

– Twoja KUCHNIA NA JĘZYKACH CAŁEGO REGIONU!

KULINARNE PODRÓŻE PO WIELKOPOLSCE WSCHODNIEJ



Zapraszamy codziennie
do naszej restauracji
na obiady domowe,
wegetariańskie oraz wege.

Dla SENIORÓW proponujemy
obiady dwudaniowe z dowozem
na terenie całego Konina
w atrakcyjnych cenach
– każdego dnia inne menu.

Organizujemy również
imprezy okolicznościowe m.in.
chrzty, roczki, komunie, 18-stki,
wesela, urodziny, rocznice, stypy

nowa era
r e s t a u r a c j a

Konin, ul. Dworcowa 13, tel. 781 516 161
✉ restauracja.nowaera@gmail.com



Sala Weselna Twoich Marzeń – Gdzie Tradycja Spotyka Elegancję



Zapraszamy do wyjątkowego miejsca, w którym każdy szczegół ma znaczenie. Nasza Sala Weselna to przestrzeń stworzona z myślą o najpiękniejszych chwilach życia – od bajkowych wesel, przez rodzinne chrzciny, urodziny i jubileusze, aż po kameralne spotkania w gronie najbliższych.

Jesteśmy dumni z naszej kuchni – serwujemy wyśmienite, tradycyjne dania, przygotowane z pasją i dbałością o smak. Każdy posiłek to uczta dla podniebienia i serca.

Otacza nas piękny ogród pełen kwiatów – idealne miejsce na chwilę wytchnienia, romantyczne zdjęcia

czy spokojny spacer wśród natury.

Dbamy o każdy detal, aby nasi Goście czuli się wyjątkowo i z radością wspominali każdą chwilę spędzoną w naszym obiekcie. Zapewniamy elegancką oprawę, profesjonalną obsługę i atmosferę, która pozostaje w pamięci na zawsze. Tworzymy wspomnienia, które trwają.

**Zapraszamy do kontaktu
i rezerwacji terminów
– z przyjemnością pomożemy
zorganizować wydarzenie idealne.**

Królików 16B, Grodziec

☎ 519 128 783

✉ lokalmadera@gmail.com

📌 Lokal Madera



HOTEL NIAGARA

Tu liczy się smak, świeżość i Ty!

*Odwiedź nas i przekonaj się sam.
Zapraszamy*

Nasza restauracja zachwyca nowoczesnym stylem, przestronnością, świeżością wnętrza oraz niepowtarzalnym klimatem. Przeznaczona jest zarówno dla osób, które pragną odpocząć oraz tych, którzy chcą zorganizować spotkanie rodzinne, biznesowe lub wpaść do nas na niedzielny obiad. Goście mogą rozkoszować się potrawami kuchni polskiej oraz innymi przysmakami.



CENTRUM REKREACYJNO-KONFERENCYJNE

Serdecznie zapraszamy do organizowania: przyjęć weselnych, komunijnych, uroczystości rodzinnych, imprez okolicznościowych, szkoleń, bankietów, konferencji itp. Do Państwa dyspozycji oddajemy: bilard, squash, kręgielnię, drink-bar, część basenową: siłownię, basen, saunę suchą oraz parową i jacuzzi.

Adres: Węglew Kolonia, ul. Bukowa 14, 62-590 Golina

Biuro i organizacja imprez: tel. 502 13 87 75, e-mail: niagara@hotelniagara.pl • **Rezerwacja hotelowa:** 63 240 80 88/89, 509 69 78 50
e-mail: rezerwacja@hotelniagara.pl • www.hotelniagara.pl

To skarbnica niezawodnych probiotyków

Fenomen dań z fermentacji

Fermentacja, choć znana ludzkości od tysięcy lat, dziś przeżywa prawdziwy renesans. Staje się prawdziwym trendem kulinarnym, który zdobywa serca szefów kuchni, dietetyków oraz konsumentów poszukujących głębi smaku i korzyści zdrowotnych. Dania z fermentacji zyskują status nie tylko modnych, ale i świadomych wyborów kulinarnych. Nie ma się co dziwić, bo kiszonki to prawdziwa skarbnica probiotyków i witamin!

Czym jest fermentacja?

Fermentacja to proces biochemiczny, w którym mikroorganizmy – najczęściej bakterie kwasu mlekowego, drożdże lub pleśń – rozkładają cukry i inne związki organiczne w warunkach beztlenowych. Powstające przy tym produkty, takie jak kwas mlekowy, alkohol czy dwutlenek węgla, nadają żywności nowe właściwości: smakowe, teksturalne i zdrowotne.

