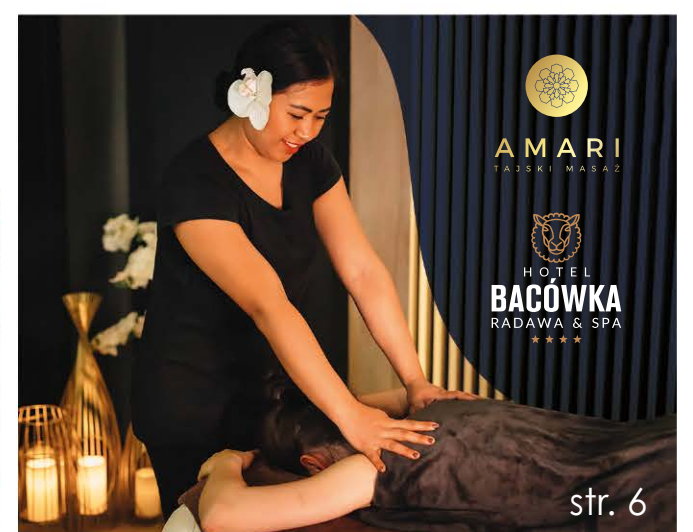




ZACZAROWANY ogród

w najmodniejszym kolorze 2022 roku



Bacówkowa szklarnia stała się już miejscem kultowym. Ten zdawałoby się zwykły i niepozorny ogródek w naszym Hotelu jest zaskakującą i fascynującą atrakcją, które zmienia swoje oblicze aż 3 razy w roku.

Obecnie nasza szklarnia przemieniona została w Zaczarowany Ogród, który kwitnie i wypełnia się przepięknym zapachem rodzących się do kolejnego cyklu roślin i kwiatów. Tym razem za inspirację służył nam kolor roku 2022 według Instytutu Pantone – czyli Very Peri (niebiesko-fioletowy odcień z czerwonymi akcentami). Będąc w naszej wiosennej szklarni aż chce się zaczerpnąć pełną piersią powietrza i cieszyć się beztroskim życiem! Nic dziwnego, że nasi Goście tak chętnie przychodzą do tego miejsca!

– Stworzyliśmy to miejsce z myślą nadania mu oryginalnego i niepowtarzalnego charakteru. Gdy po raz pierwszy zmieniliśmy szklarnię zimą w magiczny ogród zimowy, zrozumieliśmy, że taka metamorfoza powinna odbywać się regularnie – mówi Joanna Preisner, właścicielka Hotelu. – Dzięki temu nasza szklarnia ciągle żyje i zaskakuje naszych gości kolejnymi pomysłami i wyglądem. Z każdym sezonem oferuje coś nowego, dlatego aż chce się wracać do tego miejsca!

Zapraszamy wszystkich do Zaczarowanego Ogródu z filiżanką aromatycznej kawy i z telefonem gotowym zrobić piękne selfie! A może chcesz wynająć szklarnię w celu przeprowadzenia dłuższej, indywidualnej sesji zdjęciowej? Zadzwoń pod numer: 531 531 091 lub napisz na adres: eventy@bacowkaradawa.pl. Zachęcamy do kontaktu!



Bacówkowa plaża

hit tegorocznych wakacji!

Czysty, przyjemny w dotyku piasek, kąpiele w basenach, dodatkowe atrakcje – czy można wymarzyć sobie lepszy wakacyjny wypoczynek? Właśnie dlatego Hotel Bacówka Radawa & SPA** postanowił w tym roku otworzyć własną plażę!**

Okres wakacyjny to doskonały sposób, aby pomyśleć o prawdziwym wypoczynku. A czy można wymyślić coś lepszego od opalania się w gorącym słońcu w pobliżu wody i ze smacznym drinkiem w rękę? Właśnie dlatego Bacówkowa Plaża to miejsce, które zdecydowanie warto w tym roku odwiedzić!

Wakacyjna plaża – świetna zabawa dla dzieci i dorosłych

Plaża jest doskonałym miejscem do wspólnego, rodzinnego wypoczynku. Piasek to w końcu do-

skonały materiał do zabaw dla maluchów, poza tym na terenie Bacówki znajduje się wiele dodatkowych atrakcji dla najmłodszych. Na Bacówkowej Plaży czekają na Was: leżaki, prawdziwe żywe palmy, dmuchańce, budki plażowe, drink bar, dedykowana karta win.

