

TEAMBUILDING

KOPE



AKADEMIJA GORSKEGA ŽARA

Izkušeni mojstri žara vas bodo popeljali v svet slastnih okusov, pripravljenih na ognju.

V osrčju Akademije gorskega žara so steaki iz lokalne govedine s kmetije Paradiž - skrbno izbrana goveda, vzrejena na pašnikih obronkov Pohorja.

Pod vodstvom strokovnjakov boste spoznali celoten proces priprave steakov, od izbire pravega kosa mesa do peke na žaru za optimalno sočnost, mehkobo in aromo.

Poleg tega boste odkrili tudi druge tehnike žara. Naučili se boste ustvariti gurmanske jedi iz žara, nadzorovati temperaturo, uporabljati marinade in omake ter servirati jedi, ki bodo navdušile vse čute.

Akademija gorskega žara ni le kuharski tečaj, temveč pravo gurmansko doživetje.

Aktivno boste sodelovali, delili svoje izkušnje in morda odkrili novo strast.

Za popolno kulinarico avanturo bomo poskrbeli tudi z degustacijo vrhunskih vin iz vinograda Schumacher, ki se bodo čudovito ujela z dobrotami z žara.



ADRENALINSKI PARK

Park se razteza na obsežnem območju 20.000 m² in vključuje različne vrste visokih in nizkih elementov ter ovir.

Na njih najdemo mešanico ravnotežnih, spretnostnih in iznajdljivostnih elementov na višini, ki so primerne za ljudi vseh starosti in spretnostnih ravni.

Med najbolj priljubljenimi aktivnostmi je tudi najvišji plezalni poligon, ki vključuje premagovanje drevesnih poti, mostov in vrvi.

Poleg visokogorske pustolovščine adrenalinski park ponuja tudi 2 zip-line poligona (spust po jeklenici s pomočjo varnostne opreme, ki je pričvrščena na vaše telo). To je odlična izkušnja za vse tiste, ki iščejo vrhunsko mero adrenalina in občutek svobode med hitrostjo.



CENA PROGRAMA

Program	Cena
Akademija gorskega žara + obisk adrenalinskega parka	od 159 eur/osebo (v primeru prijave vsaj 20 oseb) od 145 eur/osebo (v primeru prijave vsaj 30 oseb)

Cena vključuje:

- Prevoz iz Ljubljane na Kope in nazaj
- Vstopnino v adrenalinski park
- Sprejem na "Berklci" (narezek)
- Udeležbo na delavnici Akademija gorskega žara
(vključena kulinarika: akademija žara + vinska degustacija)

Dodatne možnosti:

- Postanek v Pivnici Savinja - doplačilo za pijačo in hrano na mestu samem. Potrebna je rezervacija, vsaj en teden pred dogodkom

ZAKAJ SMO NAJBOLJŠA IZBIRA?



24-urna podpora

Kjer koli ste in kadar koli potrebujete pomoč, smo tu za vas. Naša ekipa je na voljo 24 ur na dan, 7 dni v tednu, da vam zagotovi nemoteno in brezskrbno potovanje.



Prisluhnemo vsaki želji

Poskrbimo za vse, kar potrebujete za svoje potovanje, in vam v eni agenciji ponudimo preprosto in celovito rešitev za vaše potrebe.



Desetletja izkušenj

Našo ekipo sestavljajo strokovnjaki z bogatimi izkušnjami na področju organizacije in izvedbe različnih vrst potovanj. Vaše zadovoljstvo je naša prioriteta.



Prihranimo čas in denar

Imamo urejene licence in sporazume z letalskimi družbami in drugimi partnerji, zato lahko poskrbimo za vse, kar potrebujete za nemoteno potovanje, in tako prihranimo vaš čas in denar.





+386 40 678 068
info@rem-travel.com

REM travel d.o.o.
Parmova ulica 53
1000 Ljubljana
Slovenija



REM travel d.o.o., Parmova ulica 53, 1000 Ljubljana, VAT: SI86614410, MŠ: 7285990000,
odgovorni osebi Aleksander Remec in Mateja Remec