

Decha serów regionalnych na biesiadzie podczas kuligu

Podczas biesiady zbójnickiej w trakcie kuligu polecamy degustację regionalnych serów. Degustację jesteśmy w stanie przeprowadzić w kilkudziesięciu miejscowościach w Beskidach! Nasze sery pochodzą z certyfikowanych baczówek z Beskidów i Podhala. Są najwyższej możliwej jakości. Imprezy w naszych kolibach organizujemy o każdej porze roku!

Specjalnie dla Was podczas biesiady zbójnickiej w trakcie kuligu przygotowujemy drewniane dechy pełne regionalnych serów owczych, kozich, oscypki, bundz, bryndzę, redykołki, korbacze, sery pleśniowe długo dojrzewające, sery żółte długo dojrzewające, kremowe, białe, wędzone, sery białe i koreczki serowe. To idealne rozwiązanie dla fanów regionalnych specjalności w trakcie zabawy lub degustacji alkoholi.



Ponadto jesteśmy w stanie zorganizować dla Państwa podczas kuligu białego lub zielonego:

- ✓ **Pokaz wyrobu bundzu** (oferta sezonowa podczas zielonych kuligów). **Czas trwania pokazu: 1 h.**
- ✓ **Prelekcję pasterską** (oferta całoroczna) na temat tradycyjnego kulturowego wypasu owiec w Karpatach – jego znaczenia dla zachowania dziedzictwa kulturowego i bioróżnorodności oraz degustacja tradycyjnych serów regionalnych. Celem zajęć jest zapoznanie uczestników z tematyką gospodarki pasterskiej, wpływu owiec na zachowanie bioróżnorodności oraz przedstawienie codziennego życia pasterzy na hali. **Czas trwania prelekcji: 1 h.**

Specjalności naszej kuchni:



Chcesz zobaczyć jak wyglądają nasze imprezy? Nie ma sprawy! Zapraszamy do oglądnięcia naszych zdjęć i filmów.

[Zobacz zdjęcia kapeli góralskiej Karpackie Zbóje](#)

[Zobacz zdjęcia z naszych innych imprez](#)

[Zobacz filmy z naszych imprez](#)



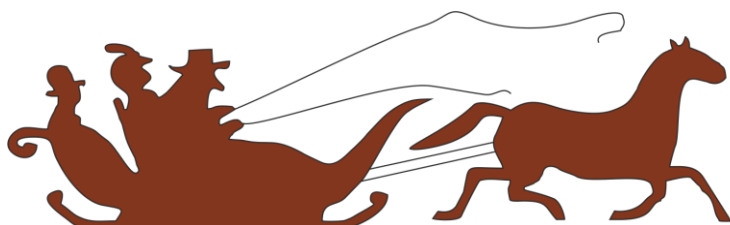
KARPACKIE ZBÓJE
www.karpackiezboje.pl



www.goralomania.pl



Rezerwacja dechy góralskich serów: Zamówienia można składać kontaktując się z nami: e-mail: biuro@kuligiwbeskidach.pl INFOLINIA: 531 557 086



Kuligi w Beskidach
www.kuligiwbeskidach.pl