Wstęp na Bacówkową Plażę jest bezpłatny dla wszystkich osób przebywających na pobytach oraz Gości naszej hotelowej restauracji Ferula i kawiarni Oranżeria. Serdecznie zapraszamy do skorzystania z naszej najnowszej wakacyjnej atrakcji!



BACÓWKOWY BROWAR

Nie ma to jak porządne, lokalne, rzemieślnicze piwo! Wyjątkowe smaki, piękne etykiety i dobra zabawa - gwarantowane! Tak właśnie można w skrócie opisać Bacówkowe Piwa! Warto jednak osobiście przekonać się, jakie wrażenia oferują chmielowe napoje naszej marki!

- Od samego początku istnienia Bacówki przyświecała nam filozofia, w myśl której stawialiśmy na świeże i zdrowe produkty pochodzące od lokalnych dostawców. Jesteśmy dumni z naszego pochodzenia oraz dostrzegamy niezwykle dary oraz atuty naszego regionu - mówi Joanna Preisner, właścicielka Hotelu Bacówka Radawa & SPA****. - Wierzmy, że Podkarpacie, w tym również Radawę stać na to, aby stać się regionem rozpoznawalnym i posiadającym charakterystyczne produkty. I to jest właśnie nastawienie, które skierowało nas do stworzenia własnej linii piw rzemieślniczych.

Piwo naszej produkcji powstaje z pasji. Zawsze dobieramy składniki najwyższej jakości oraz dbamy o zachowywanie najwyższych standardów procesu wytwarzania piwa. Jako że nie lubimy się ograniczać, to nie poprzestaliśmy tylko na jednym gatunku piwa. Dzięki temu mogliśmy wykorzystać różnego rodzaju słoły oraz wynik procesów zarówno górnej, jak i dolnej fermentacji. Ostateczny efekt, wyjątkowy smak, niepowtarzalny aromat i zachęcający wygląd to owoc naszych prób, eksperymentów, testów, osobistych preferencji oraz pojawiających się pomysłów.

No dobrze - jak przedstawia się oferta bacówkowego piwa?



MAŁPI ROZUM - LANE

Bacówkowe (Jasne)

Piwo lane, klasyczne, jasne, lekkie i świetnie pijalne piwo o wyraźnym chmielowym charakterze.

Alkohol: 4,7%.

Składniki: woda, sód jęczmienny, chmiel, drożdże.



KOŃSKIE ZDROWIE

Koźlak

Piwo w tradycyjnym stylu, znanym też jako Bock. Mocno słodowe, ze średnią gorzkością, pełne aromatu skórki chleba, pumpnika i karmelu.

Alkohol: 6,5%

Składniki: woda, sód jęczmienny, sód pszeniczny, chmiel, drożdże.



TY BARANIE!

Pszeniczne

Jasne piwo warzone w dużej części ze słoły pszenicznej. Przyjemne i łagodne piwo na każdą okazję, szczególnie w cieplejsze dni.

Alkohol: 5,0%

Składniki: woda, sód pszeniczny, sód jęczmienny, chmiel, drożdże.

KURZY MÓZDZEK



Zimowy Porter

Ciemne piwo o słodowym charakterze, z nutami czekolady oraz dodatkiem przypraw, takimi jak m.in. skórka pomarańczowa, wanilia i goździki. Świetne na chłodny wieczór przy kominku.

Składniki: woda, sód jęczmienny, sód pszeniczny, chmiel, drożdże, cynamon, goździki, skórka pomarańczowa, kokos, wanilia.



ŚWIŃSKI RYJ

American Pale Ale

Orzeźwiające piwo o zapachu i smaku soczystych cytrusów i owoców. Chmielone solidną ilością aromatycznych amerykańskich chmieli.

Alkohol: 5,5%

Składniki: woda, sód jęczmienny, chmiel, drożdże.

Niepowtarzalne piwa czekają na Was w Bacówkowym barze! Serdecznie zapraszamy wszystkich lubiących próbować nowych doświadczeń! Koniecznie musicie spróbować naszego browaru!