Fermentacja w kuchniach świata

Nie ma chyba kultury kulinarnej, która nie znabyła fermentacji. W Azji króluje kimchi – pikantna mieszanka fermentowanych warzyw, będąca fundamentem kuchni koreańskiej. Japonia nie istniałaby bez fermentowanych produktów sojowych: miso i sosu sojowego. W Europie Środkowo-Wschodniej popularne są kiszonki – ogórki, kapusta czy buraki. Skandynawowie fermentują ryby (surströmming), a w Afryce fermentuje się maniok czy sorgo.

Korzyści zdrowotne

Dania fermentowane to nie tylko uczta dla podniebienia, ale także bogactwo korzyści dla zdrowia. Przede wszystkim zawierają probiotyki – żywe kultury bakterii wspierające mikroflorę jelitową. A ta, jak

pokazują badania, ma ogromny wpływ na odporność, trawienie, a nawet nastrój i zdrowie psychiczne.

Fermentacja zwiększa także przyswajalność niektórych składników odżywczych, np. witamin z grupy B, i może redukować zawartość substancji antyodżywczych, takich jak kwas fitynowy. Co więcej, produkty fermentowane są często lepiej tolerowane przez osoby z nietolerancją laktozy, ponieważ bakterie rozkładają ten cukier podczas procesu fermentacji.

Wyzwania i ostrożność

Mimo licznych zalet, fermentacja wymaga ostrożności. Proces ten, choć naturalny, musi przebiegać w odpowiednich warunkach higienicznych, aby uniknąć skażenia szkodliwymi mikroorganizmami. Ważne jest także rozróżnianie fermentacji od psucia się żywności – granica bywa cienka, a ignorowanie zasad bezpieczeństwa może mieć konsekwencje zdrowotne. Ponadto, nie wszystkie produkty fermentowane zawierają żywe kultury – pasteryzacja, stosowana w przemyśle spożywczym, niszczy mikroorganizmy. Dlatego warto zwracać uwagę na etykiety



Prosty przepis na kiszoną paprykę!

Ma wyjątkowy smak – lekko pikantny, kwaśny i chrupiący. Jest idealna jako dodatek do kanapek, sałatek lub dań obiadowych.

Składniki: 1 kg czerwonej papryki (lub mieszanki kolorów), 1 litr wody, 1 płaska łyżka soli kamiennej (niejodowanej), 3-4 ząbki czosnku, 1-2 liście laurowe, 3-5 ziaren ziela angielskiego (opcjonalnie), 1 plasterek chrzanu lub kawałek korzenia imbiru (opcjonalnie), kilka ziaren gorczycy i koper.

Wykonanie: paprykę umyj, oczyść z nasion i pokrój w ćwiartki lub paski; czosnek obierz, przekrój na pół.

Układanie w słoiku: w dużym stoiku (lub kilku mniejszych) ułóż paprykę ciasno razem z przyprawami i czosnkiem.

Zrób solankę: rozpuść sól w 1 litrze przegotowanej i wystudzonej wody.

Zalej paprykę solanką tak, by cała była przykryta. Ewentualnie dociśnij np. wypierzonym kamieniem lub liściem kapusty.

Fermentacja: przykryj stoik (np. gazą lub lekko zakreconą pokrywką) i odstaw w temperaturze pokojowej (18-22 st. C.) na 5-7 dni.

Anna Chadaj

i wybierać produkty „żywe”, najlepiej niepasteryzowane i wytwarzane tradycyjnymi metodami.

Co można kisić oprócz kapusty i ogórków?

Do kiszenia świetnie nadają się: marchew, rzodkiewka, buraki, kalafior, czosnek, cebula, papryka, fasolka szparagowa, pomidory (zielone i dojrzałe), brokuły, cukinia.

