



# Winnica Wieliczka

Biodynamic Farm



## OFERTA DLA TOUROPERATORÓW & BIZNESU



**Zapraszamy do pierwszej w Polsce Winnicy Biodynamicznej** – na podróż przez winnicę, winiarnię i serowarnię. Dysponujemy przestrzenią turystyczną o powierzchni 180 m<sup>2</sup>, idealną do organizacji spotkań i wydarzeń dla grup liczących do 120 osób, a także 15-hektarowym terenem otwartym. Znajdziecie nas 3 km od Kopalni Soli w Wieliczce lub 350 m nad nią.

Odwiedzając nas doświadczycie, jak smakują wina i sery najwyższej jakości produkowane bez chemii i nawozów sztucznych, tworzone z szacunkiem dla natury i jej rytmów. Poznacie różne metody uprawy, by na koniec odkryć tę, która nas napędza: biodynamikę.



**To nie tylko degustacja  
– to przeżycie**

**Przyjedź, skosztuj, uwierz.**





### CO ZAPEWNIAMY

Każda wizyta w naszym Gospodarstwie to niezapomniana podróż smaków i opowieści. Podczas degustacji spróbujesz win\*, tradycyjnych wędlin\*, serów z mleka naszych uroczych krówek rasy Dexter, pieczywa z własnej ekologicznej mąki oraz sezonowych specjałów – od świeżych pomidorów po domowe przetwory.

Standardowa degustacja trwa około 1,5 godziny, jednak czas wizyty zawsze dostosowujemy do potrzeb grupy. W przypadku opcji lunchowej lub wzbogaconej o dodatkowe atrakcje spotkanie może wydłużyć się do około 3 godzin.

### IMPREZY FIRMOWE

Zapraszamy do wypoczynku na łonie natury. Oferujemy różnorodne formy aktywności na świeżym powietrzu – od warsztatów i gier zespołowych po wspólny relaks. To doskonała okazja do budowania relacji, wzmacniania ducha współpracy i jednoczesnego odpoczynku w wyjątkowej atmosferze.



\* wybór liczby win oraz rodzaj menu (wegetariańskie czy mieszne) ustalane przy rezerwacji

### Oferta cenowa 2025/2026\*

#### Zwiedzanie i degustacja dla grup od 15 osób:

degustacja 2 wina jakościowe sery* lub wędliny *	150zł/ os.
degustacja 4 wina rocznikowe (2-3 letnie) sery* lub wędliny *	200zł/os.

*język zwiedzania prosimy ustalić przy rezerwacji EN; PL ;FR*

#### Catering

#### MENU OGNISKOWE dla grup powyżej 20 osób\*

Kiełbaska z grilla ( kiełbaska ze świniobicia , pieczywo, dodatki).	40zł/os.
Kociotek z ogniska (bigos, fasolka, zupa gulaszowa, pieczonki)	65zł/os.
Karkówka z grilla (grill, karkówka ze świniobicia, pieczywo dodatki )	65zł/os.



## MENU OBIADOWE dla grup powyżej 20 osób\*

obiad w wersji BUFET	125zł/os.
obiad w z OBSŁUGĄ KELNERSKĄ	225zł/os.
wyżywienie POWIĘKSZONE (dodatkowe zimne przekąski i ciepłe danie)	360zł/os.

\*dla mniejszych grup wycena indywidualna

	<b>Usługi dodatkowe</b>	
ognisko		500 zł
ognisko i grill		580 zł
ognisko i grill z obsługą 3 h		1000 zł
przygotowanie miejsca pod prezentację i wynajmem rzutnika		1000 zł
wynajem krzeseł konferencyjnych		30zł/os.
animacja grupy - gry i zabawy integracyjne z nagrodami - cena uzgadniana indywidualnie.		

*Doceniamy Waszą rolę w promowaniu wyjątkowych miejsc, dlatego dla naszych kluczowych partnerów przygotowaliśmy elastyczny system rabatów i bonusów.*

- **do 25% rabatu partnerskiego** przy stałej współpracy,
- **dodatkowe 5–10% za polecenie nowym klientom.**

*Skontaktuj się z nami, aby otrzymać indywidualną ofertę dla swojej agencji lub biura.*

Zapraszamy do kontaktu:

tel. +48 501 702 522

Rezerwacja mailowo :

biuro@winnicawieliczka.com

Winnica Wieliczka

Pawlikowice 1a, Wieliczka 32-020

Parking bezpłatny pomieści 3 autokary

Zeskanuj  
trafisz do nas



# POZNAJ NASZ ZESPÓŁ



## Agnieszka

Pierwsza Polka z wysoko cenionym dyplomem akademickim (Diplôme National d'Œnologie) i bogata w 45 sezonów winiarskich doświadczenia na obu półkulach. Znana latająca enolog z wieloletnią praktyką we Francji, Nowej Zelandii, Australii, Szwajcarii i Indiach. Stworzone przez nią wina zdobyły ponad dwieście medali i trafiły na stoły prezydenckie i królewskie (m.in. Białego Domu).

## Piotr

Twórcza dusza. Absolwent Akademii Rolniczej w Krakowie, gdzie ukończył leśnictwo i tam wypracował swoje wysoce naturalistyczne i ekstensywne podejście do rolnictwa. Założyciel Stowarzyszenia Winiarzy Śląskich i jego wieloletni prezes. To on odkrył wyjątkowe siedlisko Winnicy Wieliczka.



## Mariusz

Posiadając ogromne doświadczenie w handlu Mariusz zarządza sprzedażą produktów Winnicy Wieliczka. Reprezentuje firmę na targach i wydarzeniach branżowych. Organizuje szkolenia, degustacje i dba o dobry kontakt z klientami. Słynie z najlepszych dowcipów i zamiłowania do słodyczy. Zawsze chętny do pomocy innym.



## Natasza, Emilia i Agnieszka

To zgrany zespół odpowiedzialny za obsługę gości, organizację wydarzeń i eventów oraz prowadzenie zwiedzania i degustacji w Winnicy Wieliczka. Zawsze uśmiechnięte, pełne pozytywnej energii i gotowe do pomocy. Dbają o każdy detal wizyty, by każdy Gość czuł się wyjątkowo i wyjeżdżał z pięknymi wspomnieniami. W pracy łączą profesjonalizm z serdeczną atmosferą – i podobno potrafią rozbroić nawet najbardziej wymagających uczestników swoim ciepłem i zaangażowaniem.

