



WIELKANOC 2026

Serdecznie witamy Państwa w Hotelu Anders,
w Starych Jabłonkach.

Życzymy udanego pobytu i Wesołych Świąt!

PROGRAM POBYTU

PIĄTEK - 03.04.2026

- 16:00-20:00 **MINIKLUB DLA DZIECI** od lat 4 – gry i zabawy z animatorami. Kreatywne i rozwijające, a przede wszystkim zajmujące zajęcia dla dzieci. Spotykamy się w Sali Kongresowej I, poziom +1.
- 17:30-20:00 **OBIADOKOLACJA** w formie bufetu w Restauracji Pałacowej.

SOBOTA - 04.04.2026

- 08:00-11:00 **ŚNIADANIE** w formie bufetu w Restauracji Pałacowej. Dla Gości, którzy nie przywieźli święconki ze sobą, przygotowaliśmy podczas śniadania koszyki wraz z pokarmem do uzupełnienia.
- 10:00-20:00 **MINIKLUB DLA DZIECI** od lat 4 – gry i zabawy z animatorami. Kreatywne i rozwijające, a przede wszystkim zajmujące zajęcia dla dzieci. Spotykamy się w Sali Kongresowej I, poziom +1.
- 10:00-11:30 **„PISANKI WIELKANOCNE”** - zapraszamy na wyjątkowe warsztaty rękodzieła, podczas których odkryjecie sekrety tworzenia pisanek i wielkanocnych dekoracji! Pod okiem utalentowanych artystek rękodzieła artystycznego poznacie tradycyjne techniki zdobienia jajek oraz stworzycie unikalne, świąteczne ozdoby. Zapraszamy do Sali Kongresowej I, poziom +1.
- 11:30 **ŚWIĘCENIE POKARMÓW** - na święcenie pokarmów zapraszamy **na dziedziniec przed Restauracją Pałacową**. Gości, którzy chcą poświęcić pokarm w tradycyjny sposób, zapraszamy do indywidualnego spaceru do kościoła w Starych Jabłonkach na godz. 12:00 (odległość pieszo: 1,4 km, 15 min).
- 13:00-15:00 **DESEROWY BUFET** - zapraszamy do Restauracji Pałacowej na znakomite świąteczne wypieki i desery dla wszystkich. Zapraszamy wszystkich Gości w ramach pobytu.
- 13:00-14:00 **RODZINNE WARSZTATY KULINARNE** - zapraszamy na wyjątkowe rodzinne warsztaty pieczenia chleba metodą tradycyjną, które poprowadzi Rodzina Jaworskich – pasjonaci rzemiosła, smaku i kuchni z duszą. Podczas warsztatów mali i duzi odkryją, jak powstaje prawdziwy chleb – bez pośpiechu, bez ulepszaczy, za to z sercem i... mąką po łokcie 😊. Uczestnicy poznają tajniki tradycyjnego wyrabiania ciasta, formowania bochenków oraz naturalnego wypieku, a wszystko w ciepłej, rodzinnej atmosferze. *Spotykamy się w Sali Kongresowej II, poziom +1.*
- 17:30-20:00 **OBIADOKOLACJA w formie bufetu** w Restauracji Pałacowej. Podczas kolacji czas umilać będzie dla Państwa **muzyka na żywo w wykonaniu duetu Agaty i Tymoteusza Ławrukajtis (pianino i wokali)**.
- 20:00-21:00 **RODZINNY TURNIEJ BINGO** - Wspólna zabawa dla całych rodzin, prowadzona przez animatorów. Spotykamy się w Hotelowym Klubie, poziom -1.
- 21:00-23:00 **WIECZÓR PRZY MUZYCE** - zapraszamy do spędzenia czasu przy znanych i lubianych przebojach. Spotykamy się w Hotelowym Klubie, poziom -1.

