



Spotkanie robocze

Podsumowanie Dolina Baryczy Poleca
Dni Karpia (podsumowanie kolacji, nowości, plany)

Joachimówka, 22.03.2022

Dolina Baryczy Poleca





Jak komunikować pochodzenie z obszaru Doliny Baryczy

Jak komunikować Znak DBP

Zasady opisów oferty i wizytówki dla użytkowników DBP

Zasady Przystąpienia do systemu Dolina Baryczy Poleca

Inne systemy ochrony i promocji

Szukaj i usług wyróż

produktów yczy, iem

Szukaj produkt/usługa miejscowość

Produkty z Doliny Baryczy



Usługi z Doliny Baryczy



Produkty Dolina Baryczy Poleca

Usługi Dolina Baryczy Poleca

Ten serwis w celu prawidłowego działania używa plików cookies. Brak zmiany ustawień przeglądarki oznacza zgodę na ich użycie. Szczegółowe informacje znajdziesz w Polityce cookies.

1.4. Układ znaku z nazwą kategorii

Układ logo obok nazwy kategorii



Współpraca

Jak komunikować pochodzenie z obszaru Doliny Baryczy

Jak komunikować Znak DBP

Zasady opisów oferty i wizytówki dla użytkowników DBP

Zasady Przystąpienia do systemu Dolina Baryczy Poleca

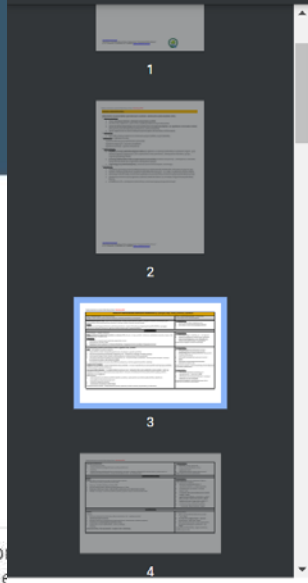
Inne systemy ochrony i promocji



erty i wizytówki dla użytkowników DBP

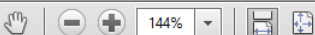


ania używa plików cookies. Brak zmiany ustawień p...
nkau-dbp-96 informacje znajdziesz w Polityce cookie



