



Jsme již rok existující firma, zabývající se úspěšným a zdravým životním stylem. Pořádáme lifestyle semináře pro dospělé, vzdělávací kurzy pro děti a nabízíme různé formy cateringu z čerstvého tepelně neupraveného ovoce a zeleniny. Všechna naše jídla připravujeme při teplotách do 42 stupňů Celsia, čímž dosahujeme mnohem živější chuti – chuť se „nevyvaří“, a léčivého efektu díky zachovaným enzymům a vitaminům.

Na našich zážitkových **seminářích** poznáte, jak přidat energii a úsměv do Vašeho života. Všimnete si vazeb mezi emocemi, stresem, stravou, sportem, a naučíte se, jak se vymanit z klasického bludného kruhu dnešního rychlého života. A komu nesedí semináře, může se totéž a ještě víc dozvědět v rámci **individuálního coachingu**. Pořádáme zážitkové firemní vzdělávání, na kterém si zaměstnanci „dobijí baterky“ a pak mohou nejen lépe pracovat, ale i žít spokojenější život.



S **děti** organizujeme široké spektrum aktivit. V rámci projektu **Zelená výborně chutná** připravujeme s menšími dětmi společně zelené koktejly z ovoce a zeleniny, které jsou krásně sladké, plné vitamínů a krásně zelené. Děti se učí milovat zelenou barvu, barvu přírody, salátů, zdraví. Na kurzu **Mami, tati, dneska vařím já** z Vašich dětí vychováme malé šéfkuchaře, kteří Vám připraví nečekaně chutné hody z čerstvého ovoce a zeleniny.

V rámci **zážitkového cateringu** vytváříme neuvěřitelné kulinářské kreace z přírodních surovin - ovoce, zelenina, semínka, oříšky a koření. Představení jídla je výtečným zážitkem pro všechny konzumenty. Dle zájmu se během hostiny strávnicki dozví, jaké jsou nejnovější vědecké poznatky o zdravé výživě, a zároveň poznají na vlastní kůži, že to je velmi chutné.



Catering nabízíme jak formou **rautu**, tak **zážitkových ochutnávek**, které rozproudují atmosféru v jakékoliv společnosti. Také si můžete objednat služby „**domácího kuchaře**“, který pro Vás připraví hostinu ve Vaší kuchyni, společně se zasvěcením do tajů čerstvé kuchyně.

Dodáváme také **dorty s příběhem**. Lahodné a zdravé pochoutky z Ráje chutí již naleznete v několika pražských kavárnách, pekárnách a restauracích. **Jablečný sen** se stává legendou, navíc recept naleznete přímo na našich webových stránkách.



Rozvážíme také jídla do pražských firem v rámci akce **Páteční oběd trochu jinak**. Zákazníci si pochutnají na gurmánských delikatesách a zároveň doplní energii, aby mohli v pátek brzy „sklapnout notebook“.

Více informací na [www.rajchuti.cz](http://www.rajchuti.cz) nebo na telefonním čísle 731 533 492 (Filip Říha)