DEGUSTACJA KONIN



DOMOWE OBIADY

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

Restauracja Degustacja
ul. Szeligowskiego 1
62-510 Konin

Tel. 530 756 656
www.degustacja.konin.pl

Obiady domowe czynne
codziennie: 11:00 - 17:00

DOWOZY
na terenie Konina od 5 zł
tel. do dowozów
tel. 731 466 111

SPECJALIZUJEMY SIĘ W
CATERINGU



DANIA OBIADOWE DLA FIRM



3 SALE IMPREZOWE

- do 60 osób
- do 40 osób
- do 30 osób

IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE

18 - stki
chrzciny
roczki
urodziny
stypy
wesela
od 110 zł / osobę





Epicka Cafe & Coctail Bar

RESTAURACJA KAWIARNIA PRACOWNIA CUKIERNICZA

📍 Ślesin, Plac Wolności 3

Szukasz miejsca z duszą, gdzie kawa smakuje jak we Włoszech, a dania zachwycają aromatem i świeżością? Epicka Cafe to połączenie przytulnej kawiarni, stylowej restauracji i pracowni cukierniczej w samym sercu Ślesina. Każde danie to dzieło sztuki, tworzone z pasją i wykorzystaniem najwyższej jakości składników. Nasze menu zmienia się wraz z porami roku, aby serwować sezonowe smaki. Ponadto, w weekendy przygotowujemy dodatkową kartę, aby zaskakiwać naszych Gości.

W naszej ofercie znajdziecie również catering na każdą okazję, który spersonalizujemy do Waszych potrzeb. Selekcja win i autorskich koktajli, które dopełniają smak każdej chwili. Delikatna muzyka i nastrojowe wnętrza – idealne na spotkania biznesowe, kameralne przyjęcia okolicznościowe, spotkania rodzinne, randkę, czy wieczór z przyjaciółmi.

Posiadamy także autorską pracownię cukierniczą - przygotowujemy torty artystyczne, słodkie stoły, monoporcje i torty lodowo-bezowe.

Stawiamy na jakość i niebanalne doznania smakowe!



☎ 721 994 749

🌐 www.epickacafe.pl

@ biuro@epickacafe.pl

f [/epickacafe](https://www.facebook.com/epickacafe)

📷 [@epickacafe](https://www.instagram.com/epickacafe)

POZNAJ BOGACTWO JAPONSKIEJ KUCHNI

RESTAURACJA HIRO SUSHI TUREK

POKAZY SUSHI NA IMPREZACH

CATERING / DOWÓZ



HIRO
SUSHI



UL. BROWARNA 2
62-700 TUREK

WWW.HIROSUSHI.TUREK.PL

TEL. **57 57 16 767**

@HIRO.SUSHI.TUREK



HIRO SUSHI TUREK



HIRO_SUSHI_TUREK



„Serdecznie polecam! Wybór Restauracji W Dobrą Stronę na nasze wesele to najlepsza decyzja. Jedzenie było przepyszne, a obsługa na najwyższym poziomie! Nie było problemu z dobraniem menu bezglutenowego przez co wszyscy goście czuli się zaopiekowani. Wrócimy tu jeszcze nie raz!

Anna – poleca Restaurację W Dobrą Stronę



Oferujemy:

Nowoczesną, klimatyzowaną salę do 150 osób
Wyśmienite menu
Ślub w plenerze
Bazę noclegową
Przestronny parking



Ponadto przygotowujemy:

Przyjęcia komunijne
Chrzcziny
Osiemnastki
Spotkania biznesowe
Imprezy okolicznościowe



Profesjonalna i miła obsługa, duża ilość przepysznych potraw, piękna, jasna, przestronna sala, czyste i zadbane pokoje hotelowe, piękny teren wokół Pensjonatu oraz wspólniały, kontaktowi właściciele. To wszystko sprawia, że to miejsce jest magiczne i godne polecenia.

Paulina – poleca Restaurację W Dobrą Stronę

Restauracja czynna codziennie
Poniedziałek - Sobota od 13.00 do 21.00
Niedziela od 13.00 do 20.00



„Restauracja stała na wysokości zadania przy organizacji dla nas małego przyjęcia, polecamy wszystkim! Pyszne jedzenie, przytulny klimat, czystość, piękna okolica a wszystko w rozsądnej cenie”

Karolina – poleca Restaurację W Dobrą Stronę



Pensjonat nad Zalewem

ul. Wypoczynkowa 3, 62-571 STARE MIASTO, Noclegi tel. +48 798 774 528, Gastronomia tel. +48 609 208 219
e-mail: biuro@pensjonatnadzalewem.pl, www.pensjonatnadzalewem.pl

SZUKASZ IDEALNEGO MIEJSCA NA WYJĄTKOWE OKAZJE?



RESTAURACJA PAŁACYK TO ELEGANCKIE WNĘTRZA, WYŚMIENITE MENU I PROFESJONALNA OBSŁUGA, KTÓRE SPRAWIA, ŻE TWOJA IMPREZA BĘDZIE NIEZAPOMNIANA!



