ostrava, Frýdek - Místek



individuální v závislosti na zvoleném tématu



v zimě do 38 osob, v létě 55–60 osob, školící místnost pojme 40 osob, najednou může vařit 8–16 osob



čeština, angličtina



www.foodatelier.cz

Více info: [Moravian - Silesian Convention Bureau](#)



Štramberské pikanterie - poklady kutařů, sládků a cukrářů

Odhalte tajemství pečení uší ve Štramberku a upečte si své vlastní ucho!

Na speciální prohlídce zjistíte, jak je to se zlatem ve Štramberku! Podíváte se shora na lom i do botanické zahrady ve starém vápencovém lomu. V pekárně U Hezounů si dokonce vyzkoušíte upéct své vlastní Štramberské ucho, a to starým klasickým váleným způsobem.

Poodhalíte tajemství pečení těchto uší, kdy recepty jsou mnohdy unikátním rodinným vlastnictvím a předávají se skutečně jen velmi zřídka dále. Štramberské uši jsou první český potravinářský výrobek, jemuž Evropská unie udělila ochranu zeměpisného označení. Legenda o vzniku „Štramberských uší“ odkazuje k třináctému století, kdy v roce 1241 do města přitáhla vojska divokých Tatarů.

Rodinný podnik „Štramberské uši od Hezounů“ je několikanásobný vítěz soutěže O nejlepší Štramberské ucho a je tím pádem také tak trochu zárukou toho, že se vám to vaše pečené Štramberské ucho povede... Takže na vlastní uši, neváhejte a přijďte!



celý rok, ideálně za příznivého počasí



Štramberk (Beskydy)



1,5 hodiny



min 10 a max 20 osob



čeština, materiály o produktu i popis pečení je písemně zpracován také v angličtině



www.stramberskepikanterie.cz

Více info: [Moravian - Silesian Convention Bureau](#)



Kurz přípravy kávy - espresso a cappuccino, dokonalá káva i doma s Laura Coffee

Zážitková bomba v podobě kávového workshopu pro milovníky kafe.

Během kávového workshopu si vyzkoušíte přípravu kávy za kávovarem, šlehání mléka, proniknete do základů “malování” mlékem, tzv. latte art, a také přípravy kávy pomocí alternativních metod jako je například V60. Chybět nebude ani teoretická část, kde se dozvíte základní informace o kávě (druhy, pěstování, zpracování atd.) a základy přípravy kávy.



celý rok



Ostrava



cca 3-4 hodiny



skupiny po 10 osobách



čeština, angličtina



www.lauracoffee.cz

Více info: [Moravian - Silesian Convention Bureau](#)



FLERET - destiláty z Beskyd

Poznejte tajemství tradiční výroby ovocných destilátů v podhůří Beskyd.

Navštivte vzorkovou expozici ovocných destilátů Fleret a vydejte se na prohlídkovou trasu, kde ochutnáte to nejlepší z nabídky Fleret Distillery pod vedením zkušeného degustátora.

Zjistíte, co všechno obnáší výroba světově uznávaných destilátů, jejichž receptury podnik bedlivě střeží už 170 let. Fleret Distillery si zakládá na dlouhé historii a dodržování původních procesů výroby.



celý rok



Frenštát pod Radhoštěm



75 minut



min 6 osob, max 12 osob, více osob po individuální domluvě



čeština, angličtina



www.fleret.cz

Více info: [Moravian - Silesian Convention Bureau](#)





Incentivní gastro aktivity

Ústecký kraj

Výprava za vinaři do Brány Čech

Ochutnáte ryze české víno, prohlédnete si historické sklepy, nakouknete do moderního provozu, projdete se samotnými vinicemi v rodinných vinařstvích v srdci Českého středohoří. Všechna vinařství se nachází v okolí řeky Labe v kouzelném místě zvaném Porta Bohemica – Brána do Čech.

Během návštěvy na vás čeká ochutnávka místních vín, včetně těch, které jsou nositeli ocenění České středohoří regionální produkt jako je například likérové víno Tergus. Degustace probíhají přímo ve vinných sklepech, nebo v degustačních místnostech. Při příznivém počasí se s vinaři vypravíte na obhlídku vinohradu, kde vás čekají nádherné výhledy na řeku Labe i okolní vrcholky Českého středohoří.

K degustaci ochutnáte i lokální gastronomii - domácí chléb se škvarkovou pomazánkou, domácí paštiky nebo placky, domácí řízečky nebo nabídku regionálních uzenin, pršutů a sýrů.



celý rok



[Žernosecké vinařství](#), [Vinařství pod Radobýlem](#), [Rodinné vinařství Mikulenkoví](#), [Vinařství sv. Tomáše](#)



2–3 hodiny



10–40 osob, při větším počtu skupiny po 10–20 osobách



čeština, němčina, angličtina

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



Ochutnávka Českého středohoří všemi smysly na historické usedlosti Dvůr Perlová voda

Zrenovovanou usedlost Dvůr Perlová voda najdete nedaleko vodního hradu Budyně nad Ohří a pár kilometrů od krále Českého středohoří – zříceniny hradu Hazmburk. Všechny aktivity usedlosti jdou v souladu s udržitelností a respektem k přírodě. Vaří z lokálních surovin i bezodbytkově, vodu čerpají z vlastního vrtu a k jídlu podávají pivo ze svého pivovaru Lanýž.

Exkluzivní českou kuchyni vám tu naservírují zážitkovou formou v podobě degustačního menu, interaktivní večere nebo speciální show. Jídla jsou připravena z farmářských a regionálních surovin. Na cestu dostanete dárek v podobě domácích marmelád, paštik, vlastního piva nebo lokálního medu.

