

**Zapraszamy Państwa do spędzenia niepowtarzalnych chwil
w Żywcu – stolicy polskiego piwa, podczas prelekcji o produkcji piwa
w Mikrobrowarze Krajcar w Żywcu.**



Zbojnickie Group

Idealny pomysł na piwny event firmowy w Żywcu!

OFERTA DLA GRUP

Zbojnickie Group serdecznie zaprasza grupy zorganizowane do odwiedzenia Mikrobrowaru Krajcar w Żywcu. Dzięki specjalnie przez nas przygotowanej ofercie mogą Państwo ciekawie spędzić czas, **wysłuchać prelekcji o produkcji piwa**, zwiedzić w towarzystwie piwowara piwnicę Browaru. Wszystko to może być uświetnione degustacją piwa oraz smacznego jedzenia. Skorzystanie z poniższej oferty wymaga wcześniejszej rezerwacji i ustalenia proponowanego menu.

Nasza propozycja obejmuje 3 pakiety, które można dowolnie łączyć:

PAKIET 1 – 25 zł brutto/osoba

- ✓ Degustacja piwa (1 kufel wybranego piwa dla każdego gościa);
- ✓ Prelekcja o produkcji piwa;

PAKIET 2 – 35 zł brutto/osoba

- ✓ Degustacja piwa (1 kufel wybranego piwa dla każdego gościa);
- ✓ Prelekcja o produkcji piwa;
- ✓ Koszyczek piwa na wynos (4 x butelka 0,33l – różne gatunki);

PAKIET 3 – 35 zł brutto/osoba

- ✓ **Obiad:** Zupa dnia, możliwość wyboru dowolnego dania z menu.

CENNIK ARTYKUŁÓW KOLEKCYJONERSKICH

- | | |
|--|--------------|
| ✓ Butelka dowolnego piwa | 7 zł |
| ✓ Podkładka Krajcar | 3 zł |
| ✓ Kapsel zwykły (złoty z czarnym logiem) | 3 zł |
| ✓ Kapsel kolorowy | 5 zł |
| ✓ Komplet dowolnie wybranych etykiet | 13 zł |
| ✓ Kufel 0,4 l | 25 zł |
| ✓ Szklanka 0,5 l | 25 zł |
| ✓ Kufel 1 l | 20 zł |



ZBÓJNICKI SZLAK LESZEK MŁODZIANOWSKI

Ul. Sienkiewicza 40A, 34-300 ŻYWIEC

NIP: 5532306340 REGON: 240745145

Tel/fax +48 33 4759652 | Mobile +48 609789879

e-mail: marketing@zbojnickie.pl | www.zbojnickie.pl



NASZE MARKI



Żywiecki Browar Rzemieślniczy Krajcar został otwarty 2 maja 2012 roku w samym centrum Żywca, miasta słynącego z długoletniej tradycji piwowarskiej. **Lokalizacja browaru w najstarszej dzielnicy Żywca - Rudzy**, w budynku z **1865 roku**, zobowiązała do odrestaurowania i stworzenia odpowiedniego wystroju wnętrza, pod okiem konserwatora zabytków. W efekcie, w klimatycznych, zabytkowych wnętrzach, przenoszących naszych gości w inną epokę, powstał browar z restauracją. Menu jest dostosowane do dominującego tu trunku, czyli piwa, a potrawy w nim goszczące przygotowywane są z naturalnych, codziennie świeżo dostarczanych produktów. **Piwo zaś jest warzone według starych, tradycyjnych receptur i jest niefiltrowane, niepasteryzowane oraz bez konserwantów.** Gwarantuje to obecność żywych mikroorganizmów oraz witamin i mikroelementów. Nasze piwa są unikalne, o niepowtarzalnych walorach smakowych, a ich różnorodność zaspokaja wymagania każdego z gości. Każdy bowiem odwiedzający nas gość jest najważniejszy i mile widziany.



Rezerwacja prelekcji o produkcji piwa w Żywcu:

Wszystkie usługi i bilety wstępów do zwiedzanych obiektów na zapytanie z indywidualną kalkulacją! Skorzystanie z usługi przewodnickiej i zarezerwowanie odpowiednich atrakcji wymaga **wcześniejszej rezerwacji**, której można dokonać w siedzibie **Zbójnickie Group** przy ul. Sienkiewicza 40A, 34-300 Żywiec lub pod nr tel./fax 033 475 96 52 lub + 48 609 789 879 lub pisząc maila: marketing@zbojnickie.pl

Dane do przelewu:

ZBÓJNICKI SZLAK LESZEK MŁODZIANOWSKI
34-300 ŻYWIEC
Ul. Sienkiewicza 40A
NIP: 553 - 230 - 63 - 40
REGON: 240 745 145

KONTO BANKOWE ŻŁOTÓWKOWE ING BANK ŚLĄSKI
Nr. 84 1050 1070 1000 0023 2267 3688



Zaświadczenie o wpisie do Rejestru Organizatorów Turystyki i Pośredników Turystycznych Marszałka Woj. Śląskiego nr. 944
Gwarancja ubezpieczeniowa AXA nr. 01.281.630

Zapraszamy do zorganizowania prelekcji o produkcji piwa już teraz!

Zbojnickie Group



ZBÓJNICKI SZLAK LESZEK MŁODZIANOWSKI
Ul. Sienkiewicza 40A, 34-300 ŻYWIEC
NIP: 5532306340 REGON: 240745145
Tel/fax +48 33 4759652 | Mobile +48 609789879
e-mail: marketing@zbojnickie.pl www.zbojnickie.pl



NASZE MARKI

