

DODATKOWE ATRAKCJE DLA GRUP



HOTEL DĘBOWY
Biowellness & SPA

Hotel Dębowy Biowellness & SPA
ul. Korczaka 4, 58-260 Bielawa

HOTELDEBOWY.PL



TEMATYCZNE RYTUAŁY SAUNOWE W APFIORIUM

CZAS TRWANIA 90 – 120 minut

Dostępne w ramach otwartych sesji do 18 osób.

DĘBOWE rytuały w APIFORIUM to zestaw 2-3 seansów aromatycznych prowadzonych w EVENT SAUNIE przez Dębowych SAUNA MISTRZÓW, które na przemian z różnymi elementami chłodzenia i regeneracji, muzyką odpowiednio dobranymi zestawami aromatów, a także napoi witalnych stanowią jedną tematyczną całość, niecodzienne doznanie.

- Dębowa bania:

To nasza DĘBOWA wariacja na temat rosyjskiej banii, po prostu wódkę zastąpiliśmy wódką dębową, witki brzozone uzupełniliśmy o witki dębowe. Większa powierzchnia liści sprawia, że masaż jest delikatniejszy. Przekonajcie się sami, że to najlepszy rytuał dla lepszego samopoczucia i redukcji stresu!

- Mistyczny:

To wyjątkowy rytuał, który rozpoczyna się od kilku oddechowych ćwiczeń. Poszczególnym wejściom do sauny towarzyszą niezwykle aromaty, odpowiednio dobrane dźwięki muzyki, a także seans z misami tybetańskimi.

- ABC Saunowania:

Jest niczym innym, jak rytuałem połączonym z wykładem – warsztatem saunowania i różnych form chłodzenia, instruktorem dla Gości – mini kursem SAUNAMISTRZA. Ma na celu naukę korzystania z saun. Podczas rytuału zaprezentujemy instruktora teoretyczny, ale Goście mają też możliwość „zamachania” ręcznikiem w saunie pod okiem sauna mistrza. Całości towarzyszą przekąski, napoje.

- Miód, lód, eukaliptus:

Jest rytuałem wykorzystującym dobroczynne właściwości miodu, chłodzącą i orzeźwiającą moc lodu oraz inhalacyjne właściwości eukaliptusa. W trakcie rytuału wykonywany jest masaż gałązkami eukaliptusowymi, świetnie stymulujący krążenie.



DEGUSTACJA WIN Z LOKALNEJ WINNICY

Degustacja win to wyśmienite doznanie zmysłowe, a przeprowadzana w odpowiednim towarzystwie także świetna zabawa.

Podczas degustacji win uczestnicy otrzymają sporą dawkę wiedzy na temat tego szlachetnego trunku oraz garść wiadomości przydatnych w codziennym życiu (korek czy zakrętka, komponowanie win z potrawami itp.).

Polecamy ją wszystkim tym, którzy pragną trochę bardziej świadomie podchodzić do picia wina.

Winnica Świdnicka jest producentem wysokiej jakości polskich win gronowych.

W 2004r. na powierzchni 40 arów powstała w Makowicach (gmina Świdnica) winnica.

Dziś winnica zajmuje obszar 3,65 ha i usytuowana jest na czterech działkach o zupełnie różnych właściwościach gleby. Jedna z nich, położona na dużej stromiźnie, obsadzona została kaskadowo, co jest w Polsce rzadkością i pięknie wkomponowują się w miejscowy krajobraz.

Ponad 100 odmian winorośli jakie znajdują się w WINNICY ŚWIDNICKIEJ pozwala poznać różnorodność smaków jaki oferują nam winogrona z których powstają najbardziej znane wina tj. Chardony, Pinot Blanch, Pinot Gris, Pinot Noir, Oporto, Gewurztraminer, Rondo, Muskat, Regent i wiele, wiele innych



WYCIECZKA DO ZAPRZYJAŻNIONEJ PASIEKI "POD LASEM"

Ogromna dawka wiedzy o apiterapii, czyli wykorzystaniu miodów i produktów pochodzenia pszczelego do leczenia i profilaktyki prozdrowotnej i urodowej. Każdy uczestnik wyjdzie z warsztatu wyposażony w wiedzę i słoiczek miodu z lokalnej pasieki.

W trakcie warsztatów i degustacji uczestnicy poznają:

- wszystkie elementy ula oraz przyrządy jakimi posługuje się pszczelarz
 - cykl rozwojowy pszczół
 - rolę pszczół w środowisku
- rodzaje i smaki miodów z pasieki



WARSZTATY KULINARNE

Zdrowe słodczyce - Warsztaty te zostały przygotowane z myślą o wszystkich tych, którzy nie mogą żyć bez słodkości, postanowili zrezygnować z niezdrowych, pełnych rafinowanego cukru, tłuszczu trans i całej masy chemicznych dodatków na rzecz zdrowych, zrobionych z naturalnych składników przekąsek. Uczestnicy dowiedzą się, iż ich zrobienie jest banalnie proste oraz jak bardzo mogą być pyszne i słodkie mimo, że nie zawierają cukru.

Kuchnia wegetariańska i wegańska - Uczestnicy na warsztatach nauczą się komponować i doprawiać posiłki z pominięciem tłuszczu i białka. Idealne warsztaty dla osób, które są ciekawe nowych smaków.

Kuchnia RAW - Surowe pożywienie, czyli Raw Food, zyskuje coraz większą popularność na całym świecie. Dieta ta zyskuje swoich zwolenników w codziennym życiu. Dotychczas problem stanowiło jednak skomponowanie z nich smacznych dań. Warsztaty te mają na celu przedstawienie kilku ciekawych propozycji dań przygotowanych „na surowo”.