Součástí zážitkového gastro odpoledne může být prohlídka minipivovaru a ochutnávka piva, relaxace v zahradě, koupání v biotopu, využití wellness zázemí nebo sportovní utkání na multifunkčním travnatém hřišti. Návštěvu usedlosti je vhodné kombinovat s výstupem na nedaleký hrad Hazmburk nebo s návštěvou barokního zámku Libochovice.



celý rok, zámek Libochovice otevřen pouze od dubna do října



Dvůr Perlová voda (15 km od Roudnice nad Labem)



2–4 hodiny



10–50 osob



čeština, angličtina, němčina



www.dvurperlovavoda.cz

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



Den v prvorepublikovém stylu v pivovaru Monopol

Objekt Pivovaru a Wellness hotelu Monopol najdete přímo v srdci lázeňského města Teplice. Unikátní prostor celého komplexu vás přenese zpátky v čase do noblesní meziválečné doby první republiky. Citlivě zrekonstruovaný objekt kdysi známý jako Varieté u Labutě, později pak obchodní dům s lahůdkami dnes nabízí pivovarskou restauraci s vynikajícími vlastními pivy, kavárnu, čtyřhvězdičkový hotel a pivní lázně.

Během prohlídky pivovaru si prohlédnete prostory areálu, dozvíte se, jak se vaří poctivé pivo ležáckého typu klasickou českou technologií, a na závěr si vychutnáte celé pivní degustační menu.

Na jídelním lístku najdete tradiční českou kuchyni, jako jsou žebra, vepřové koleno nebo hovězí líčka. Sladkou tečkou je tu vyhlášený domácí dezert „Větrník“. Moderní gastronomii vám naservírují v druhé části objektu Monopol – v Garden restaurantu.

Pivo si v Monopolu ochutnáte i unikátní formou – v pivních lázních. Přímou u kádě je umístěna pípa, ze které si načepujete 12° pivní ležák. Hlavní složkou relaxační koupele je tu samozřejmě chmel.



celý rok



Teplice



2–4 hodiny



10–40 osob, prohlídka pivovaru v menších skupinách, kapacita pivních lázní je 6 – 8 osob



čeština, angličtina, němčina



www.pivovarmonopol.cz

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



Káva s párou

Spojením lásky ke kávě a k železnici se splnilo jedno přání, vznikla Káva s párou. Prvorepubliková kavárna se nachází v prostorách zrušené železniční zastávky Litoměřice město. Při návštěvě na vás dýchne atmosféra doby, kdy tudy jezdily pouze parní vlaky.

Po prohlídce královského města je toto místo ideální na závěrečný domácí dezert. Vychutnáte si výhled na litoměřické parkány, na litoměřické Biskupství nebo na Radobyl. Máchovu světničku máte na dosah.

Na své si přijdou milovníci šlehačkových vrstvených dortů, ovocných a lehkých dezertů či veganských, bezlepkových nebo RAW. Mezi bestsellery patří cheesecake a brownies.

Vystavená malá parní lokomotiva (Krauss München) z roku 1897 je umístěna přímo před budovou.



celý rok



Litoměřice



2 hodiny



10–30 osob, s prohlídkou Máchovy světničky nebo vyhlídkově věže Kalich ideálně skupiny po 10



čeština, angličtina, němčina



www.kavasparou.cz

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



Arrigo - zážitková gastronomie na břehu Labe

Děčín je boží a umí nabídnout i boží gastronomii. Na břehu Labe tu před časem vyrostlo Arrigo. V roce 2023 byla navíc restaurace oceněna dvěma zlatými lvy od nakladatelství Toplife Czech pro nejlepší restaurace roku. Menu tu pro vás kouzlí opravdoví mistři. Chef Ambasadorem je tu Mírek Kalina a šéfkuchařem Marek Šterner.

Arrigo je místo, kde se moderní střetává s tradičním, zdravé s výjimečným a jídlo se tu mění v zážitek. Znamenitě chutná, voní, krásně vypadá a je vždy bezchybně naservírované.

V Arrigu nenajdete jen restauraci, ale také obchůdek se spoustou domácích výrobků, zdravých a farmářských produktů včetně denně čerstvě upečeného pečiva.

Milovníci sladkého a kávy si tu také dopřejí výjimečný zážitek. Dezerty mají v Arrigu pouze vlastní domácí. Obzvláště skvostná je řemeslná zmrzlina klasických i netradičních chutí včetně veganské.



celý rok



Děčín



2–3 hodiny



10–50 osob



čeština, angličtina, němčina



www.arrigo.cz

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





Incentivní gastro aktivity

Plzeňský kraj

Posezení na Šalandě

Patříte-li mezi milovníky zážitkové gastronomie, rozhodně by na vašem seznamu navštívených míst neměla chybět pivovarská šalanda.

Unikátní zážitek, ukrytý v labyrintu chodeb historických ležáckých sklepů, má sáhodlouhou historii. Zažijete tu příjemné posezení u nefiltrovaného nepasterizovaného piva Pilsner Urquell, které Plzeňský Prazdroj vyrobil tradiční metodou v historických pivovarských sklepech. A protože k zábavě pochopitelně patří i občerstvení, na prostřených stolech vás čeká celá řada pivních pochutin, lahodných sýrů a voňavých uzenin.