NIEDZIELA WIELKANOCNA - 05.04.2026

- 08:00-11:00 **Uroczyste ŚNIADANIE WIELKANOCNE** w formie bufetu w Restauracji Pałacowej. Specjalne świąteczne menu, tradycyjne potrawy wielkanocne oraz regionalna warmińsko-mazurska kuchnia.
- 10:00-20:00 **MINIKLUB DLA DZIECI** od lat 4 – gry i zabawy z animatorami. Kreatywne i rozwijające, a przede wszystkim zajmujące zajęcia dla dzieci. Zapraszamy do Sali Kongresowej I, poziom +1.
- 15:00-16:30 **ZANURZ SIĘ W ŚWIAT PSZCZELICH RYTUAŁÓW I NATURALNEJ ENERGII**
Zapraszamy na wyjątkowe spotkanie z naturą – prelekcję o apiterapii, czyli dobroczynnym wpływie produktów pszczelich na zdrowie i samopoczucie. To lekka i wciągająca **podróż do świata uli, pełna ciekawostek, aromatów i smaków**, która wciąga bez względu na wiek (serio – dzieciaki słuchają, dorośli notują 😊). Po części inspiracyjnej **czas na degustację miodów i produktów pszczelich**, a dla chętnych również miodu pitnego – bo edukacja najlepiej wchodzi... na słodko **Na finał zapraszamy na relaksujący mini-warsztat**: własnoręczne wykonanie zwijanej świeczki z węzy pszczelej. Każdy uczestnik otrzyma pakiet startowy z instrukcją, a cały warsztat będzie prowadzony krok po kroku – zero stresu, 100% satysfakcji. *Spotykamy się w Sali Kongresowej II, poziom +1.*
- 13:00-15:00 **DESEROWE BUFETY** - zapraszamy do Restauracji Pałacowej na znakomite świąteczne wypieki i desery dla wszystkich. Zapraszamy wszystkich Gości w ramach pobytu.
- 17:30-20:00 **ŚWIĄTECZNA BIESIADA przy ognisku wraz z naszą tradycyjną kulinarną atrakcją – Pieczeniem Jaszczurów**. W ramach obiadokolacji zapraszamy Państwa na kolację w plenerze. Warmińskie dania, wędzone ryby, bogate menu z grilla, świąteczny nastrój oraz dobra zabawa z muzyką biesiadną na żywo, **z zespołem AKUSTIK**. Dla dzieci podczas biesiady zabawy z Animatorami (18:00-20:00). *Prosimy o dostosowanie ubioru do pogody. Spotykamy się na miejscu grillowo-ogniskowym przy Karczmie pod Modrzewiem.*
- 20:00-00:00 **WIECZÓR PRZY MUZYCE** - Zapraszamy do spędzenia czasu przy znanych i lubianych przebojach. Spotykamy się w Hotelowym Klubie, poziom -1.

PONIEDZIAŁEK WIELKANOCNY - 06.04.2026

- 08:00-11:00 **Świąteczne ŚNIADANIE WIELKANOCNE** w formie bufetu w Restauracji Pałacowej. Specjalne świąteczne menu, tradycyjne potrawy wielkanocne oraz regionalna mazurska kuchnia.
- 10:00-13:00 **MINIKLUB DLA DZIECI** od lat 4 – gry i zabawy z animatorami. Kreatywne i rozwijające, a przede wszystkim zajmujące zajęcia dla dzieci. Spotykamy się w Sali Kongresowej I.
- 10:30-12:00 **SPACER Z PRZEWODNIKIEM** – zachęcamy do aktywnego spędzenia czasu na spacerze po Lesie Taborskim i okolicznych pomnikach przyrody. Poznać historię miejsca i okolic, w których spędzacie święta. Zbiórka w Recepcji.
- 12:00-13:00 **LANY PONIEDZIAŁEK Z WIELKĄ POMPĄ**
Na dziedzińcu przed pałacem strażacy z zaprzyjaźnionej OSP w Starych Jabłonkach zaprezentują swój wóz strażacki. Będzie można ubrać hełm strażacki, wsiąść do samochodu i...
- 13:00-15:00 **OBIAD WARMIŃSKI z muzyką na żywo**. Świąteczna poniedziałkowa uczta kulinarna z regionalnymi daniami, przygotowanymi według tradycyjnych receptur z naturalnych składników od lokalnych dostawców w formie bufetu w Restauracji Pałacowej dla wszystkich gości.

Dobę hotelową w poniedziałek przedłużamy do godz. 13:00. Szczegóły w recepcji.

*Program może ulec zmianie w zależności od warunków pogodowych lub innych, niezależnych od hotelu przyczyn.
O ewentualnych zmianach poinformujemy w recepcji hotelu.*