SOLIDARNI Z UKRAINĄ

Kochani! Po raz kolejny pokazaliście, że razem możemy więcej! Cieszymy się, że z wielkim zaangażowaniem wzięliście udział w organizowanych przez nas akcjach na rzecz pomocy Ukrainie! Dzięki temu udało nam się zebrać kwotę w wysokości 14 700 zł, za którą zakupiliśmy 3 transporty z paczkami żywnościowymi, które zostały wysłane na granicę!

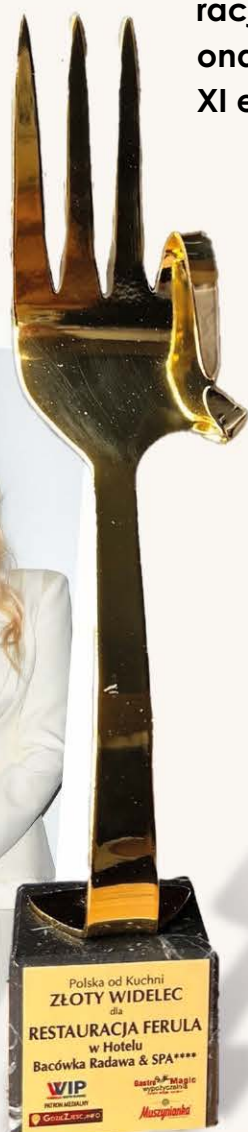
- Takie chwile wymagają otwartych serc, a Polacy pokazali, że swoje serca otworzyli na oścież! Można bez cienia przesady powiedzieć, że naprawdę jako naród zdaliśmy test z człowieczeństwa – mówią organizatorzy akcji. – Również i my przyłączyliśmy się do tej spontanicznej inicjatywy niesienia pomocy, dlatego zorganizowaliśmy zbiórkę darów, live z charytatywną licytacją oraz akcję przygotowywania paczek żywnościowych w naszej hotelowej kuchni.

Podczas charytatywnego live'u przeprowadziliśmy aukcję on-line, w ramach której można było wylicytować m.in. pobyty w naszym Hotelu oraz vouchery do Atelier & Academy Katarzyna Złamaniec przekazane przez właścicielkę salonu. Efektem tych działań było uzyskanie kwoty 14 700 zł, która została w pełni przekazana na pomoc Ukrainie, ale również zebranie ogromnej liczby darów oraz przygotowanie wielu paczek żywnościowych. Razem zrobiliśmy 1000 kanapek, kilkaset drożdżówek oraz przekazaliśmy setki litrów wody. Wspólne robienie kanapek wsparty firmy, z którymi na co dzień współpracujemy: Zakład przetwórstwa mięsnego Szarek, Hurtownia Stanisław Kuźma, MAKRO Polska i Chefs Culinar Polska.

Oczywiście wszystko to nie byłoby możliwe również bez Waszego zaangażowania! Dlatego serdecznie dziękujemy Wam za szeroko otwarte serca na potrzeby naszych przyjaciół z Ukrainy! Pamiętajmy – razem jesteśmy w stanie sprawić cuda!



FERULA ODZNACZONA ZŁOTYM WIDELCEM!



Mieszcząca się w Hotelu Bacówka Radawa & SPA** restauracja Ferula zdobyła kolejne wyróżnienie. Tym razem została ona wyróżniona w kategorii restauracja hotelowa w ramach XI edycji konkursu „Polska od kuchni”.**

W ramach tegorocznej edycji konkursu „Polska od kuchni” recenzenci odwiedzili blisko 100 restauracji. Podczas swoich wizyt oceniali oni zarówno smak, jak i wygląd potraw, wystrój wnętrza oraz klimat lokalu, a także jakość i czas obsługi. Na podstawie wyłonione zostały najlepsze restauracje, które koniecznie należy brać pod uwagę planując swoje podróże po Polsce.

