

Abisal d.o.o.

M. Tita 88/II, HR-51410
Opatija - Hrvatska
tel +385 (0)51 718 919
fax: +385 (0)51 718 921
www.gastronaut.hr



Jednodnevni eno-gastro izleti u Hrvatskoj



Kutjevo obilazak 3 vinarije i ručak s jelima na bazi vina

Vodimo vas u istočnu Hrvatsku, u kutjevačku „zlatnu dolinu” loze i vina, čija tradicija seže čak do rimskoga doba. Graševina, rajnski rizling, chardonnay i frankovka, samo su neke od sorti grožđa iz kojih se dobivaju čuvena vina kutjevačkog vinogorja. U 3 vinarije kušat ćemo ukupno 12 kvalitetnih vina, uz sitne domaće zalogaje. Ručak na bazi vina kao glavnog sastojka.

Cijena po osobi: 360,00 kn

Gorski kotar šetnja kroz šumu, ručak od divljači i samoniklog bilja, obilazak vinarije

Vodimo vas u gorske predjela Hrvatske u zaleđu Kvarnera. Dolazak, piće dobrodošlice. Šetnja planinskom stazom do Zagradske vrha (1100 m) ili podnožja, uz upoznavanje sa samoniklim jestivim i ljekovitim biljem ovoga kraja. Ručak u planinskoj kolibi s nizom specijaliteta od divljači i samoniklog bilja. Sva se jela pripremaju na peći na drva. Na povratku degustacija vina od autohtonih sorti vinodolskog kraja.

Cijena po osobi: 375,00 kn

Zagorje posjet Varaždinu, obilazak vinarije u vinogorju Zlatar uz slow food ručak

U prijednevnom satima posjećujemo Varaždin, u sjeverozapadnoj Hrvatskoj, grad baroka, ali i tradicijskih obrta koje ćemo upoznati šetnjom kroz istoimeni trg. U hotelu „Turist“ bit ćemo sami svoji majstori i gablec „zaraditi“ pripremom tradicionalnih varaždinskih klipčića, uz vođeni show cooking stručne osobe. Krećemo prema vinogorju Zlatara, a u vinariji na Vinskom vrhu dočekat će nas ljubazni domaćini. Pogled koji se pruža ostaviti će vas bez daha, ali ne i bez vrhunske vinske kapljice, domaćeg jela i glazbenog doživljaja. Nakon prezentacije i obilaska vinarije, podruma i vinograda, poslužiti će se tradicionalni zagorski ručak od 5 sljedova, uz koje ćete naučiti sljubljivati delikatne okuse Bolfan Libertin vina s domaćim specijalitetima. Vašem potpunom uživanju doprinijeti će lagana blues glazba.

Cijena po osobi: 390,00 kn



Istra putevima vina i maslinovog ulja, tradicionalni istarski ručak

Vodimo Vas u Istru, najveći hrvatski poluotok na putovanje kroz vinograde i maslinike, povijesno bogate krajolike, u pitoma i romantična istarska mjesta koja kriju nebrojene zanimljivosti pučke kulture življenja, te tradicionalnu gastronomiju gostoljubivih domaćina. U vinskom podrumu kušati ćemo vina iz tog podneblja, uz domaći istarski pršut, sir i namaz od tartufa. Idealan položaj maslinika i povoljna mikroklima, preduvjet su za kvalitetna djevičanska ulja autohtonih istarskih sorti maslina. Druženje s poznatim maslinarom uz vođenu degustaciju njegovih proizvoda dočarati će vam tajne proizvodnje maslinovog ulja, nezaobilaznog sastojka blagotvorne mediteranske kuhinje. U konobi nas očekuje ručak s tradicionalnim istarskim jelima.

Cijena po osobi: 390,00 kn

Kvarner putevima vina i maslinovog ulja, tradicionalni ručak

Posjećujemo vinariju u zaleđu Novog Vinodolskog u kojoj ćemo uz nareske, kušati 4 sorte vina vinodolskog kraja. Potom odlazimo na Krk koji je zbog svojih znamenitosti još u antičko vrijeme nazvan zlatnim - Insula Aurea. Među najpoznatijim gastronomskim brandovima Krka su pun-tarsko maslinovo ulje, te vino dobiveno iz sorte grožđa žlahtina.

Posjećujemo proizvodnju maslinovih ulja, te na jednom od nekadašnjih biskupskih imanja degustiramo maslinova ulja i sitna jela, popraćena kvalitetnim vinom s tog područja.

Vožnjom kroz otočke maslinike i vinograde dolazimo u Vrbnik. Kratki razgled slikovitog mjesta i šetnja do jednog od najpoznatijih obiteljskih podruma na otoku. Tamo nas očekuje kušanje tri vrste poznatih vina uz pršut i sir, te ručak tijekom kojega ćemo kušati i poznate krčke šurlice - tjesteninu koje domaće žene rade na igli.

Cijena po osobi: 360,00 kn

Gastronaut tours

Abisal d.o.o.

Gordana Zagorec, voditeljica

gordana@gastronaut.hr

+385 (0)98 353 193

skype: gastronaut.gordana

Marina Selak

marina@gastronaut.hr

+385 (0)98 459 091

skype: marinaabisal

U pojedinačnu cijenu su uračunate sve degustacije, turistički obilasci i prezentacije, ručkovi i ostala naznačena konzumacija jela i vina, te usluga turističkog pratitelja.

U cijenu je uključen PDV; a agencijama odobravamo proviziju.

Sve aranžmane moguće je prilagoditi i promijeniti prema potrebama grupe.

U mogućnosti smo organizirati prijevoz iz svih većih gradova u Hrvatskoj. Cijena prijevoza ovisi o broju prijavljenih osoba.

Organizator zadržava pravo manjih izmjena programa.

Gastronaut team ima višegodišnje iskustvo u organizaciji tematskih enogastronomskih izleta diljem Hrvatske, te vjerujemo da ćete nam pokloniti svoje povjerenje.