Zasady uczestnictwa w systemie Dolina Baryczy Poleca Aktualizacja 2021

PRODUKTY PRZETWORZONE SPOŻYWCZE I REKODZIEŁO np.: pieczywo, oleje, miody, przetwory, rękodzieło	
<p>KROK 1 dokonanie opisu i corocznej aktualizacji Uwaga!! dane z serwisu wykorzystywane będą przy produkcji materiałów promocyjnych)</p> <p>Aktualizacja wizytówki firmy – opis firmy, od kiedy działa, w jakiej formie (rodzina, spółka...), związek z obszarem Dolina Baryczy, jaka idea przywieca firmie, jaka wizja firmy, wymienić co oferuje i w jakim kierunku chce się rozwijać.</p> <p>Zasady: Producent prowadzi legalną działalność, podkreśla pochodzenie z obszaru Doliny Baryczy. Rejestracja firmy (PKD, REGON), wymagane zgłoszenia do Sanepidu, Weterynarii, zgłoszenie środków transportu (jeśli przewozi produkty).</p>	<p>KROK 2 Złożenie sprawozdania – poddanie się monitoringu przez członków Kapituły</p> <p>W sprawozdaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> Link do rejestru CEDIG / REGON lub PDF, Informacja na temat kontrolującego podmiotu
1. OPIS PRODUKTU	
<p>a) Pochodzenie – związek z obszarem DBP: pochodzenie, wytwarzanie produktu na obszarze DBP jaki jest, co łączy produkt z obszarem: pochodzenie surowców, miejsce, idea powstawania (np. tradycja), wizja.</p> <p>Optionalnie:</p> <ul style="list-style-type: none"> Współpraca w ramach innych systemów, programów na rzecz Doliny Baryczy (DK, EDU, KSK) Współpraca innych systemów np. Kulinarne Dziedzictwo, Integrowane lub eko produkcja- linkowaniem do stron 	<p>W sprawozdaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> Informacje, zdjęcia, certyfikaty, itp. – dołączenia. wykazanie współpracy w ramach innych systemów, programów działających na rzecz Doliny Baryczy – nazwa, w jaki sposób odbywa się współpraca Dokumenty do wglądu w ramach monitoring.
<p>b) wysoka jakość, produkt o powtarzalnych cechach, wyjątkowe cechy produktu</p> <p>OPIS: w szczególności zwracamy uwagę na:</p> <ul style="list-style-type: none"> skąd pochodzi produkt, komponenty (podstawowe, decydujące o specyfice produktu) opis procesu powstania produktu(ów)/integrowany, eko, rzemieślniczy, tradycyjny charakter produkcji można pokazać zdjęcia, filmik, załączyć materiały własne lub przekierowanie na stronę podmiotu informację w jaki sposób weryfikuje się wysoką jakość tj. np.: utrzymanie stałych parametrów – kontrolę jakości i/lub jakie instytucje kontrolują proces jakości, jakie zdobyte certyfikaty. określenie pochodzenia surowców (bez GMO, bez polepszaczy, kontrole, zgodność produktu z etykietą). <p>Prosimy zwrócić uwagę na: wyjątkowe cechy produktu – opisane indywidualne cechy produktów, co czyni, że wyróżnia się na rynku spośród innych tego typu produktów, co możemy polecić w produkcji Klientowi</p>	<p>W sprawozdaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> informacja o głównych dostawcach surowca – weryfikacji jakości / wskazanie dokumentów potwierdzających tj. umowy rachunki na surowce lub certyfikaty pochodzenia, informacja o wewnętrznych systemach kontroli jakości informacja o przeprowadzanych kontrolach, badaniach w ostatnim roku Dokumenty do wglądu w ramach monitoring lub do dołączenia we wniosku/ sprawozdaniu
<p>c) przyjazność dla środowiska – to wszelkie działania czynione na rzecz środowiska, które warto podkreślić w opisie produktu – jeżeli nie wymienione wcześniej, np. zastosowanie pomp ciepła, baterii solarnych, minimalizacja lub brak opryszków, dbanie o glebę, produkt o certyfikatami w szczególności: OPIS wserwisie:</p>	<p>W sprawozdaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> informacja o zawartych umowach np. na segregację śmieci, rejestracja do BDO informacja na temat nienaruszonych