- Zawsze staramy się, aby nasza kuchnia spełniała najwyższe wymagania. Wierzimy, że jest to miejsce, do którego zawsze można przyjść, spędzić miło czas oraz cieszyć się wyjątkowym smakiem potraw – mówi Joanna Preisner, właścicielka Hotelu. – Serwowane przez nas dania to ciekawe interpretacje tradycyjnych przepisów, które nie tylko zachwycają podniebienie, ale również kuszą aromatem oraz cieszą oko. Warto przekonać się, że Ferula to jedna z najlepszych restauracji w regionie!

Cechami charakterystycznymi Feruli jest wykorzystywanie produktów ekologicznych od regionalnych dostawców oraz otwartość na całe rodziny z dziećmi. Restauracja była wielokrotnie nagradzana i doceniana zarówno przez gości, jak i ekspertów kulinarnych.

MASAŻ TAJSKI

dlaczego warto spróbować?

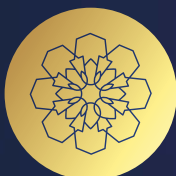
Aromaterapia, rytuały piękna i odnowy, niezwykle odprężenie i regeneracja całego ciała – tajniki masażu tajskiego kryją w sobie różne sekrety i możliwości. Odpowiednio dobrany zabieg pomaga nie tylko rozluźnić mięśnie, ale także uporać się ze stresem, bólami czy pozytywnie wpłynąć na zdolności regeneracyjne organizmu.

Masaż wyszczuplający, masaż lomi lomi, ceremonia odmładzająca – to tylko niektóre z zabiegów oferowanych w ramach masażu tajskiego. Ich cechą charakterystyczną jest skupienie się na dedykowanych częściach ciała oraz efektach, które mają one wywołać. Właśnie dlatego warto dokładnie przyjrzeć się poszczególnym zabiegom i dobrać je do swoich własnych preferencji. Na Podkarpaciu z masażu tajskiego można skorzystać na terenie Hotelu Bacówka Radawa & SPA****, który rozpoczął właśnie współpracę z Amari SPA.

Więcej informacji na temat masażu tajskiego oraz rezerwacje zabiegów pod numerem: 530 530 511.



HOTEL
BACÓWKA
RADAWA & SPA
★★★★



AMARI
TAJSKI MASAŻ



MODERN FOREST HOUSE

ŻYWIOŁ W NATURZE

Jedyny w swoim rodzaju dom Modern Forrest House to doskonały wybór dla spokojnego wypoczynku w gronie najbliższych w okresie letnim. Przestronny, komfortowy, pięknie wykończony, z licznymi udogodnieniami i atrakcjami, zapewniający prywatność – Modern Forrest House posiada wszystko, co jest niezbędne do zapewnienia niezapomnianego wypoczynku.