Pivo a jídlo je výlučnou náplní programu šalandy. Váš čas v šalandě mohou ale zpestřit i další aktivity. Například skládání nebo válení pivních soudků, či vyprávění veselých příhod a podzemních báchorek od zdejších sklepníků.



celý rok



Plzeň, areál pivovaru Plzeňský Prazdroj



3 hodiny



do 50 osob



čeština, angličtina, němčina



www.prazdrojvisit.cz

Více info: [Plzeňský kraj](#)



Bohemia sekt - prohlídka s degustací "PRESTIGE"

Poodhalte tajemství výroby nejznámějších českých sektů. Během hodinové prohlídky se například dozvíte, jaký je rozdíl mezi klasickou a charmatovou metodou výroby, uvidíte, jakým způsobem se setřásají kvasinky či jak se sekty odkalují.

Bohemia Sekt ve Starém Plzenci patří k největším vinařským závodům v Česku. Za značkou stojí více než sedmdesátiletá historie a každoročně se do celého světa prodají miliony lahví sektu. Dorazte do závodu ve Starém Plzenci a můžete nahlédnout nejen do výroby v rámci komentovaných prohlídek provozu, ale zároveň si vychutnat i degustaci sektů. Dostanete se přímo do středu dění a budete moci na vlastní oči sledovat, jak „Bohemka“ vzniká. Mimo jiné spatříte i největší tank na cuveé o obsahu více než neuvěřitelných 1 000 000 lahví.



celý rok (neděle dle domluvy)



Starý Plzenec



2,5 hodiny



25 osob



čeština, angličtina, němčina, polština, ruština



www.bohemiasekt.cz

Více info: [Plzeňský kraj](#)



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! Dopřejte si zaslouženou relaxaci v prostředí historického rodinného pivovaru Chodovar.

Pivní lázně jsou úžasným způsobem, jak spojit popíjení piva s relaxací v lázeňském prostředí. Nejenže se díky pivu uvolníte, ale také uděláte něco prospěšného pro své tělo. Pivní lázně jsou určeny pro všechny milovníky piva a správného odpočinku a svým hostům vždy nabízejí prvotřídní.

V části unikátního skalního labyrintu osm set let starých pivovarských sklepů se nachází stylová restaurace s místy pro 260 hostů a malé pivovarské muzeum.



celý rok



Pivovar Chodovar, Chodová Planá



pivní lázně 60 minut



pivní lázně 7 osob/hodina



čeština, angličtina, němčina



www.chodovar.cz

Více info: [Plzeňský kraj](#)



Škola čepování piva Plzeňský Prazdroj

Pro každého milovníka piva je při výletu do Plzně povinností projít si návštěvnickou trasu Plzeňského Prazdroje. Pokud už jste v pivovaru byli anebo hledáte trochu speciální zážitek, zkuste jeden z nejoblíbenějších.

Vedle tradičních prohlídek nabízí Plzeňský Prazdroj také pestrou škálu zážitkových programů. Jedním z nejoblíbenějších je Škola čepování piva, na které si během tříhodinového kurzu od zkušených výčepních osvojíte správné zásady čepování piva. Vydat se můžete i na Cestu pivovarského tovaryše a vyzkoušet si další pivovarská řemesla. Pivovar nabízí i možnost pronájmu posezení na šalandě.



celý rok



Plzeň, areál pivovaru Plzeňský Prazdroj



3 hodiny



30 osob



čeština, angličtina, němčina



www.prazdrojvisit.cz

Více info: [Plzeňský kraj](#)



Upeč si tradiční chodský koláč

Nazdobte a upečte si svůj vlastní chodský koláč.

Málokterá regionální specialita z Plzeňského kraje je tak vyhlášena jako tyto ploché koláče plněné tvarohem, mákem a povidly. Regionálně se liší merhováním čili zdobením. Někde se různé náplně vrství do proužků, jinde se na tvarohový podklad nanášejí povidlové a makové ornamenty.

Poznejte zdejší způsob života, kulturu a osobitě nářečí. Chodsko, to nejsou jen Chodské kroje a dudy, ale také pestře malovaná keramika. Pokud si jí zde zakoupíte bude nejen krásnou ozdobou, ale také stálou připomínkou na Chodský kraj.



celý rok (dle domluvy)



Chodsko



2–3 hodiny



ideálně skupina do 20 osob



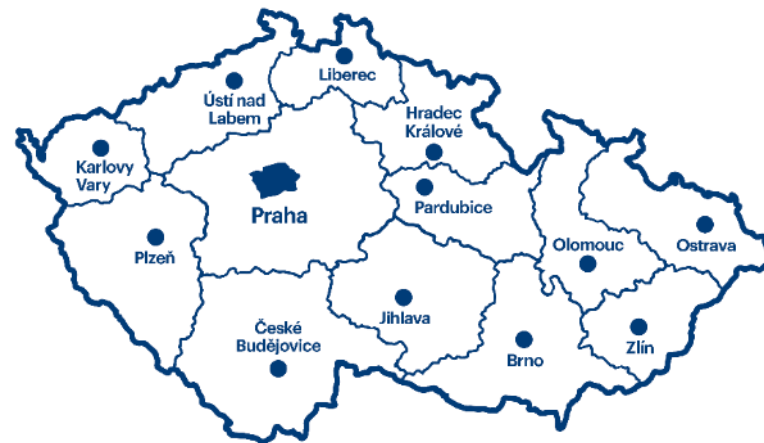
čeština, angličtina, němčina



www.turisturaj.cz

Více info: [Plzeňský kraj](#)





Incentivní gastro aktivity

Praha

Škola čepování v restauraci Červený jelen

V restauraci Červený jelen se můžete zúčastnit speciální školy čepování piva pro firmy či větší skupiny. Součástí aktivity jsou také soutěže a kvízy. Po absolvování účastníci získávají certifikát a odznak "výčepní junior".