ORGANIZUJEMY WYJĄTKOWE IMPREZY OKOLICZNOŚCIOWE:

- URODZINY
- PRZYJĘCIA ŚLUBNE
- CHRZCINY I KOMUNIE
- SPOTKANIA FIRMOWE

DLACZEGO WARTO WYBRAĆ PAŁACYK?

- PRZYTULNA, KLIMATYCZNA ATMOSFERA
- MENU DOPASOWANE DO TWOICH POTRZEB
 - DOŚWIADCZONY ZESPÓŁ
 - MOŻLIWOŚĆ DEKORACJI I ARANŻACJI WEDŁUG ŻYCZENIA

**ZAREZERWUJ JUŻ DZIŚ
I PRZEKONAJ SIĘ, DLACZEGO
RESTAURACJA PAŁACYK
TO SERCE KONINA!**

**A NA CO DZIEŃ? ROZMAKUJ SIĘ
W NOWYM MENU RESTAURACYJNYM
I LEKKICH LUNCHACH.**

ZAPRASZAMY

PON. – PT. 11:00-21:00
SOB. 11:00-22:00
NIEDZ. 11:00-20:00



Sala Bankietowa Grodziec



Jesteśmy rodzinną firmą, która specjalizuje się w organizacji wszelkiego rodzaju przyjęć okolicznościowych. Posiadamy przestronną salę, która pomieści do 130 gości. Podczas przyjęć zapewniamy profesjonalną obsługę, pyszne menu oraz indywidualne podejście do każdego klienta. O smaku naszych potraw przekonały się już tysiące zadowolonych gości. Każde powierzone zadanie traktujemy bardzo indywidualnie i z zachowaniem najwyższych standardów. Gwarantujemy niezapomniane doznania i wiele wspaniałych wspomnień.

*Zapraszamy do rezerwacji
tel. do menadżerkę 693 386 058, 530 810 043*





Oberża pod Kulawą Gęsią może się poszczycić bogatą kuchnią regionalną, która stanowi o wyjątkowości tego miejsca – położona 100 metrów od jeziora i od plaży jest wizytówką turystycznego Ślesina. Specjalnością oberży jest gęś i kaczka nadziewane jabłkami w karmelu. Zatem można tutaj posmakować wyśmienitej gęsiny, kaczki i dziczyzny oraz tradycyjnych dań obiadowych.

Zapraszamy również do naszych pokoi gościnnych. Każdy z nich jest klimatyzowany.

62-561 Ślesin, ul. Napoleona 14, tel. 63 270 50 34/601987241

www.oberzaslesin.pl



*Zapraszamy na wyjątkowe
lody Beza Krówka - lody miewieluście*

Oferujemy szeroki asortyment wysokiej jakości pieczywa. Wśród produktów znajduje się chleb, bułki, ale również wykonujemy nietypowe zamówienia, dostosowując się do życzenia klienta. Nasze pieczywo można zakupić w całym regionie konińskim, jak również poza nim.



Produkcja naszych wyrobów oparta jest o starannie dobrane stare, sprawdzone receptury i przepisy. Chleb wyrasta tutaj naturalnie na zakwasie z mąki żytniej i wody, a wypiek w prawdziwym piecu węglowym pozwala mu uzyskać niezapomniany smak.



PIEKARNIA FENIKS

ul. Klasztorna 2b
62-530 Kazimierz Biskupi
tel. 63 241 12 81

[facebook.com/Piekarnia Feniks](https://facebook.com/Piekarnia_Feniks)
piekarniafeniks@gmail.com



Żywność ekologiczna. Jak ją rozpoznać?

W dzisiejszym świecie, gdzie świadomość zdrowotna i ekologiczna rośnie, coraz więcej osób zwraca uwagę na to, co spożywa. Żywność ekologiczna, często nazywana też organiczną, wydaje się być rozwiązaniem. Czym właściwie jest i jak rozpoznać prawdziwe produkty eko?

Czym jest żywność ekologiczna?

Żywność ekologiczna to produkty wytwarzane w sposób przyjazny dla środowiska oraz z poszanowaniem naturalnych procesów biologicznych. Kluczowe jest unikanie syntetycznych środków ochrony roślin, sztucznych nawozów, antybiotyków, hormonów wzrostu, a także genetycznie modyfikowanych organizmów (GMO).

