



OFERTA

dla grup zorganizowanych

WWW.FARMABII.PL

Farma Bii – miejsce, w którym budujemy relacje

Firmowe spotkanie integracyjne na Farmie to propozycja dla każdego, kto oczekuje obsługi na najwyższym poziomie, przytulnej atmosfery przy wspólnym stole, naturalnej ciszy i warunków sprzyjających koncentracji.

Posiadamy zaplecze do organizacji szkoleń i prezentacji.

Dysponujemy:

- salą wykładową do 30 osób
- miejscami noclegowymi do 26 osób
- przestrzenią restauracyjną do 30 osób
- barem restauracyjnym z wyposażeniem dostosowanym dla potrzeb grupy
- kulinarną salą szkoleniową
- salą do jogi do 10 osób

Oferujemy również wynajem przestrzeni do sesji zdjęciowych, planów filmowych i nagrań video.





Farma Bii - miejsce integracji i relaksu



Eleganckie, stylowe wnętrza i zachwycające, zielone otoczenie Farmy Bii są doskonałym tłem dla integracji w szerszym gronie.

Dodatkowo dla indywidualnego relaksu polecamy basen, saunę oraz masaże relaksacyjne lub lecznicze.



Farma Bii - miejsce integracji i relaksu



Do dyspozycji gości jest sauna fińska, można także skorzystać z zabiegów regeneracyjnych, masaży i poćwiczyć jogę.

Regeneracją zajmują się doświadczeni fizjoterapeuci i trenerzy, a podczas zabiegów korzystamy ze sprawdzonych i bezpiecznych kosmetyków.



Warsztaty kulinarne

W ramach działań integracyjnych polecamy warsztaty kulinarne prowadzone przez wybranych Szefów Kuchni. W szkole gotowania Farma Bii prowadzimy szkolenia dla grupy min. 6 osób. Warsztaty trwają ok 2-2,5h. Każde spotkanie kończymy wspólną degustacją przygotowanych dań.

Tematykę warsztatów oraz zestaw potraw wybieramy wspólnie z zespołem. Do prowadzenia szkolenia polecamy najlepszych prowadzących. Dotychczas współpracowaliśmy m.in. z Daria Ładochą, Larą Gessler, Mateuszem Gesslerem, Cristiną Catese, Davidem Gaboriaud, Bartkiem Kieżunem, Jagną Niedzielską.



Aktywności sezonowe

W zależności od pory roku oraz aktualnej pogody, nasi goście mogą korzystać z dodatkowych atrakcji, które urozmaicą czas spędzony na Farmie Bii.

- degustacja wina prowadzona przez wykwalifikowanego sommeliera
- zwiedzanie pobliskiej winnicy połączone z degustacją polskich win musujących
- wycieczka rowerowa po lesie lub wycieczka z przewodnikiem leśnym
- ognisko z przekąskami
- joga z trenerem



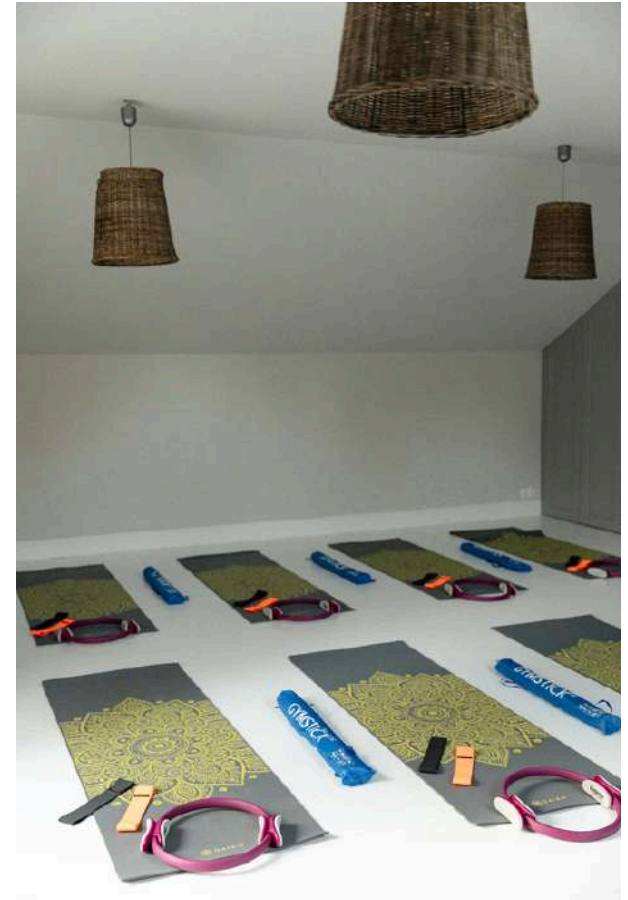
Ognisko

Na życzenie grup organizujemy ognisko z przekąskami (serwujemy: kielbaski wieprzowe, kielbaski wegetariańskie, halloumi, warzywa grillowane, 3 rodzaje sałatek, pieczywo, pikle, ketchup, musztarda, woda) lub samo ognisko.



Pozostałe atrakcje

Do dyspozycji gości mamy: basen zewnętrzny z podgrzewaną wodą, saunę fińską, rowery, hamakowisko, salę do jogi dla max 10 osób.