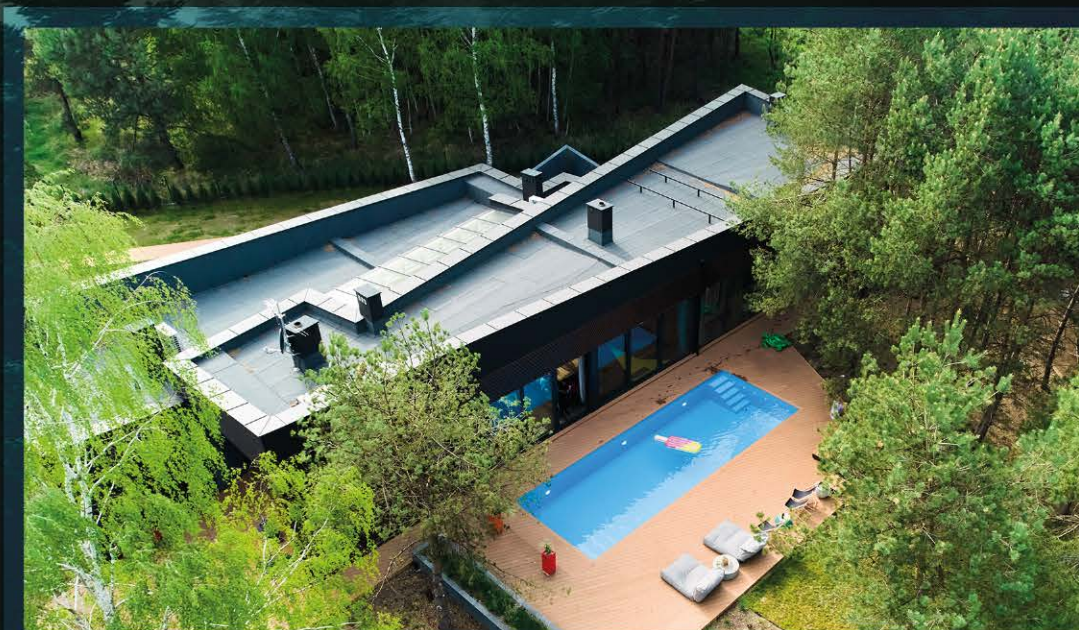


Dom otwarty jest całorocznie i zlokalizowany jest poza obszarem Hotelu, w odległości około 2km od Bacówki. To niezwykle przestronny obiekt, który może zapewnić nocleg nawet do 12 osób. Duży parking może pomieścić aż 6 samochodów. W cenie pobytu nasi Goście zagwarantowane mają śniadanie, które możemy dowieźć do domu lub też można je spożyć na terenie Bacówki.

NOWOŚĆ



- Czasami trzeba zaszaleć. Typowo komercyjne projekty często rozbijają się o optymalizację, zapotrzebowanie rynkowe czy możliwości nabywcze gości i klientów – dlatego trzeba wprowadzać różne, uzasadnione racjonalnie, ograniczenia. Tymczasem dla twórczej duszy to smutne bariery! W końcu jednak nadszedł czas, aby całkowicie uwolnić potencjał pomysłów... i tak powstał Modern Forrest House – mówi Joanna Preisner. – Urządzanie tego miejsca było fantastyczną przygodą, podczas której udało nam się zrealizować najbardziej szalone idee. Zawsze marzyłam o zrobieniu takiego projektu!



Modern Forrest House został stworzony do spokojnego i komfortowego rodzinnego wypoczynku w większym gronie. Właśnie dlatego dom posiada ogromną liczbę atrakcji i udogodnień, pozwalających na przyjemne i aktywne spędzenie czasu oraz zapewniających relaks i odprężenie. Są to m.in. boisko do koszykówki, sauna, bania z gorącą wodą, zewnętrzny plac zabaw, podgrzewany basen zewnętrzny czy przestronny, umeblowany i zadaszony taras z grillem. Dom posiada również rozwiązania, dzięki którym każdy poczuje się jak u siebie w domu: sporą garderobę z pralką i suszarką, łazienkę z wanną, kominek w salonie, centralne ogrzewanie oraz klimatyzację, palenisko czy wyposażony mini-bar. Teren domu Modern Forrest House jest ogrodzony, a w dodatku można do niego przyjechać również ze swoim zwierzęciem pupilem.



Chcielibyście wynająć Modern Forrest House?
Dzwońcie pod numer: **530 530 511**
Serdecznie zachęcamy do kontaktu!

WIECZÓR PRZY ŚWIECACH

Wyjątkowe wieczorne soboty w SPA przy świecach!

Niezwykła atmosfera oraz przyjemny wieczorny klimat – oferta naszej Strefy Relaksu sprawi, że zupełnie zapomniecie o codziennych troskach i będziecie gotowi na totalne odprężenie!

Warto skorzystać – w końcu takie doświadczenie nie zdarza się każdego dnia, ale wyłącznie raz w tygodniu w sobotę!

Zapraszamy do naszego SPA w godzinach 21:00-23:00... nie będziecie żałować!

Wejście dla Gości hotelowych bezpłatnie! Pozostałych zainteresowanych zachęcamy do kontaktu pod numerem: 530 530 511. Serdecznie zapraszamy!



5 Urodziny BACÓWKI

Już 11 sierpnia piąte urodziny Hotelu Bacówka Radawa & SPA**! To będzie wyjątkowy dzień pełen emocji, zabaw, atrakcji i niespodzianek! Całość uświetni wyjątkowy koncert Cleo – koniecznie musicie być z nami!**

– Gdy Bacówka startowała, nawet nie śniłam, że będzie to projekt, który tak szybko urośnie. Zaczynaliśmy jako nowy obiekt w niewielkiej Podkarpackiej wsi, a dziś jesteśmy rozpoznawanym w całej Polsce miejscem, które pokochało setki rodzin z dziećmi! – mówi Joanna Preisner, właścicielka Hotelu Bacówka Radawa & SPA****. – Właśnie dlatego urodziny naszego Hotelu będą wspianą imprezą uświetnioną występem Cleo. Tego dnia powinniście być u nas!