Balíček připravovaný zákazníkům na míru obsahuje samotnou školu čepování a konzumaci piva během školení. Pod vedením mistra výčepního se účastníci naučí porozumět vlastnostem piva a správně ho načepovat různými styly čepování.



celý rok



Praha 1, Hybernská 5



1,5–3 hodiny



7–20 osob



čeština, angličtina



www.cervenyjelen.cz

Více info: [Prague Convention Bureau](#)



Záchranářské sezónní workshopy - příprava jídel beze zbytku

Při tomto workshopu vás čeká zasvěcení do tajů přípravy jídel beze zbytku. Vyzkoušíte si záchranu jídla v praxi, s nadhledem a kreativitou. Účastníci se naučí zacházet s konkrétními sezónními surovinami tak, aby byli schopni vytěžit maximum z aktuální nabídky lokálních potravin.

Skupinové workshopy výroby pohoštění beze zbytků zachraňují potraviny, inspirují a nejsou žádná nuda. Kromě plného břicha si každý účastník odnese i svůj výrobek a přesvědčení, že se vyplatí být v kuchyni kreativní.

Workshopy jsou koncipovány na míru dle sezóny tak, aby se upotřebil hlavně sezónní nadbytek určitého druhu potravin. Například v zimě zbylé vánoční cukroví, na jaře zelené části rostlin, v létě přebytek úrody cuket a na podzim červené řepy.



celý rok, nabídka témat odpovídá aktuální sezóně



Praha; dle volby klienta, organizátor nabízí zajištění prostor



60–90 minut



5–15 osob



čeština, angličtina



www.zachranjidlo.cz

Více info: [Prague Convention Bureau](#)



Degustace nápoje králů - medoviny

Degustace medoviny, to je skupinový zážitek pro chuťové buňky. Účastníci ochutnají rozmanité vzorky lokálních i zahraničních medovin, na které jinde běžně nenarazí. Dozví se, jak se má medovina správně servírovat a s čím ji párovat.

Během každé řízené ochutnávky se účastníci obeznámí s historií a výrobou medoviny a poznají chutě mnoha různých vzorků medovin. Naučí se také jak poznat kvalitní a poctivou medovinu. Do aktivity zorganizované na míru lze zařadit i základní seznámení se včelařstvím a získáváním medu a ochutnávku jednodruhových medů.



celý rok



Praha 2, Na Zderaze 14 - Muzeum medoviny; jiné místo zvolené klientem



0,5–2 hodiny



4–15 osob



čeština, angličtina



www.medovinarna.cz

Více info: [Prague Convention Bureau](#)



Degustace nejlepších světových čokolád

V rámci degustace mají účastníci příležitost poznat specifika předních značek čokolád z celého světa. Skupina účastníků se obeznámí s různými chutěmi: od kakaových bobů až k finálním produktům. Naučí se, jak poznávat rozdíly mezi jednotlivými druhy i technologiemi zpracování.

Řízená ochutnávka zahrnuje 12 vzorků nejvyšších a nejuznávanějších světových značek čokolád. Její součástí je prezentace historie a výroby čokolády a zajímavá fakta o čokoládě. V degustaci nechybí ani netradiční příchutě, vysokoprocenní mléčné čokolády, fair trade a bio čokolády.

V případě neřízené degustace je k dispozici stůl obsypaný tou nejlepší čokoládou za přítomnosti certifikované degustátorky, která zájemcům zodpoví veškeré otázky ohledně čokolády.



celý rok



Praha 6, Thákurova 3; jiné místo zvolené klientem



2 hodiny



14–16 osob



čeština, angličtina



www.cokolada.cz

Více info: [Prague Convention Bureau](#)



Výprava do světa pražské gastronomie

Tato výprava je gastronomickou vycházkou malebnými uličkami pražského Starého Města. Nabízí příležitost sdílet zážitek snadšenci pro místní gastronomii. Prostřednictvím ochutnávků lokálních jídel a nápojů nejvyšší kvality se účastníci seznámí s českou kuchyní a s jejími tradicemi.

Lokální průvodci představí návštěvníkům pražskou a českou kulturu prostřednictvím svých oblíbených míst provozovaných místními majiteli, kde se jídlo a nápoje připravují a podávají s péčí a láskou. Skupiny po cestě navštíví jak vyhlášená místa s autentickou atmosférou, tak malé uličky a místa odlehlejší, ležící mimo turistické trasy. Jako bonus dostanou množství tipů na gurmánské zajímavosti, aby si mohli zážitek z pražského jídla prodloužit i po skončení výpravy.



celý rok



Praha – Staré Město



4–5 hodin



4–10 osob



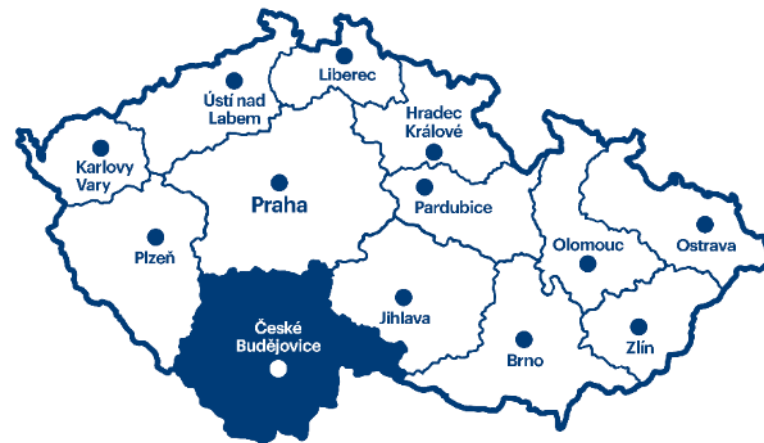
čeština, angličtina, španělština



www.praque-food-tour.com

Více info: [Prague Convention Bureau](#)





Incentivní gastro aktivity

Jižní Čechy

Gastrostezka Šumavskem potěší všechny chuťové pohárky

Poctivá řezničina, voňavé pečivo, cenami ověřené sýry a další mléčné výrobky. Řemeslné pivo a nejvoňavější káva z místních pražírén. Podhůří Šumavy má co nabídnout!