Farma Bii - butikowy pensjonat

Butikowy pensjonat Farma Bii oferuje miejsca noclegowe w pokojach 2-osobowych oraz domkach wolnostojących dla max 4 osób. W cenie noclegu jest wliczone doskonale śniadanie bufetowe.

Nocleg:

- dysponujemy 9 pokojami 2-osobowymi
- 2 domkami 4-osobowymi

Układ miejsc noclegowych:

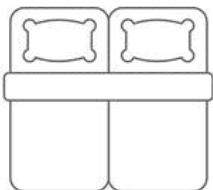
- 8 pokoi 2-osobowych – łóżka rozdzielone
- 1 pokój 2-osobowy – łóżko małżeńskie (wspólne)
- 2 domki 4-osobowe (sypialnia z łóżkiem 2-osobowym małżeńskim i sofa rozkładana 2-osobowa wspólna)

Liczba osób nocujących: 26 osób

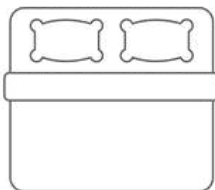
Nocleg na łóżkach pojedynczych: 21 osób

Budynek główny

8 x łóżko podwójne
(możliwość rozdzielenia)

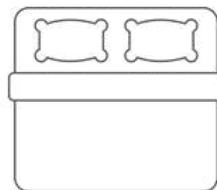


1 x łóżko małżeńskie

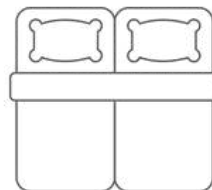


2 x domek

sypialnia
z łóżkiem małżeńskim



salon z 2 osobową,
rozkładaną sofą



Farma Bii - butikowy pensjonat

W budynku głównym oferujemy 9 pokoi dwuosobowych, każdy z prywatną łazienką. Wszystkie pokoje znajdują się na piętrze pensjonatu i są wyposażone w wiatraki, zapewniające komfortowy pobyt.



Farma Bii - butikowy pensjonat

Oferujemy nocleg w 2 domkach wolnostojących. Domek mieści łazienkę, sypialnię z łóżkiem małżeńskim, salon z sofą rozkładaną 2-osobową. Domki położone są w odległości ok 10 m od budynku głównego.



Dodatkowe informacje



Zapraszam do obejrzenia krótkiego filmu o Farmie Bii: <https://www.youtube.com/watch?v=ncXoMwl8U9A>

Tym, co wyróżnia nas na tle innych obiektów, jest troska o najwyższy komfort naszych Gości, realizowana poprzez udostępnienie całego obiektu na wyłączność. Jest to u nas standard. Nigdy nie łączymy różnych grup, dzięki czemu zapewniamy pełne poczucie prywatności, spokoju oraz bezpieczeństwa. Przez cały czas pobytu obiekt pozostaje wyłącznie do Państwa dyspozycji.

Atrakcje:

- Joga – sala pomieści maksymalnie 10 osób
- Ognisko z przekąskami
- Warsztaty kulinarne – czas trwania ok. 2,5–3 h (łącznie z degustacją przygotowanych potraw).
- Uczestnicy przygotowują wraz z prowadzącym Masterem: przystawkę, danie główne i deser. Menu dopasowywane jest według wskazań Gości.

Masaże

- Masaż relaksacyjny – 290 zł netto / 1 h / osoba
- Masaż leczniczy – 360 zł netto / 1 h / osoba
- Masaż gorącymi kamieniami – 320 zł netto / 1 h / osoba

Bezpłatnie do dyspozycji gości

- Rowery, kijki do nordic walking, maty do jogi
- Boisko do koszykówki
- Sauna fińska – czynna do godz. 22:00
- Basen (maj–wrzesień) – zewnętrzny lub kryty, lekko podgrzewany (24–28°C), czynny do godz. 22:00



Dodatkowe informacje



- Doba hotelowa rozpoczyna się o godz. 14:00, a kończy o godz. 11:00.
- Każda dodatkowa rozpoczęta godzina przed lub po zakończeniu doby hotelowej: +300 zł netto/h.
- Śniadanie w cenie noclegu serwowane jest w formie bufetu szwedzkiego oraz ciepłych dań, takich jak: jajecznica, jajka po benedyktyńsku (z jaj „0”), szakszuka czy owsianka (różne rodzaje mleka do wyboru). Napoje: kawa biała i czarna, herbata, woda.
- Lunch i kolacja serwowane są na talerzach. Goście wybierają dania z uprzednio przesłanej karty. Uwzględniamy alergie oraz różne warianty diet.
- Na życzenie serwujemy ciągłą przerwę kawową (kawa, herbata, woda w karafkach, ciasto, owoce).
- Napoje butelkowane i alkohol dostępne są z naszej karty. Alkohol płatny wg spożycia.
- Oranżeria – strefa barowa czynna do godz. 24:00.
- Każda kolejna rozpoczęta godzina: +500 zł netto/h.
- Parking jest bezpłatny i pomieści do 30 samochodów.

Informacje organizacyjne

- Wycena przygotowana w stawce VAT 23% – dotyczy organizacji wydarzenia.
- Wszelkie zmiany w agendzie wymagają przedstawienia ponownej wyceny.
- Oferta nie rezerwuje terminu. Aby potwierdzić rezerwację, należy wpłacić zadatek w wysokości 50% wartości wyceny.





Zapraszamy

660 007 666 / KONTAKT@FARMABII.PL

WWW.FARMABII.PL