Ekologiczne uprawy roślin opierają się na naturalnych metodach nawożenia, takich jak kompost czy obornik, oraz sposobach zwalczania szkodników na przykład płodozmian. Stosowanie pestycydów i herbicydów jest ściśle ograniczone lub całkowicie zakazane.

Ekologiczna hodowla zwierząt natomiast to zapewnienie im odpowiednich warunków, dostępu do wybiegów, a także ekologicznej paszy. Zwierzęta powinny być chowane tak, aby nie doświadczały stresu.

Dlaczego warto wybierać żywność ekologiczną?

Decydując się na żywność ekologiczną wspieramy nie tylko własne zdrowie, ale także przyczyniamy się do dbania o środowisko. Takie produkty często charakteryzują się wyższą zawartością składników odżywczych, a brak chemicznych dodatków sprawia, że są bez-



piecniejsze dla naszego organizmu. Dodatkowo, ekologiczne rolnictwo przyczynia się do ochrony bioróżnorodności, zmniejszenia zanieczyszczenia wód i gleby oraz ograniczenia emisji gazów cieplarnianych.

Jak rozpoznać żywność ekologiczną?

Najważniejszym i najbardziej wiarygodnym sposobem na rozpoznanie prawdziwej żywności ekologicznej jest zwracanie uwagi na odpowiednie certyfikaty i oznaczenia. Jednym z nich jest tak zwany „Euroliść”, czyli Logo produkcji ekologicznej UE. Jest to najważniejszy symbol żywności ekologicznej w Europie – zielone logo

z listkiem utworzonym z gwiazdek Unii Europejskiej. Jego obecność na produkcie oznacza, że spełnia on rygorystyczne normy unijnego rozporządzenia dotyczącego produkcji ekologicznej. Obok logo powinien znajdować się numer identyfikacyjny jednostki certyfikującej oraz miejsce pochodzenia surowców, a jego brak powinien wzbudzić czujność. W Polsce poza „Euroliściem” spotkać można także inne oznaczenia. Często towarzyszą im numery i nazwy jednostek certyfikujących.

Poza oficjalnymi znakami i oznaczeniami, warto zwrócić również uwagę na inne rzeczy

na etykiecie. Produkty ekologiczne zazwyczaj mają prosty skład pozbawiony zbędnych konserwantów, barwników i wzmacniaczy smaku. Na etykiecie powinien być także jasno określony brak organizmów modyfikowanych genetycznie (GMO).

Żywność ekologiczną kupować należy od zaufanych dostawców, w sprawdzonych sklepach, certyfikowanych gospodarstwach lub targach, gdzie sprzedawcy posiadają odpowiednie certyfikaty. Ekologiczne owoce czy warzywa nie będą idealnie gładkie i identyczne. Często mają naturalne niedoskonałości, a ich trwałość będzie krótsza, ponieważ nie są naszpikowane konserwantami. Warto pamiętać, że żywność ekologiczna jest zazwyczaj droższa niż konwencjonalna. Wynika to z wyższych kosztów produkcji, mniejszych plonów i rygorystycznych kontroli.

Podsumowanie

Warto wiedzieć na co zwracać uwagę przy zakupie żywności ekologicznej. Szukanie certyfikatów, czytanie etykiet i wybieranie zaufanych źródeł to klucz do rozpoznania prawdziwych produktów eko. Inwestując w żywność ekologiczną, inwestujemy nie tylko w swoje zdrowie, ale także w środowisko i przyszłość naszej planety.

Krzysztof Cichocki

SWOJAKI – grill i burgery nad samą plażą w Ślesinie

Idealne miejsce dla fanów grillowego klimatu i solidnych burgerów.



Specjalizujemy się w soczystych burgerach z wołowiny, daniach z grilla i świeżych dodatkach, a w menu nie brakuje również pysznych opcji wege. Swobodna atmosfera, lokalny charakter i luźny klimat sprawiają, że to punkt obowiązkowy na kulinarnej mapie Ślesina.

ZAPRASZAMY

Tu GRILL smakuje WYŚMIENICIE!

Śledź nasze menu, nowości i zdjęcia na Swojaki Ślesin. Mówią same za siebie!

Gotowe tylko do podgrzania dania

WYBIERZ

DANIE
GŁÓWNE + DODATKI

I zabierz do domu gotowy posiłek,
który wystarczy tylko podgrzać!

Gotowe
w 5 min

Pełnowartościowe

Posiłki

Śniadania.
Obiady.
Sałatki

Codziennie
ŚWIEŻE
dania

Spróbuj,
a na pewno
wrócisz!