Oprócz koncertu Cleo na terenie Hotelu zorganizowanych zostanie tego dnia cała masa atrakcji, które będą dostosowane za-

równo do potrzeb dzieci, jak i dorosłych. Odbędą się liczne pokazy, przygotowane zabawy, najmłodsi skorzystają z ciekawych warsztatów i animacji, natomiast rodzice będą mieli szansę wziąć udział w degustacjach. Nie zabraknie oczywiście tortu oraz obecności naszego Bacusia!

Dla Gości zameldowanych tego dnia w naszym Hotelu wejście na wszystkie atrakcje, w tym również koncert Cleo, jest darmowe. Osoby z zewnątrz serdecznie zachęcamy do zakupów biletów. Mamy nadzieję, że w tym dniu będziecie z nami! My już nie możemy się doczekać!



Z CLEO



BACUSIOWA

akademia gotowania

CHLEB Z ZIARMAMI I ŻURAWINĄ

SKŁADNIKI:

- 350ml wody
- 30ml melasy trzcinowej
- 25g świeżych drożdży
- 100g mąki pszennej graham typu 1850
- 100g mąki orkiszowej jasnej
- 320g mąki pszennej chlebowej typu 750
- 12g soli
- 10g babki płesznik
- 10g wiesiołka
- 10g siemienia lnianego
- 60g suszonej żurawiny drobno pokrojonej

WSKAZÓWKA: Ziarna, których nie mamy, możemy zamienić np. na słonecznik, dynię, sezam lub czarnuszkę.

PRZYGOTOWANIE:

Pierwsze 6 składników połączyć razem i wymieszać. Przykryć je folią spożywczą i odstawić na 40 min w ciepłe miejsce. Pozostałe składniki połączyć razem i dodać po 40 min do ciasta. Ciasto dobrze wyrobić, aby odchodziło od rąk i miski, następnie przełożyć je do foremki dobrze wysmarowanej masłem. Odstawić do wyrośnięcia na ok. 40 min. Nagrząć piekarnik do temperatury 200°C. Włożyć chleb i piec przez pierwsze 20 min w temperaturze 200°C, a następnie 20 min w temperaturze 180°C. Po upieczeniu wyjąć z foremki na kratkę.

USTANOWILIŚMY NOWY BACÓWKOWY REKORD PĄCZKÓW!

2500 pączków – to brzmi dumnie! Taki wynik udało nam się osiągnąć oczywiście w związku ze świętowaniem Tłustego Czwartku, czyli święta, które szczególnie kochamy! Stanęliśmy na głowach, aby odpowiednio uczcić ten dzień i aby naszym hotelowym Gościom nie zabrakło przepysznych przekąsek!

Smaczne, chrupiące, z dodatkiem owoców, lukrowane, nadziewane... do wyboru do koloru! W Bacówce jak zwykle musiało być na bogato! Na przygotowaniu pączków spędziliśmy całą noc, ale zdecydowanie było warto. Ich smakiem cieszyliśmy się nie tylko my, nasi Goście, ale również wszystkie osoby, które postanowiły pączki zamówić. Dlatego pamiętajcie na przyszły rok: jeżeli pączki, to koniecznie z Bacówki!



Gdzie zakupisz książkę kucharską Bacusiowa Akademia Gotowania?

W sklepie
Hotelowym

W recepcji

W barze

MOJE WAKACYJNE ODKRYCIE



Nie cierpię pakować się na wakacje! Trzeba zabrać masę ubrań i akcesoriów, a i tak czegoś się zapomni. Poza tym wyjazd często rozmija się z naszymi wyobrażeniami o udanym wypoczynku. Na szczęście znalazłam hotel, który rozwiązał wszystkie moje problemy.



