

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

16-19.10.2025

czwartek - niedziela
3 noclegi, pełne wyżywienie

LAST MINUTE

1 899 zł/os.

-20%

WĘDZIMY WARSZTATY Z POLOWANIEM

*Polowanie dodatkowo płatne - 500 zł/ osoba

Zapraszamy na Kaszuby na wyjątkowe warsztaty
masarskie prowadzone przez
TOMASZA MICHAŁSKIEGO

- myśliwego i pasjonata przetwórstwa dziczyzny.

Poznaj tajniki wędzenia i dziczyzny w kuchni.



PRODUKCJA WYROBÓW Z DZICZYZNY

- 20 GODZIN WARSZTATÓW Z DEGUSTACJĄ
- NIETUZINKOWE PRZEPISY KULINARNE



WIECZORNA BIESIADA W DOBRYM TOWARZYSTWIE

- DEGUSTACJA DOMOWYCH NALEWEK
- AUTORSKIE SPOTKANIA Z PASJONATAMI



POBYT W 4* HOTELU Z WYŻYWIENIEM

- NOCLEG W POKOJU 2-OSOBOWYM
- BASEN, JACUZZI, STREFA SAUN

Goście specjálni:

Monika Płuciennik - sokolnik, zootechnik i technik weterynarii. Autorka kanału „Dianą Być”
Karol Kroskowski - mistrz Polski hejnalistów
Zbigniew Majewski - produkcja konserw
Wystawa trofeów myśliwskich rodziny Hagno

Andrzej Nowak - pasjonat pszczelarstwa
Wojciech Olszewski - sztuka wabienia dzikiej zwierzyny
Hodowla psów myśliwskich od Walczaka - kynologia
Grzegorz Matłowski - produkcja nalewek

Partnerzy:



pszczelarstwo jest ...
... naszą pasją
sklep pszczelarski.com.pl
Internetowy, wysyłkowy sklep pszczelarski

BROWIN

Naczelna
Rada Łowiecka

ul. Leśników 3
83-047 Pomlewo k. Gdańska

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

8
EDYCJA

WĘDZIMY WARSZTATY

Harmonogram dla Uczestników

8
EDYCJA

Kozi Gród
hotel & restaurant
★ ★ ★ ★

Czwartek, 16.10.2025

- od 12:00 Rozpoczęcie warsztatów | Zbiórka przy recepcji
- 16:00 Zakwaterowanie w pokojach dwuosobowych
- 17.00-18.00 Obiadokolacja w restauracji
- 18.00-22.00 Warsztaty w Profesjonalnej kuchni

Piątek, 17.10.2025 Dzień Polowania

- 6.00-6.20 Suche śniadanie w restauracji
- 6.30-7.30 Wyjazd autokarem na polowanie
- 8:00 Polowanie (dodatkowo płatne)
- ok.17.00-18.00 Przyjazd do hotelu
- 18.30 Obiadokolacja w restauracji

Sobota, 18.10.2025

- 8.00-9.00 Śniadanie w restauracji
- 9.15-13.00 Warsztaty w Profesjonalnej kuchni
- 13.30 Lunch w restauracji
- 14.30-18.30 Warsztaty w Profesjonalnej kuchni
- 17:00 Czas na ZUPĘ!
- 19.00-24.00 Wieczorna biesiada w dobrym towarzystwie
Talerz degustacyjny Szefa Kuchni | Grill

Niedziela, 19.10.2025

- 9.00-10.00 Śniadanie w restauracji
- 10.30-13.00 Degustacja własnych wyrobów warsztatowych
- 13.00 Wymeldowanie
- 14.30-15.30 Zakończenie warsztatów i rozdanie upominków