Vítejte v podmanivém koutu jižních Čech, na místě jako stvořeném pro milovníky venkova a horské turistiky. V lesích a na stránkách znovu objevíte pravou pohodu a spoustu míst, kde láska prochází žaludkem. Vítejte v turistické oblasti Šumavsko. A poznejte nás s chutí...

Program

- komentovaná prohlídka šumavského chovu zubrů, praturů a bizonů v Křišťanově spojená s prohlídkou jatek a ochutnávkou lokálních produktů z místních chovů v ZEFA Volary
- oběd v Prachaticích - jedinečné burgry z masa z místních chovů
- komentovaná prohlídka Pivovaru Prachatice spojená s degustací

Kromě nepopsatelných kulinářských zážitků naleznete v Prachaticích také dva konferenční sály - jeden v historických sklepích Staré radnice o kapacitě 40 míst a konferenční sál Národního domu o kapacitě až 250 míst, které lze využít na konference, rauty a další akce dle předchozí domluvy.



celý rok



Volary, Prachatice, předhůří Šumavy



5 hodin (možnost doplnit program na celý den)



30 osob - exkurze v pivovaru s degustací (rozdělení do skupin po 10 osobách)



čeština, popř. angličtina, němčina

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



Zámecké chutě jižních Čech

Tradice vaření piva, stejně jako rozličných likérů má v Česku zakořeněnou tradici. Tu tradici můžete zažít, objevit a jsme si jisti, že ne jen jednou.

Poznejte jihočeský zámek Čížová, ve kterém se přímo vaří pivo, a právě díky pivovaru byl zachráněn. Druhá část programu Vás zavede do unikátního zámeckého lihovaru Liquib v Blatné, kde se už třicet let tvoří typické české likéry pod záštitou šlechtického rodu Hildbrantů. Zelená, vanilková, griotka... Máte chuť?

Exkurzi je možno koupit s průvodcem, který vás místy provede a vysvětlí gastronomické kontexty. Je možné přidat ochutnávku kvasového chleba, který se peče ve 200 let staré peci. Kratší varianta je koupit jen exkurzi provozu samotnou. Každá zastávka je pak 60 - 90 minut. Záleží na zájmu skupiny a degustaci.



celý rok



Zámek Čížová, zámek a podzámčí v Blatné



2–4 hodiny dle požadavků



20 osob



čeština, angličtina, němčina

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



Sladké zážitky v táborském Muzeu čokolády

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.

Pro skupiny je několik typů degustací, ať samotnou čokoládu nebo v kombinaci s kávou, vínem, rumy... Jsou dvě varianty degustace - volné nebo řízené. Obě degustace jsou připravovány na míru. Lze degustovat neomezený počet vzorků, vše záleží na domluvě.

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



celý rok



Tábor



1–3 hodiny



do 50 osob



čeština, angličtina



www.cokomuzeum.cz

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



Putování za krumlovskou chutí a vůní

Tmavý ležák, krumlovský karamel, vyhlášený sýr niva od Madety, čerstvý pstruh, pralinky, grilované koleno, lipenský kapr, pивní pálenka, domácí makovec, svařák nebo české koláče... a další stovky chutí ochutnejte na rozličných místech, ať již v podobě regionální či moderní gastronomie.

Putování za krumlovskou chutí a vůní aneb Zavítejte do míst, kde vznikají lokální speciality, nebo si je nechte snést na Váš stůl.

- Sladký Krumlov: ochutnávka pralinek či karamelu – exkurze
- Kyselý Krumlov: lokální sýry a harmonická vína – řízené degustace
- Hořký Krumlov: řemeslné pivo z města a regionu – exkurze
- Slaný Krumlov: krumlovská šunka a kváskový chléb nebo rovnou celá hostina na staročeský způsob – společenská akce

Kavárny, restaurace a cateringové služby lze přizpůsobit vaší chuti.



celý rok



Český Krumlov



celý den



skupiny po 20 osobách



čeština, angličtina, němčina

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



Selské baroko a pečení tradičních holašovických koláčů

Selské baroko a tradiční pochoutky patří nedomyslitelně k sobě. V jihočeské vesnici Holašovice, která je díky své jedinečnosti zapsaná na Seznamu světového kulturního a přírodního dědictví UNESCO, máte možnost nejen ochutnat tradiční českou kuchyni, ale také upéct si tradiční holašovické koláče.

Právě vesnička Holašovice Vám nabízí jedinečné prostředí k ochutnávce tradičních pokrmů domácí kuchyně v dobovém prostředí Holašovické hospody. Kromě nepopsatelných kulinářských zážitků disponuje místní hospoda také velkým dobovým sálem, který lze využít na konference, rauty a další akce dle předchozí domluvy.