Zasady uczestnictwa w systemie Dolina Baryczy Poleca **Aktualizacja 2021**

USŁUGI GASTRONOMICZNE na bazie produktów lokalnych

<p>KROK 1 Dokonanie corocznej aktualizacji Uwaga!! dane z serwisu wykorzystywane będą przy produkcji materiałów promocyjnych)</p> <p>Aktualizacja wizytówki firmy – opis firmy, od kiedy działa, w jakiej formie (rodzinna, spółka...), związek z obszarem Dolina Baryczy, jaka idea przyświeca firmie, jaka wizja firmy, wymienić co oferuje i w jakim kierunku chce się rozwijać. <u>Zasady:</u> Producent prowadzi legalną działalność, podkreśla pochodzenie z obszaru Doliny Baryczy. Rejestracja firmy (PKD, REGON), wymagane zgłoszenia do Sanepidu, Weterynarii, zgłoszone środki transportu (jeśli przewozi produkty) – jeśli prowadzi sprzedaż typu food truck.</p>	<p>KROK 2 Złożenie sprawozdania - poddanie się monitoringowi przez członków Kapituły</p> <p><u>W sprawozdaniu:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Link do rejestru CEDIG / REGON lub PDF, • informacja na temat kontrolującego podmiotu i zagadnienia kontrolujące
<p>1. OPIS PRODUKTU</p>	
<p>a) Pochodzenie – związek z obszarem Usługodawca prowadzi legalną działalność, podkreśla pochodzenie z obszaru Doliny Baryczy. Rejestracja firmy (PKD, REGON), zgłoszenie do Sanepidu, Weterynarii, zgłoszone środki transportu (jeśli przewozi produkty). <u>OPIS w serwisie</u> co łączy usługę z obszarem: miejsce, idea, wizja firmy, inspiracje... jeżeli opisaliśmy związek z obszarem w wizytówce firmy, można przekierować pisząc: więcej o związku naszej firmy z obszarem przeczytaj w wizytówce</p> <ul style="list-style-type: none"> • Współpraca w ramach innych systemów, programów na rzecz Doliny Baryczy (DK, EDU, KSzK) • Współpraca innych systemów np. DKR, Kulinarne Dziedzictwo - linkowanie do stron. 	<p><u>W sprawozdaniu:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • wykazanie współpracy w ramach innych systemów, programów działających na rzecz Doliny Baryczy – nazwa, w jaki sposób odbywa się współpraca <p><i>Dokumenty do wglądu w ramach monitoringu.</i></p>
<p>b) wysoka jakość usługi, oferta o powtarzalnych cechach opisujemy ofertę dostępną w stałej lub sezonowej (min. 3 mies.) ofercie gastronomicznej dla turysty indywidualnego</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dostępne w stałej lub sezonowej (min. 3 mies.) ofercie min. 2 potrawy lokalne/ regionalne w których podstawowym składnikiem jest półprodukt/ surowiec pochodzący z obszaru (w przypadku ryb- potrawy z ryby słodkowodnych ze stawów, w tym jedna z karpia). • W przypadku dań na wynos z dłuższym okresem spożycia - przetworów informacja na etykiecie o pochodzeniu surowcowa (logo DBP jeśli dotyczy i stanowi co najmniej 20 % składu) , składzie, terminie trwałości. • Dostępne w stałej lub sezonowej (min 3 m.) ofercie inne lokalne produkty: soki, piwo, wino, pieczywo, przetwory owoców i/ lub warzyw, oleje itd. Należy określić pochodzenie półproduktów/ surowców lokalnych • informacja w jaki sposób weryfikuje się wysoką jakość tj. utrzymanie stałych parametrów – kontrolę jakości i/lub jakie instytucje kontrolują proces jakości, certyfikaty. 	<p><u>W sprawozdaniu:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • menu z ofertą – jasno określonymi potrawami – powstającymi z produktów lokalnych i komunikowaniem pochodzenia • wskazanie dokumentów potwierdzających dostawę (tj. umowy, rachunki na surowce lub certyfikaty pochodzenia, • informacje o przeprowadzanych kontrolach w ostatnim roku <p><i>Dokumenty do wglądu w ramach monitoringu.</i></p>



c) przyjazność dla środowiska to wszelkie działania czynione na rzecz środowiska, które warto podkreślić w opisie produktu – jeżeli nie wymienione wcześniej, np. zastosowanie pomp ciepła, baterii solarnych, stosowanie produktów z certyfikatami....a w szczególności: wykorzystanie naturalnych surowców

- Oznaczenie alergenów
- Rodzaj opakowania karton, torebki papierowe, materiał z recyklingu itp. Czy nie stosowane są jednorazówki plastikowe, słomki plastikowe
- Selektywna segregacja odpadów
- Zastosowanie odnawialnych źródeł energii
- Informacja o innych dostawcach - zakupy u lokalnych dostawców/krótkie łańcuchy dostaw – małe sklepy, targowiska, lokalni producenci-(zwłaszcza jeśli dotyczy to owoców, warzyw, pieczywa, mięsa, nabiału, ryb).

W sprawozdaniu:

- informacja o zawartych umowach np. na segregację śmieci, umowa na odbiór zużytych olejów jadalnych
- informacja na temat przeprowadzonych inwestycji/ działaniach

Dokumenty do wglądu w ramach monitoringu.

d) przyjazność dla klienta

opisujemy cechy, które sprawiają, że klient czuje się wyjątkowo i odczuwa, że się o niego dba, np.: pakiety promocyjne, karty stałego Klienta, pakiety łączone, przeszkolenie personelu, rodzaj oznakowania, dostępność oferty zgodnie z opisem, przyjazna obsługa, procedury związane z reklamacją, informacja o stałych partnerach...