Sięgnij po szeroki
asortyment dań inspirowanych domowymi
recepturami i smakiem.
Powstają wyłącznie w naszym zakładzie
w Nieświastowie
z najwyższej jakości składników,
pod okiem profesjonalnego Szefa Kuchni!

Dowozimy

Na terenie
Kleczewa,
Kazimierza Biskupiego,
Nieświastowa i okolic

[twojmarket.forgastro.pl/
online](http://twojmarket.forgastro.pl/online)



Tylko w Sieci
Twój Market!

twój
MARKET

ZAMÓW TORT ONLINE

ODBIERZ
W SKLEPACH
TWÓJ MARKET



cukierniabiadecki.
twojmarket.pl

PUNKTY PIEKARNICZO-CUKIERNICZE

Białecki
CUKIERNIA I PIEKARNIA

W KONINIE ul. 3 MAJA 23
al. 1 MAJA 15
W KOLE ul. PCK 4
W LICHENIU ul. KONIŃSKA 59



Hotel Stara Gorzelnia

ul. Klasztorna 1,
62-563 Licheń Stary
Tel. 63 2707 380

✉ recepca@staragorzelnia.pl

📘 Hotel Stara Gorzelnia

🌐 www.staragorzelnia.pl

Hotel Stara Gorzelnia to więcej niż hotel, to miejsce z duszą i historią, miejsce w którym pracują ludzie z pasją i zaangażowaniem, aby każda wizyta gości przerodziła się w przygodę, która na długo zapadnie w pamięć. Doskonała lokalizacja w centrum Lichenia Starego nad samym jeziorem daje wiele możliwości zarówno dla gości indywidualnych, jak i grup zorganizowanych.



**SMACZNIEJ
PRZYTULNIEJ
JESZCZE LEPIEJ**

Hotel oferuje:

- Noclegi w komfortowych pokojach, część pokoi o podwyższonym standardzie – posiadają klimatyzację oraz balkony z pięknym widokiem na jezioro
- Restaurację – dostępną dla gości hotelowych oraz osób odwiedzających okolicę. Podkreślić należy, że restauracja wiosną tego roku przeszła generalny remont i rozbudowę, a efekt końcowy przeszedł najśmielsze oczekiwania naszych gości. Menu opiera się na kuchni polskiej z nutą nowoczesności. Oferujemy również dania kuchni międzynarodowej oraz pyszną pizzę
- Sale wielofunkcyjne, w których można zorganizować spotkania biznesowe oraz szkolenia – idealnie sprawdzą się również na wszelkiego rodzaju przyjęcia okolicznościowe
- W okresie letnim na terenie obiektu, nad brzegiem jeziora, prowadzona jest mała gastronomia i wypożyczalnia sprzętu wodnego
- W obiekcie funkcjonuje także gabinet masażu, prowadzony przez panią Kingę Szmyt, która dwukrotnie zdobyła Mistrzostwo Polski w Masażu Twarzy i Ciąta.

Zapraszamy do najlepszego hotelu w Licheniu Starym

PRZEGŁĄD



przegladkoninski.pl
portal najbardziej lokalny

**Ucz się dziennikarstwa
z Przeglądem Konińskim!**

zapraszamy do kontaktu

Konin (Zatorze)
ul. Chopina 23
tel. 63 243 77 00

Restauracja OCHWEŚNICKA

Andrzej Pluta

Lubomyśle 4 c, gmina Ślesin

tel. 63 270 58 01

*Działalność prowadzimy od 1995 r.
Zapraszamy*



- Oferujemy usługi w zakresie organizacji bankietów, przyjęć komunijnych, imieninowych, styp oraz innych imprez okolicznościowych (wykluczając porę nocną)
- Przyjmujemy zamówienia w trybie na wyнос.
- W naszej ofercie mamy dania regionalne, za które otrzymaliśmy dyplomy, podziękowania i nagrody. Są to pyrzokki ze skwarkami i śmietaną, pyrzokki, obsypunka, groch z kaszą i sosem grzybowym – dania te przygotowujemy na wcześniejsze zamówienie.
- Nie używamy półproduktów, wyrobów gotowych, nie stosujemy mikrofali.
- Nasza kuchnia to kuchnia naszych BABĆ.
- Dla klientów zainteresowanych historią kminy ochweśnickiej oraz działalnością Ochweśników na ich indywidualną prośbę na miejscu służymy informacją i opowieściami.