



Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

25-27.08.2023

piątek - niedziela
2 noclegi, pełne wyżywienie

Oferta First Minute -20%
1 100 zł/os.

WĘDZIMY WARSZTATY

Zapraszamy na Kaszuby na wyjątkowy weekend
z warsztatami masarskimi prowadzonymi przez
TOMASZA MICHAŁSKIEGO

- myśliwego i pasjonata przetwórstwa dziczyzny.

Poznaj tajniki wędzenia i wyrobów z dziczyzny.



- Produkcja wyrobów z dziczyzny
 - kielbasa myśliwska, kaszanka z dzika, kielbasa polska z jelenia/sarny, salceson z dzika, biała kielbasa z dzika, pasztety pieczone, kielbasy dojrzewające, soppressata, palcówka z jelenia
- Produkcja konserw z dziczyzny



- Zgłębianie tajników wędzenia
- Nauka rozbioru półtuszy
- Praca z niestandardowymi przepisami wędliniarskimi
- Degustacja domowych nalewek
- Autorskie spotkania z pasjonatami:
 - kynologii - Piotr Kukier
 - pszczelarstwa - Andrzej Nowak
 - sztuki wabienia dzikiej zwierzyny - Wojciech Olszewski



- Pobyt w 4* hotelu
- Nocleg w pokojach 2-osobowych
- Pełne wyżywienie
- Wieczorna biesiada z ogniskiem
- Hotelowa Strefa SPA:
 - basen, jacuzzi, sauna sucha, łaźnia parowa, grota lodowa, strefa crossfit i siłownia.

Partnerzy:



FUMADO

Goście specjalni:

Andrzej Wroński - medalista olimpijski
Karol Kroskowski - mistrz Polski hejnalistów
Łukasz Chołody - znawca wilków

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k. Gdańska

+48 601 610 453 / +48 58 692 07 80
repcja@kozigród.pl / www.kozigród.pl