„Wróciłam z urlopu bardziej zmęczona niż wcześniej” – znacie to, prawda? A tak długo czekałaś na te chwile upragnionego wypoczynku! Ile razy przerabiałam ten scenariusz: po pracy planowałam wymarzone wakacje. W tym roku postanowiłam, że będą one udane dla każdego!

Łatwiej postanowić niż zrobić. Przeglądając oferty obiektów turystycznych czekało mnie rozczarowanie. Większość prezentowała się niemal identycznie i nudno. Miałam już zrezygnować, gdy nagle w oczy wpadło mi jeszcze jedno miejsce... i to było moje prawdziwe wakacyjne odkrycie – Hotel Bacówka Radawa & SPA****!

Raj dla dzieciaków

Wyjątkowych pereł trzeba się długo naszukać. Ta zlokalizowana jest na Podkarpaciu, a sam hotel to kameralne i klimatyczne



miejsce, które samo mówi o sobie, że zostało stworzone przez dzieci dla dzieci. Nie mam wątpliwości, że każde dziecko pokocha Bacówkę! Na jej terenie znajduje się mnóstwo bezpiecznych atrakcji: place zabaw, mini-zoo z owieczkami, króliczkami, konikami i innymi zwierzątkami, sala kinowa, piłkarzyki, bilard czy pokój klocków.



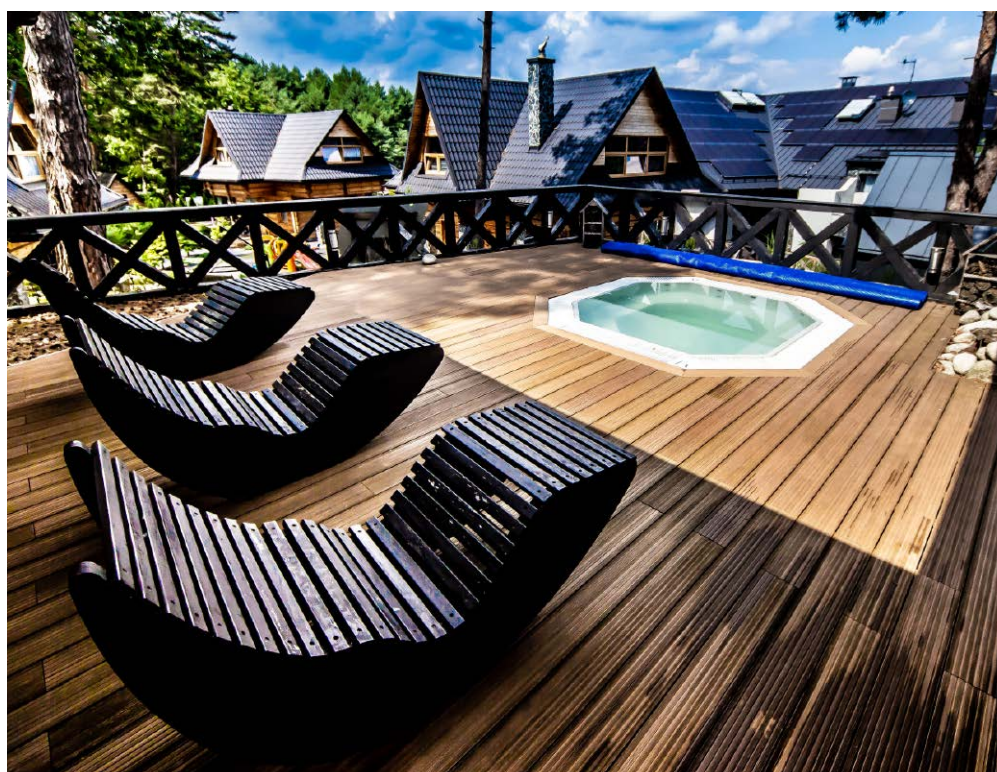
Warto również wspomnieć o ulubieńcu dzieciaków, czyli mascotce hotelu – sympatycznym baranku imieniem Bacuś. Gdy tylko najmłodszy go zobaczy, to od razu otaczają go wianuszkami! Dziećmi zajmują się też profesjonalni animatorzy, którzy wymyślają gry i zabawy, a także mają oko na maluchy. Wszystko to sprawia, że najmłodszy wręcz zapomina o rodzicach, dzięki czemu my, dorośli, mamy w końcu chwilę dla siebie! Możesz być pewna, że nie usłyszysz „mama, nudzi mi się, pobaw się ze mną” – i o to właśnie chodzi!



