



Eko-gastro ponuda sa radionicama sapuna, eko svijeća i bombica za kupku u Wellness Villi Istriana 3 dana/ 2 noći

1.DAN:

14:00-19:00: Dolazak u Villu

Piće dobrodošlice /dogovor oko aranžmana

19:30

Degustacija domaćih rakija

20:00

Riblja večera u 4 slijeda bazirana na dnevnom ulovu ribe svježe ulovljena ujutro od strane vlasnika;potom svježe spremljena u rukama našeg vrhunskog kuhara uz naglasak na km.0.Naš konobar će Vam pomno objasniti svaki slijed uz koji pariramo po jedno vrhunsko vino. Ukoliko ne preferirate ribu, postoji mogućnost zamjene riblje večere za mesnu ili vegetarijansku (ili vegansku) večeru, uz raniji zahtjev.

2.DAN:

08:00-10:00- Bogati buffet doručak baziran na domaćim jelima.

12:00- Okupljanje za radionice

Na ovom okupljanju raditi ćemo zajedno radionice izrade domaćih sapuna i eko svijeća od prirodnih materijala.

1.radionica domaćih sapuna uz dodatke prirodnih jestivih sastojaka. Koristimo postupak saponifikacije na bazi kokos ulja i našeg domaćeg maslinovog ulja. Stoga koristimo prirodne proizvode,a ne gotove sapunske baze. Nekoga će možda to vratiti u djetinjstvo. Ovakvi sapuni mogu trajati godinama. Biti ćemo jako kreativni. Neko vrijeme ćete morati držati sapune u ukrasnim košarama koje će krasiti vaše kupatilo zbog sazrijevanja. Ali nakon toga obavezno ih koristite,a kad ih potrošite znati ćete sami pripremiti nove.

2.Mala zakuska uz čašu vina i kanapee

3.radionica izrade prirodnih svijeća na bazi sojinog i palminog voska i uz dodatak izrade klasičnih parafinskih svijeća. Probudite kreativnost koju imate u sebi dozvolite djetetu koje čeka u vama da dođe do izražaja.

4.radionica prirodnih bombica za kupku

Za kraj ceremonija ispijanja čaja,lagano ,nježno uz puno pažnje svojoj unutrašnjosti. Na trenutak si dozvolite osvijestiti sebe u ovdje i sada. Energetsko razdvajanje u miru.

Odmor do večere.

19:00- Degustacija proizvoda na bazi lokalnih tartufa vođena od strane konobara, pripremljenih na tradicionalan način.

19:30

Riblja večera u 4 slijeda bazirana na dnevnom ulovu ribe svježe ulovljena ujutro od strane vlasnika; potom svježe spremljena u rukama našeg vrhunskog kuhara uz naglasak na km.0. Naš konobar će Vam pomno objasniti svaki slijed uz koji pariramo po jedno vrhunsko vino. Ukoliko ne preferirate ribu, postoji mogućnost zamjene riblje večere za mesnu ili vegetarijansku (ili vegansku) večeru, uz raniji zahtjev.

3.DAN:

08:00-10:00- Bogati buffet doručak. Nakon doručka slijedi check-out i odlazak iz objekta. Check-out je do 10:00h, ali sukladno raspoloživosti postoji mogućnost za kasniji check-out (do 12:00 h).