Ukázka pečení a ochutnávka tradičních holašovických koláčů probíhá v protějším v selském statku. Skvělé zakončení může proběhnout procházkou vesnicí, kde uvidíte zdobená selská stavení, kovárnu, holašovickou keramiku, pumpy nebo návesní rybník. Během návštěvy Holašovic stojí za to navštívit rovněž místní Stonehenge či muzeum Selský dvůr.



celý rok



Holašovice



4–5 hodin



kapacita hospody 100 osob, 10 osob v případě workshopu, při pouhé ukázce pečení koláčů je kapacita 30 osob (rozdělení do skupin po 10 osobách)



čeština

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





Incentivní gastro aktivity

Středočeský kraj

Víno ze svahů pod chrámem sv. Barbory

Přijďte ochutnat biodynamická vína do prostor kláštera sv. Voršily v Kutné Hoře. Vína jsou z rodinného vinařství, které v roce 2002 založil pan Stanislav Rudolfský a na jeho práci navázal jeho syn Lukáš. Společnými silami se pustili do obnovení zašlé slávy pěstování vinné révy na Kutnohorsku, jehož tradice sahá do 12. století.

Za nejkrásnější vinici je návštěvníky považována vinice Pod Barborou, na které je vysázeno především Rulandské modré. Na této vinici, v bezprostřední blízkosti chrámu sv. Barbory, je umístěn ochutnávkový stánek, který každý den umožňuje návštěvníkům ochutnat tato vína z biodynamické produkce.

Návštěvníci si mohou se sklenkou vína nebo piknikovým košíkem sednout do vinice, která byla na tomto místě po celá staletí a byla znovu obnovena v roce 2009, a užít si krásný výhled na údolí Vrchlice, kostel svatého Jakuba a park pod Vlašským dvorem.

V klášteře sv. Voršily, který se nachází 10 minut chůze z centra města, pak najdou návštěvníci prodejnu a vinotéku, ve které mohou ochutnat všechna vína z produkce Vinných sklepů. Pro jednotlivce i větší skupiny zde probíhají také řízené degustace v různých variantách, doplněné o občerstvení formou tapas z místních produktů (domácí klobásy, lokální sýry, pečivo).



degustace v klášteře sv. Voršily – celý rok, návštěva vinic pouze od jara do podzimu



Kutná Hora



1,5–2 hodiny



kapacita vinice je do 30 osob, v klášteře sv. Voršily je kapacita 80 osob



čeština, angličtina



www.vinokutnahora.cz

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

Středočeská centrála cestovního ruchu
Hanka Krejchová



Čokoláda, kterou musíte ochutnat!

Při procházce centrem Kutné Hory vás svou vůní doslova přitáhne maličké muzeum čokolády a čokoládovna. Rozhodně byste ho neměli minout a musíte určitě ochutnat slavnou čokoládu Lidka, jejíž výrobu majitelé čokoládovny obnovili podle původních receptů používaných už před 100 lety.

Malé soukromé muzeum, které bylo založené partičkou nadšenců a milovníků čokolády na jaře roku 2016. V muzeu můžete vidět jedinečnou expozici věnovanou dějinám kutnohorské čokoládovny, která patřila před druhou světovou válkou k těm nejlepším na světě!

Nejčerstvější novinkou v nabídce jsou čokolády Lidka! Čokolády vlastní výroby. Majitelé je vyrábějí ručně s láskou od kakaového bobu až po tabulku. K výrobě jsou používány postupy, které se pro výrobu používaly v Kutné Hoře už před 100 lety a majitelé vymýšlejí nové, aby potěšili i ty největší mlsouny. Nabídka je sezónní, k výrobě se vždy používají prvotřídní a čerstvé suroviny. Lidku prostě musíte ochutnat!



celý rok



Kutná Hora



velká degustace cca 1,5 hodiny



kapacita muzea je do 10 osob; ochutnávku lze udělat i mimo prostory muzea pro větší skupinu spojenou s prohlídkou historické části města s panem továrníkem



čeština, angličtina



www.chocomuseum.cz

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



Středočeská centrála cestovního ruchu

↑ Kristýna Křenková

↓ Dagmar Malinová

Malešov a lahodné chutě pokrmů našich předků

Krčma na konci světa, která je součástí komplexu v Malešově, zve návštěvníky ke stolům od května do října. Nabízí jedinečný zážitek na překrásném romantickém místě spojený s gastronomií inspirovanou naší historií, která sestává z původních surovin nejenom od místních dodavatelů.

Své chuťové buňky potěšíte jak ve výčepu přátelského pivovaru Malešov, kde ochutnáte řemeslné pivo, tak v Krčmě na konci světa. Zde můžete ochutnat pokrmy, které jsou inspirované lokální historickou kuchyní, avšak vařené moderními postupy. Kvalitní suroviny od místních dodavatelů spolu s kombinacemi chutí vás mile překvapí a chuťově uchvátí. Unavené tělo pak můžete zrelaxovat v kamenné lázni.

Celý komplex sestává z glamour kempu, který funguje jako hotel a svůj stan si rozhodně vozit nemusíte. V areálu stojí totiž 8 stanů s celkovou kapacitou 32 lůžek. Každý stan má vlastní WC a sprchu, manželskou postel a až 2 další jednolůžka. K dispozici je i místnost pro firemní akce, využitelná i jako herna.



pivovar Malešov – celý rok (v pondělí zavřeno); Krčma na konci světa – květen–říjen (listopad–březen na objednávku)



Malešov (u Kutné Hory)



30–45 minut, dle přání



exkurze v pivovaru ideálně pro 15 osob, při větším počtu rozdělení do menších skupin



čeština, popř. angličtina



www.malesov.cz

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



Středočeská centrála cestovního ruchu

↑ Kemp Malešov

↓ Dagmar Malinová

Restaurace Skála

Historické prostory pivovarské restaurace Skála spadají podle některých dochovaných informací do poloviny 12. století, kdy si tuto lokalitu vybral řád cisterciáků ke stavbě svého monstrózního kláštera. V 90. letech minulého století zbudoval pivovar Klášter v těchto atraktivních prostorech pivovarskou restauraci, která je od té doby ideálním cílem mnoha návštěvníků.

