



* Za dopłatą możliwe zwiększenie liczby uczestników.
** Za dopłatą możliwe prowadzenie gry w języku niemieckim.

Czyli średniowieczny live cooking.

Szlachetni Panowie i Panie,

Za trzy dni skoro świt wspólnie z miłośnicami nam panującym Kazimierzem Wielkim wyruszym na łowy do Niepołomickiej Puszczy. Kto żyw z wysoko urodzonych dołączy do królewskiej świty. Dumny żubr nie ujdzie cało z obławy. Kto króla puszczy przydybając zdoła, podjęty zostanie ściąć po królewsku w monarszej siedzibie – Niepołomickim Zamku. Tymczasem nieszczęście wielkie spadło na Jaśnie Panującego. Morowa zaraza dosięgła wszystkich kucharzy i kuchcików. Cóż teraz począć? Król biedzi się już tydzień cały. Obiecał ożłocić każdego, kto z nieszczęścia wybawi go zdoła. Ogłasza zatem drużynowy konkurs. Przystawka, danie główne i deser muszą zagościć na niepołomickim stole. Szkopuł w tym, by dogodzić królewskiemu podniebieniu i zdążyć na czas. Monarcha nie zwykł czekać. Po polowaniach jest zaś wilczo głodny... Nietatwo też zdobyć niezbędne składniki. Drużyny wykazać muszą się prawdziwie kupieckim sprytem i szybkością orła...

Gra dla:

- wszystkich którzy chcą nauczyć się skutecznie działać pod presją czasu
- działów zainteresowanych rozwijaniem umiejętności delegowania, wyznaczania priorytetów i organizacji pracy
- szeffów, którzy stawiają na działanie zespołowe i chcą doskonalić pod tym względem swoich pracowników
- zagranicznych gości chcących umilić pobyt w Polsce wykwintną ucztą w niezapomnianej atmosferze

Wyzwanie:

Ty i Twój zespół będziecie musieli zaopatrzyć się w niezbędne do stworzenia potrawy artykuły spożywcze na średniowiecznym targu. Każda grupa dostanie listę zakupów i będzie musiała jak najszybciej odnaleźć, to co potrzebne w gąszczu straganów. Liczy się czas, bo ilość niektórych specjalistów jest ograniczona. Napoje trzeba będzie zdobyć u stolnika, zarządzającego królewską spiżarnią i piwnicą. W zamian za wydanie miodu pitnego, stolnik zada Wam zagadki dotyczące polskiej historii i dworskich obyczajów. Jest też i produkt niespodzianka – wykwintny i drogi, ukryty w skrzyni w którejś z zamkowych komnat. Zaaranżowane na dziedzińcu Królewskiego Zamku w Niepołomicach kuchnie pozwolą Wam przygotować 3 tradycyjne polskie posiłki (przystawkę, danie główne i deser). Nie zapomnijcie o nakryciu stołu i zaproszeniach na ucztę! Do konkursu na najlepsze potrawy staną tylko te drużyny, które zdążą... W jury zasiądzie sam Kazimierz Wielki, który wręczy zwycięzcom złotą tyżkę.

Logistyka:

Program dedykowany Zamkowi Królewskiemu w Niepołomicach ze względu na lokalizację i zaplecze gastronomiczne.

Korzyści:

- przećwiczenie działania pod presją czasu
- doświadczenie pracy zespołowej w niecodziennych warunkach
- własnoręczne przyrządzenie polskich specjalistów
- możliwość wykazania się kulinarnym talentem
- królewska ucztą w myśl słów „Jedz, pij i popuszczaj pasa”

Rozszerzenia/Warianty:

Klient może zdecydować, jaką potrawę spośród proponowanych ugotuje. Całość programu może zakończyć się ucztą w staropolskim stylu i pokazem tańców dworskich. Istnieje możliwość wynajęcia profesjonalnego fotografa, który uwieczni królewską ucztę.

Gra oczami uczestników:

„W grze naprawdę liczy się każda minuta. Trzeba świetnie zorganizować pracę całego zespołu, żeby zdążyć”.

„Poczułam się jak prawdziwy masterchef w średniowiecznej odsłonie”.

Nie ma bardziej szczerzej miłości niż miłość do jedzenia.

George Bernard Shaw