DO KOGO JEST SKIEROWANA USŁUGA:

opisać ogólną grupę klientów oraz zwrócić uwagę na grupy specyficzne, np.

W sprawozdaniu:

- Link do fb - uwag i odpowiedzi.
- scriny z listów pochwalnych, scriny z negatywnych opinii
- Opis podejmowanych działań
- Gdzie i w jaki sposób dystrybuowane są materiały z ofertą obszaru- tablica, stojaki na stołach, informacja na materiałach własnych

2. KOMUNIKOWANIE ZNAKU

ZASADY: Podmiot:

- informuje w sposób jednoznaczny o wyróżnieniu znakiem –w miejscu sprzedaży,
- Oznacza w menu znakiem potrawy z lokalnych produktów,
- informuje o dostawcach produktów regionalnych (ryby, jabłka, kapusta itp.)
- wystawienie certyfikatów – oprócz biura – miejsce gdzie „przewija” się klient
- Informuje w swoich serwisach na F o posiadaniu Znaku
- Personel mający kontakt z klientem posiada wiadomości nt. Znaku
- Ekspozuje w widocznym miejscu materiały DBP przekazywane przez administratora systemu

Dokumentowanie do sprawozdania:

- Zdjęcia zamieszczenia co najmniej aktualnego certyfikatu
- Informacje na FB – link
- Wzory lub zdjęcia menu lub innych materiałów powstałe w czasie sprawozdania lub informacje że nie uległy zmianie.
- Zdjęcie z miejsca ekspozycji certyfikatu

3. WSPÓŁPRACA

ZASADY:

Podmiot: Odbiera materiały promocyjne od administratora systemu

- terminowo odpowiada na informacje, odbiera materiały itp. dot. współpracy (maile)
- dystrybuuje wspólne materiały,
- aktywnie uczestniczy w inicjatywach koordynowanych przez administratora –szkolenia, programy
- **uczestniczy w co najmniej jednym spotkaniu rocznie,**
- współpracuje z innymi użytkownikami – poleca, przekazuje materiały,
- jeśli posiada tablicę – dba o jej zawartość – uzupełnia dba o aktualizację.

W sprawozdaniu:

- gdzie i w jaki sposób dystrybuowane są mapki - opis, zdjęcie
- czy mapki DBP są ciągle dostępne - jak ilość jest potrzebna
- jakie materiały promocyjne innych użytkowników, kandydatów są dostępne w podmiocie? – opis, zdjęcie
- w przypadku posiadania tablicy - zdjęcie



Nasza karta otwiera drzwi do zwykłego żydowskiego domu. A w nim szczególną rolę odgrywa kuchnia. Przepelniona tradycją, historią i symboliką, przywracająca najpiękniejsze wspomnienia. Przed Państwem dania których przepisy przekazywane są przez pokolenia. Kuchnia żydowska to tygiel smaków i zwyczajów kulinarnych z całego świata. Szalom

PRZEKĄSKI CIEPŁE



ŻYDOWSKI KAWIOR

Tradycyjne danie szabasowe. Smażona wątróbka drobiowa z orzechami włoskimi, cebulką, ozdobiona na koniec jajkiem. 23,00 zł

GEŚIE PIPKI

Geśi pipek to nadziewana geśia szyja - to danie wywodzi się z kuchni Żydów Aszkenazyjskich. W jidysz słowo pipek, pochodzące od niemieckiego Pfeifen, oznacza turkę. 27,00 zł



WĄTRÓBKA SMAŻONA Z PIECZARKAMI NA WINIE I MIODZIE

To specjalność naszej Restauracji. Rekomendowane przez światowej sławy przewodnik francuski Gault & Millau. Obowiązkowe danie dla tych którzy są w Mandragorze pierwszy raz. 30,00 zł

FALAFEL Z HUMMUSEM

Narodowa potrawa Izraela. Smażone w głębokim oleju solidnie przyprawione orientalnymi przyprawami kulki mielonej ciecierzycy. Danie dedykowane wegetarianom. 31,00 zł

PRZEKĄSKI ZIMNE

BLINY GRYCZANE ze śledziem 7,00 zł
idealna zakąska do kieliszka koszernej wódki.