Restaurace Skála nabízí zcela netradiční prostory ve skále, kde si můžete vychutnat skvělý oběd, příjemnou večeři a také tu můžete uspořádat nejrůznějších akce. Svou neotřelostí a osobitou atmosférou se restaurace hodí ke všem společenským událostem, jako jsou slavnosti obědy, večeře, rauty, workshopy, taneční zábavy a velkoplošná projekce. Zázemí restaurace umožňuje pohodlně obsloužit 160 (až 200) hostů a nechybí zde ani místo pro taneční zábavu.

V prostorách lze zajistit například degustaci vín nebo je možné využít wellness (pivní lázně, masáže a bazén).



celý rok



Klášter Hradiště nad Jizerou



dle zvoleného programu 1–3 hodiny, pivní lázně 45 min, masáže 25–50 min



max 160 osob, účastníci budou rozděleni do menších skupin po 10



čeština, angličtina, němčina



www.restauraceskala.cz

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

Středočeská centrála cestovního ruchu
Hotel Malý Pivovar Klášter s.r.o.



Parostrojní pivovar Lobeč

Nechte se provést technickou památkou Parostrojního pivovaru v Lobči architektem Pavlem Prouzou – majitelem pivovaru. Seznamte se s příběhem záchrany pivovaru a půltisícileté tradice vaření piva na Kokořínsku.

Jedná se o parostrojní pivovar s pětisetletou tradicí. Svá zlatá léta zažíval pivovar počátkem 20. století pod vedením jihočeského sládka Josefa Tománka. Krušné časy zažil pivovar v době 2. světové války, kdy byla výroba piva zastavena. Až do roku 2007 o pivovar nebylo dostatečně pečováno a časem chátral. Teprve až v roce 2007 započala mise na jeho obnovu a pivovar začal znovu ožít jako turistická atrakтивita Kokořínska. Roku 2009 se stal lobečský pivovar kulturní památkou a součástí Evropských stezek průmyslového dědictví. Slavnostní znovuotevření řemeslného pivovaru se konalo v květnu 2015.

Začátek prohlídky je u studny před pivovarem, odkud pokračuje přes starou varnu, interiér kanceláře sládka a na půdu, kde je umístěna stálá výstava o historii pivovaru a zlatých letech českého piva. Prohlídkový okruh dále pokračuje do sklepních prostor pivovaru, a nakonec zavede návštěvníky do nové řemeslné provozovny s novou varnou, ležáckým sklepem, aj. Samozřejmostí je ochutnávka tmavního piva v ležáckém sklepě. Po prohlídce se mohou návštěvníci ještě zdržet v pivovarnickém výčepu, nebo se přímo v pivovaru ubytovat.



celý rok pro skupiny od 15 osob



Lobeč



prohlídka včetně degustace - 95 minut



dle domluvy



čeština, angličtina



www.lobec.cz

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

Středočeská centrála cestovního ruchu
Pivovar Lobeč





Incentivní gastro aktivity

Vysočina

Exkurze pivovaru Bernard

Poznejte tajemství piva. Seznamte se na vlastní chuť i čich se surovinami, které se používají při jeho výrobě. Při exkurzi v pivovaru Bernard ochutnáte slad, a na konci rozeznáte i mladinu od sladiny. Uvidíte varnu, kvasné tanky, ležácké sklepy a stáčecí linku. Budete odcházet s úplně novým pocitem: že jste porozuměli duši piva.

Před samotnou exkurzí vás čeká několikaminutový film, díky kterému porozumíte historii a pozadí pivovaru Bernard. Celé putování po výrobě piva zahájíte u čtyř varných nádob, ve kterých se pivo Bernard pomyslně rodí. Vaše exkurze bude pokračovat ležáckými sklepy, kvasnými tanky, stáčírnu sudů, stáčírnu lahví a na závěr samozřejmě ochutnáte výsledek procesu, který jste právě viděli. Pokud vám taková ochutnávka nestačila, můžete pokračovat v Pivnici Na Štokách.

Tím ale Vaše putování končit nemusí. Jako malý bonus si můžete vyšlapat pivovarskou rozhlednu. Pivovar Bernard, město Humpolec i jeho nádherné okolí v srdci Vysočiny – to vše budete mít jako na dlani. Na ochoz kolem funkčního pivovarského komínu vystoupáte po 189 schodech. Za tento výšlap na vás v pivnici čeká malé pivo! Stačí předložit označenou vstupenku na komín.



celý rok



Humpolec



120 min



25 osob



čeština, angličtina



www.navstivtebernard.cz

Více info: [Vysočina Convention Bureau](#)



Zážitkové vaření piva se sládkem

V klášteře Želiv si můžete vyzkoušet uvařit vlastní pivo pod drobnohledem místního sládky a dále se dozvíte mnoho zajímavých informací o tomto zlatavém nápoji.

Skvělý zážitek pro pravé milovníky piva. Během víkendu se seznámíte s pivovarem a pivovarskou technologií a také se dozvíte něco o historii Želivského kláštera a pivovaru. Uvidíte výrobu várky, ukázkou stáčení lahvového a sudového piva, mytí a stáčení sudů, sanitaci spílačkého tanku a etiketace lahví. Zážitek zahrnuje exkurzi kouzelného kláštera. Večer se o zábavu postará soutěžní degustace pěti vzorků českých světlých ležáků premium.

