

Paket doživetij v Goričkih Ižah



Ponudba

Najem prireditvenega prostora



Večnamenski skedenj v turističnem naselju Goričke Iže združuje toplino prekmurske tradicije s sodobno udobnostjo. Prostor sprejme do 50 oseb in je primeren za poroke, praznovanja, poslovna srečanja, konference in druga druženja.

Na voljo so mize in stoli s prti, urejene sanitarije ter dodatna oprema – ozvočenje, projektor, hladilnik, možnost cateringa.

Najem Kupole



Kupola je prostorsko zasnovana struktura v obliki polkrogle, ki omogoča edinstveno kombinacijo funkcionalnosti in estetske dovršenosti.

Notranjost kupole nudi prijeten in svetel ambient, saj naravna svetloba enakomerno prehaja skozi površino.

Zaradi svoje modularnosti in hitre postavitve je kupola primerna tako za stalno kot začasno uporabo.

Cena 290 eur.

Delavnica priprave Goriškega LANGAŠA z 1001 nadevom



Na delavnici peke langaša boste doživeli pravo domačo kulinarčno izkušnjo Goriškega. Pod strokovnim vodstvom izkušene voditeljice boste spoznali skrivnosti priprave pravega langaša – od mešanja in gnetenja testa do oblikovanja in peke ob odprtem ognju. Testo in osnovne nadeve pripravi vaša voditeljica, pri sami peki pa boste aktivno sodelovali tudi vi, zato boste langaš resnično ustvarili z lastnimi rokami.

Delavnica traja približno dve uri, primerna je za vse generacije in poteka v sproščenem vzdušju na prostem.

Cena delavnice znaša 15 eur na osebo.

Vodena delavnica Bograč v kotlu s pereci



Bograč je značilna prekmurska enolončnica, ki združuje bogastvo okusov različnih vrst mesa, zelenjave in začimb.

Bograč se tradicionalno kuha na odprtem ognju v kotličku, kar mu da še posebno aromo. Postreže se vroč, z rezino kruha in kozarcem dobrega vina – prava prekmurska klasika, ki združuje družbo ob ognju in dobri hrani.

Cena delavnice znaša 25 eur na osebo.

Vinska degustacija "Krampač"



Degustacija več vrst lokalnih vin pod vodstvo somellierja.

Postrežemo s sirnim narezkom.

Cena 15 eur na osebo.

Lokalno pivo z točilnim pultom

Panonian Sailor



Lokalno doma varjeno ječmenovo pivo z točilnim pultom. Možnost nakupa 30L ali 50L sodčka.

Cena 110 eur (30L).

Strežno osebje

Po dogovoru od 15 eur/uro.

Coffee break



Kava, čaj, slano/sladko pekovsko pecivo, voda, sveže sadje.

Cena od 6 eur/osebo.

Ponudba pijač



Lokalno izbrana kakovostna vina.

- Penine
- Suha/sladka vina
- Jagodni izbor
- Hišna rdeča in bela vina
- Lokalni sokovi
- Mineralne vode
- Žgane pijače

Najem foto stojnice



2-urni najem.

Neomejen TISK fotografij velikosti 10x15 cm.

Digitalna ozadja in digitalni okvir (brandiranje).

Prisotnost administratorja, ki skrbi za optimalno delovanje.

Klasični zabavni pripomočki za fotografiranje.

Pošiljanje fotografij na e-pošto in prenašanje s pomočjo QR kode.

Od 310 eur s prisotnostjo asistenta ter rekviziti.

Delavnica peke pic



Doživite pravo umetnost peke pic na naši praktični in zabavni delavnici, kjer se boste naučili speči popolno hrustljivo pico v manj kot treh minutah!

Z uporabo zmogljive plinske peči za pico boste udeleženci spoznali, kako enostavno je ustvariti pico.

Cena 22 eur na osebo.

Najem DJ-a



Iščete popolno glasbeno podlago za vašo zabavo, poroko, rojstni dan ali poslovni dogodek? Naš profesionalni DJ poskrbi za nepozabno vzdušje za cel večer, z brezhibnim prehodom med glasbenimi stili in energičnim vodenjem ritma skozi celoten dogodek.

Ponujamo:

- Ogromen glasbeni nabor – od popa, rocka, elektronike, latino ritmov do oldies evergreenov
- Glasba po vaši želji
- Kakovostna oprema in profesionalen pristop
- Primerno za vse vrste dogodkov

Cena že od 300 € za celovečerni nastop.

Delavnica peke palačink



Pridružite se naši zabavni in okusni delavnici peke palačink, kjer se naučite pripraviti popolne, mehke in zlatorjave palačinke.

Na delavnici vas čaka:

- Priprava različnih nadevov in domiselnih kombinacij.
- Sproščeno, zabavno vzdušje primerno za vse starosti
- Vsi pripomočki in sestavine vključeni

Cena: 10 € na osebo

Delavnica izdelave cückov (lulekov) – tradicionalna gorička kuharija s pridihom zabave



Vabljeni na posebno kulinarčno delavnico, kjer bomo oživili eno najbolj priljubljenih starih goriških jedi – cüčke, znane tudi kot luleke ali po slovensko krompirjevi svaljki.

Na delavnici boste:

- Spoznali izvor in tradicijo te domače goričke specialitete
- Iz kuhanega ribanega krompirja, moke, jajca, soli in malo maščobe pripravili pravo testo
- Lastnoročno valjali svaljke – ali kot po domače rečemo, cüčke oz. luleke, kar poskrbi tudi za dober del smeha
- Skuhali domače svaljke v vreli vodi
- Na koncu jih prelili z najljubšo slano ali sladko različico:
 - smetana
 - ribani sir
 - mleti mak
 - orehi
 - bučno olje
 - ali kombinacije po okusu

Cena 16 eur/osebo.