HUMMUS z chlebkiem pita 23,00 zł
ulubiony przysmak Izraelczyków. Pasta z ciecierzycy, z dodatkiem tahini i przypraw.

ŚLEDŹ Z RODZYNKAMI I MIGDAŁAMI 25,00 zł

ŚLEDŹ MARYNOWANY 22,00 zł

ŚLEDŹ SIEKANY ZWANY TATAREM 23,00 zł

PÓLMISEK ŚLEDZI 65,00 zł
idealny do butelki koszernej wódki

Akceptujemy wszystkie karty płatnicze. Około 25 minut czekamy na dania.

Ze względu na zachowanie poprawności receptur nie sprzedajemy 1/2 porcji.

Czaszki są dostępne w barze. Lista

najedzony!

NIE MARNUJ JEDZENIA
ZABIERZ JE ZE SOBĄ

ZADKOWAĆ?



MIEJSCE INSPIRACJI to prestiżowy tytuł przyznany podmiotom z branży HoReCa, które poprzez swoją ofertę, wystrój wnętrza i działalność tworzą niezwykle klimatyczny dla Lublina. Gwarancją gościnności, regionalne składniki w starannie przygotowanych potrawach oraz inicjatywy przybliżające dawną historię i współczesny obraz miasta pozwalają odkryć inspirującą osobowość Lublina.

DANIA GŁÓWNE

GEŚ BAJNISIA - GEŚ PIECZONA, SKRUSZONA ŚLIWOWICĄ I PODAWANA W CAŁOŚCI Z PIECZONYMI JABŁKAMI I WARZYWAMI

Sommelier proponuje YARDEN KATZTRIN CHARDONNAY 3500 zł
danie na zamówienie - czas przygotowania 2 dni!
Danie dla 4-6 osób 320,00 zł

JAGNIĘCINA NA PESACH

jedno z najbardziej ulubionych dań w Izraelu, a obowiązkowe na każdym żydowskim stole podczas świąt Pesach. Koteleciki jagnięce w marynacie z rozmarynem, miodem i czosnkiem. 73,00 zł

KACZKA PO ŻYDOWSKU Z CYMESEM NA PĘCZAKU lub Z SOSEM WINNYM Z OWOCAMI

nasza specjalność!
Półka kaczki faszzerowana jabłuskami, glazurowana miodem. Danie przygotowywane na wszelkie uroczystości rodzinne. **TAK JAK LUBISZ!** 55,00 zł

„SALT BEEF” - wołowina peklowana

Wołowina peklowana według przepisów z kuchni żydów z Europy środkowo-wschodniej, którzy wyemigrowali do USA. 52,00 zł



WĄTRÓBKA Z CEBULOWYM SOSEM

Podroby w kuchni żydowskiej były niezwykle popularne. Wątróbka drobiowa była obowiązkowym mięsem na Szabat. Wątróbka z cebulowym sosem była tak popularnym daniem w żydowskich domach, że nawet doczekała się piosenki, do której słowa napisał Jacek Cygan a muzykę skomponował Leopold Kozłowski. **Na życzenie VISION CHARDONNAY** 16,00 zł

SZNYCEL DROBIOWY

panierowany/grillowany z dodatkami **TAK JAK LUBISZ!** 34,00 zł

PIEROGI SMAŻONE Z CZOSNKIEM I TYMIANKIEM

Ręcznie lepione, domowe, pachnące czosnkiem i ziołami, smażone na maśle. 27,00 zł

LATKES CHANUKOWE

tradycyjne danie przygotowywane na święto Chanuka. Placki ziemniaczane podawane ze śmietaną, serwowane TYLKO w okresie jesień-zima. 25,00 zł

W naszej kuchni wykorzystujemy naturalne produkty pochodzące od lokalnych producentów.