Samozřejmostí je plný servis pivovaru, ubytování v hotelu Klášter Želiv, snídaně formou švédských stolů, obědy a večere z plné nabídky restaurace. Je také možné využít služeb wellness centra.



 celý rok, pouze o víkendech

 Klášter Želiv

 pátek večer až neděle dopoledne

 15 osob

 čeština, angličtina

 www.hotelklasterzeliv.cz

Více info: [Vysočina Convention Bureau](#)

Kurz přípravy steaků s exkurzí farmy

Jste milovníci steaků? Pak je načase naučit se, jak si takový dokonalý steak správně připravit doma.

Na farmě v Mitrově vás naučí připravit steak bez nakládání, dopékání, steaky s kostí i bez kosti – zkrátka tak, jak to má být, když máte pořádnou flákotu masa a rozpálený gril. Součástí kurzu je i prohlídka celého provozu BIO porážky a bourárny v Mitrově a ochutnávka uzených a sušených výrobků.

Všechny nabízené steaky pocházejí ze zvířat z vlastního chovu plemene Aberdeen Angus. Zvířata jsou narozená a celoročně pasená venku a přikrmovaná směsí z vlastních plodin, to vše již 10 let v systému EKO. Louky, pastviny i pole jsou ošetřované pouze mechanicky bez chemikálií, maso tak neobsahuje škodlivé látky (například glysofát, používaný na hubení plevele). Po porážce maso zraje při teplotě kolem 1,5 °C minimálně 2 týdny, poté je bouráno a vakuově baleno. To vše přímo v Mitrově.



celý rok



Statek Mitrov



cca 5 hodin



12 osob



čeština (lze přizvat tlumočníka)



www.mitrovsky.com

Více info: [Vysočina Convention Bureau](#)



Exkurze na kozí farmě Ratibořice

Chtěli byste se podrobněji seznámit s životem na kozí farmě? Zavítejte na kozí farmu Ratibořice, kde můžete navštívit stáje se zvířaty, ochutnat výrobky z kozího mléka a dozvědět se zajímavé informace ze života farmy.

Kozí farma Dvůr Ratibořice se specializuje na produkci a prodej kozích výrobků. Značná část výrobků je označena značkou BIO. Od roku 2008 je návštěvníkům k dispozici prostor agrocentra vybudovaný s podporou Evropské unie. Součástí exkurze je návštěva stájí se zvířaty a ochutnávka výrobků z kozího mléka. Můžete se zde dozvědět zajímavé informace o chodu farmy, chovu koz a biopotravinách.

V současné době farma nabízí pořádání firemních akcí v prostorách „Agrocentra“ s kapacitou 45 lidí. Vybavení prostoru splňuje veškeré požadavky pro pořádání firemních školení či seminářů. Možnost zajištění občerstvení, ochutnávky kozích výrobků, zajištění cateringových služeb i prohlídky kozí farmy.



celý rok



Ratibořice



45 minut exkurze, 30 min ochutnávka



kapacita agrocentra je 35 osob, v případě hezkého počasí lze kapacitu navýšit o 50 osob



čeština, popř. angličtina, němčina a ruština



www.kozimleko.cz

Více info: [Vysočina Convention Bureau](#)



Pivovarská naučná stezka

Pivovarská naučná stezka v sobě snoubí historii královského horního města Jihlavy a příběh jednoho z mnoha původních řemesel – sladovnictví a právovárečného pivovarnictví. Nejde jí však oddělit od samotné historie města a jeho života. Proto je stezka ozvláštněna historickými událostmi a protkaná ochutnávkou příběhů z života běžných občanů.

O tradici vaření piva v Jihlavě se dozvíte na dvanácti infodeskách. První zastavení je u sousoší piety v blízkosti obchodního centra City Park. Odtud pak stezka vede k historické budově jihlavského pivovaru. Trasa neopomíná ani významné historické události jako například obsazení Jihlavy Švédy.

Pokud si chcete projít pivovarskou stezku s průvodcem a zakončit ji stylově degustací piva v některém z jihlavských pivovarů, jste zváni na komentovanou procházku Pivovarská stezka s degustací. Rovněž můžete využít nabídky exkurze do Pivovaru Ježek.



ideálně za příznivého počasí



Jihlava



1,5–2 hodiny



cca 20 osob



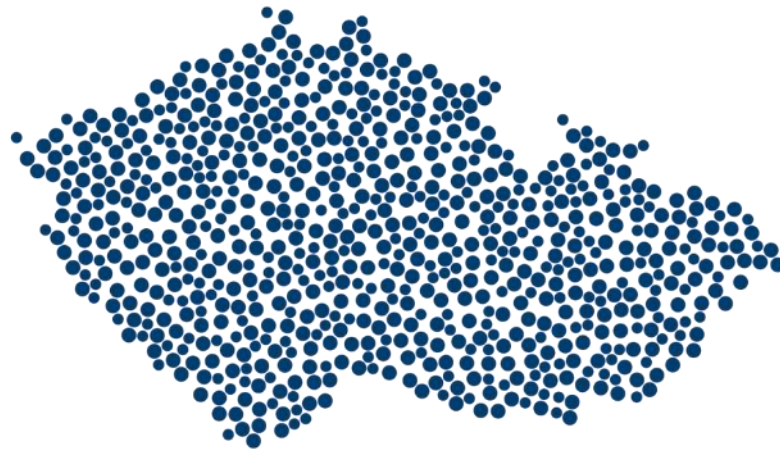
čeština (lze přizvat tlumočníka)



www.dojihlavy.cz

Více info: [Vysočina Convention Bureau](#)





Příští měsíc se můžete těšit na adrenalinové a sportovní aktivity!

Czech Convention Bureau

www.czechconvention.cz

CzechTourism