



Ośrodek Szkoleniowo – Wypoczynkowy "Moszczeniczanka"



GRUPY 2010

ZAKOPANE: Blisko 30-tysięczna, zatopiona w naturalnej zieleni miejscowość leżąca u stóp Tatr - miniaturowych Alp, które można poznać w ciągu paru dni, ale też wracać do nich co roku przez całe życie. Tatry mają do zaoferowania wspaniałą przyrodę nieznacznie tkniętą przez cywilizację, chronioną przez Park Narodowy i uznaną za światowe dziedzictwo natury.

OŚRODEK: położony jest w centrum Zakopanego ok. 10-15 min. krokiem spacerowym od Krupówek (najbardziej znanej ulicy handlowej Zakopanego) oraz Drogi pod Regłami- trasy spacerowej wiodącej do dolin tatrzańskich : Strążyskiej, Białego, Ku Dziurze, Za bramką, a także jednego z najnowocześniejszych w Polsce wyciągów na Polanie Szymoszkowej, raj dla narciarzy zarówno tych początkujących jak i zaawansowanych. Widok z jego okien rozpościera się na urzekającą serca turystów panoramę Tatr z Giewontem w roli głównej.

ZAKWATEROWANIE: ośrodek dysponuje 59 miejscami w pokojach 1,2,3,4 osobowych z łazienkami, TV, radio .

DO DYSPOZYCJI GOŚCI: stołówka, sauna, taras, boisko do siatkówki, parking monitorowany-ogrodzony, tenis stołowy, kawiarnia regionalna z kominkiem, plac zabaw dla dzieci, bezprzewodowy Internet.

Przykładowa kalkulacja pobytu dla 1 osoby:

- **Nocleg:**

W pokojach dwuosobowych od 35 zł

- **Wyżywienie**

Śniadanie: 10 zł

Bufet szwedzki: 15 zł

Obiad: 25 zł

Bankiet: od 35 zł do 60 zł

Ognisko z kiełbaskami: od 15 zł

Przerwa kawowa: od 8 zł

Kolacja z grillowaniem: 20 zł



OSW "Moszczeniczanka" 34-500 Zakopane ul. Kościeliska 79d

telefon: (18) 201-27-72 fax: (18) 206-69-83 Kierownik: 691-941-643

e-mail: biuro@moszczeniczanka.com.pl Skype: Moszczeniczanka recepcja

www.moszczeniczanka.com.pl



Ośrodek Szkoleniowo – Wypoczynkowy "Moszczeniczanka"

I. W ramach bankietu proponujemy:

1. Jeden posiłek na gorąco, do wyboru:

- Pstrąg z frytkami i surówką,
- Kotlet schabowy z pieczarkami,
- Kotlet devola'y z ziemniakami,
- Udko kurczaka pieczone

2. Barszcz z krokietem (ewentualnie z pasztecikami)

3. Zimna płyta:

- sałatka jarzynowa
- galaretka z drobiu
- półmisek wędlin
- sery regionalne
- śledź w oleju
- pieczarki marynowane
- ogórki konserwowe
- papryka

4. Napoje:

- kawa
- herbata
- woda mineralna
- soki owocowe
- coca-cola





Ośrodek Szkoleniowo – Wypoczynkowy "Moszczeniczanka"

II. W ramach biesiady proponujemy:

„Chłopskie Jadło”

- pierogi z kapustą i grzybami
- kaszanka
- biała kielbasa
- boczek pieczony
- ziemniaki opiekane
- karczek pieczony
- smalec swojski
- ogórek kiszony
- pieczywo

Napoje jak w przypadku bankietu.

III. W ramach ogniska proponujemy:

- kielbaska
- pieczywo
- ketchup, musztarda
- herbata
- smalec
- ogórek kiszony

Sauna GRATIS przy pobytach dłuższych niż 5 dni ☺

**Polecamy także pobyty w OSW Beskidek w Szczyrku!
www.beskidek.com.pl**



OSW "Moszczeniczanka" 34-500 Zakopane ul. Kościeliska 79d
telefon: (18) 201-27-72 fax: (18) 206-69-83 Kierownik: 691-941-643
e-mail: biuro@moszczeniczanka.com.pl Skype: Moszczeniczanka recepcja
www.moszczeniczanka.com.pl