Naturalna regeneracja

Otoczające obiekt malownicze sosnowe lasy kryją wiele pięknych ścieżek pieszych i rowerowych. W recepcji udało mi się ponadto zdobyć ciekawą informację. Okazuje się bowiem, że Radawa słynie z dużej zawartości prozdrowotnego jodu w powietrzu! Warto więc tutaj odetchnąć pełną piersią.

Będąc w Bacówce warto skierować kroki zwłaszcza do



3 miejsc. Obowiązkowo Strefa Relaksu, gdzie można zaznać prawdziwego odprężenia. Znajdziesz tutaj basen z podgrzewaną wodą, gabinety zabiegowe, saunę czy grocie solną. Po relaksie warto udać się na kawę do Oranżerii, gdzie serwują nie tylko ten aromatyczny napój, ale można również spróbować fantastycznych rzemieślniczych czekolad. Na koniec polecam udać się do niezwyklej szklarni. Nie jest to zwykły ogródek dla roślin, tylko piękne i stylizowane miejsce. Pamiętaj o zdjęciach w szklarni – Twoje media społecznościowe je pokochają!

Różnorodność domków i pokoi

Co jednak ciekawe, w Bacówce dostępne są nie tylko pokoje hotelowe w głównym budynku, ale na całym terenie obiektu znajduje się mnóstwo różnorodnych domków. Wśród nich większe typu Modern Folk, Osada i 3 Izby idealne dla rodzin 2+2 czy Domek na Skarpie dedykowany zakochanym parom.

Nie zapomnijmy też o wyjątkowym domku TIPI oraz apartamencie, które posiadają swoje prywatne jacuzzi! Nie ważne jed-

nak, który z noclegów wybierzesz, możesz być pewna najwyższego komfortu, ciekawego designu oraz kreatywnych rozwiązań. Od tego wyboru może wręcz rozboleć głowa!

Jak wakacje to tylko w Bacówce!

Pobyty w Bacówce okazały się spełnieniem moich marzeń o rodzinnych wakacjach. Ja wraz z mężem wyciszyliśmy się, naładowaliśmy baterie, a dzieciaki wybawiły się na długi czas. Wszyscy świetnie bawiliśmy się w na basenach, ponieważ jest ich aż 3 i posiadają różną głębokość, dlatego są dostosowane zarówno do dzieci, jak i dorosłych. Trudno zresztą wymienić wszystkie zalety tego miejsca, dlatego wspomnę jeszcze o restauracji Ferula, która zachwyciła mnie serwowanymi potrawami. Restauracja ma też specjalne menu dla najmłodszych, z którego skorzystały nawet moje niejadki!

I na zakończenie: pakując się do Bacówki wystarczy zabrać tylko najpotrzebniejsze rzeczy. Wszystkie podstawowe artykuły można zakupić na miejscu, a poza tym hotel posiada masę udogodnień do pielęgnacji najmłodszych, w tym nakładki na toaletę czy podgrzewacz do butelek. Aha! Jeżeli macie zwierzątko, możecie zabrać go ze sobą! W hotelu funkcjonuje bowiem pakiet 4 łapy!

Nie muszę chyba więcej mówić. Ja już zaplanowałam swoje wakacje. Z pewnością wrócę do Bacówki, ponieważ dla mnie to gwarancja prawdziwego wypoczynku dla całej rodziny! A czy Wy wybraliście już obiekt na wymarzony letni pobyt?



KTO NAS ODWIEDZIŁ ?

Tokio



Spaceruj z Psem



Bacówka pomaga schronisku w Orzechowcach!

Kolejny już rok zorganizowaliśmy w grudniu specjalną akcję charytatywną w swoich mediach społecznościowych! Jako że kochamy wszystkie zwierzęta, to tym razem postanowiliśmy pomóc schronisku w Orzechowcach. Dzięki zebranim pieniądzom przekazaliśmy na jego rzecz kilkaset kilogramów karmy!



STOPKA REDAKCYJNA