

JEST TAKIE MIEJSCE  
NA ŚLĄSKU CIESZYŃSKIM

# WINNICA KĘPA WIŚLICKA



## KUCHNIA I WINO

**20-22 MAJ**

„ Życie jest za krótkie, aby pić marne wino ... “

POKÓJ STANDARD : **479** zł/osoba/pakiet

POKÓJ COMFORT : **499** zł/osoba/pakiet

POKÓJ SUPERIOR : **559** zł/osoba/pakiet

DZIECI 3 – 14 LAT : **299** zł/osoba/pakiet

### W cenie pakietu :

- **2** noclegi w komfortowych pokojach
- **2** śniadania w formie bufetu\*
- **1** obiadokolacja w formie bufetu\* w godz. 15.00-18.00
- **1** serwowana kolacja połączona z degustacją wina\*  
( sobota ) w godz. 17.00 – 19.00
- bezpłatny wstęp do Strefy Relaksu\* :  
basen, sauna sucha, jacuzzi



\* Obiekt zastrzega sobie prawo do zmian w ofercie . Oferta będzie dostosowana do reżimu sanitarnego ( Covid 19 ) oraz wytycznych MR i GIS

**Zapraszamy na wyjątkową kolację połączoną z degustacją win z regionalnej, małej i rodzinnej winnicy, gdzie u stóp Beskidu Śląskiego na południowych stokach, w łagodnym klimacie dojrzewają winorośle o niespotykanym gdzie indziej smaku. Dzięki nam odkryjecie wino nie tylko o doskonałym aromacie, ale także wysokiej jakości, które idealnie skomponuje się z przygotowanym przez nas specjalnie na tą okazję menu.**

- **APERITIF**- przywitanie **Winem Musującym** oraz lekką sałatką z arbuzem i truskawkami
- **PRZYSTAWKA** – podplomyk z kozim serem, orzechami i gruszką oraz degustacja **Wina Musującego** tworzonoego metodą tradycyjną
- **ZUPA** : krem ze szparagów podany z grzankami w towarzystwie **Wina Białego Hiberna 2020**
- **DANIE GŁÓWNE**: gulasz z jelenia z domowym knedlem i ogórkiem kiszonym w towarzystwie **Wina Czerwonego Regent 2019**
- **DESER** : tarta z rabarbarem podana z lodami własnej produkcji, ciasteczka migdałowe, w towarzystwie **Wina Słomkowego 2018**
- **NA ZAKOŃCZENIE**: **Tradycyjna Grappa** - tylko dla odważnych

[www.groblice.com.pl](http://www.groblice.com.pl)