- Regionalnego przetw. krolskiego oraz jesienn. / Redońkowa
- Serologiczne kasze gruczana, niepalona, zielona, soczewica oraz pestki dyni od producentów z Międzyziesia
- Kaszki i kasze pszenne od Państwa Pato
- Sezony ekologiczne: warzywa z gospodarstwa ekologicznego / Państwa Kozłowski
- Włókna witane / Lesne / Paszek / Wila / Elie
- Przetwory ekologiczne jaroni od Państwa Lechnów z Jarokowa
- Wygotowy ser pleśniowy z miska krowiego z Wilkanowa
- Ser i kożki domniok z gospodarstwa „Kozia Łąka”
- Twaróg i sery solankowe od Państwa Włoszakowskich
- Smietana i jogurt z lokalnej mleczarni
- Jajka z Domasztkowa
- Wędliny z Wiedzyziesia
- Wina od dołnośląskich winiarzy

W letnie prowadzimy przytulny ziemik. Jesienią przygotowujemy w przetwory.

Zapraszamy zatem w kulinarną podróż po smakach Dolnego Śląska...

Kulien
Agnieszka Kulien

Spa Waga
Sylvia i Rafał Wynczenko

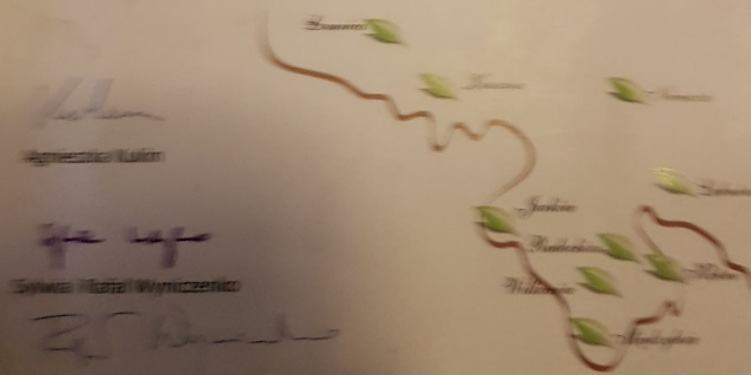
Rafal Wynczenko

W naszej kuchni wykorzystujemy naturalne produkty pochodzące od lokalnych producentów.

- Regionalnego przetw. krolskiego oraz jesienn. / Redońkowa
- Serologiczne kasze gruczana, niepalona, zielona, soczewica oraz pestki dyni od producentów z Międzyziesia
- Kaszki i kasze pszenne od Państwa Pato
- Sezony ekologiczne: warzywa z gospodarstwa ekologicznego / Państwa Kozłowski
- Włókna witane / Lesne / Paszek / Wila / Elie
- Przetwory ekologiczne jaroni od Państwa Lechnów z Jarokowa
- Wygotowy ser pleśniowy z miska krowiego z Wilkanowa
- Ser i kożki domniok z gospodarstwa „Kozia Łąka”
- Twaróg i sery solankowe od Państwa Włoszakowskich
- Smietana i jogurt z lokalnej mleczarni
- Jajka z Domasztkowa
- Wędliny z Wiedzyziesia
- Wina od dołnośląskich winiarzy

W letnie prowadzimy przytulny ziemik. Jesienią przygotowujemy w przetwory.

Zapraszamy zatem w kulinarną podróż po smakach Dolnego Śląska...



Wykaz alergenów przy poszczególnych posiłkach dostępny u obsługi.
Akceptujemy karty płatnicze.

Smaki przygotowujemy na świeżo, dlatego czas oczekiwania wynosi do 25 min.

Smaki to jest więcej w cenie.







Karczma Rybna „Ruda Żmigrodzka”
Poznaj z nami smak natury!

MENU

Składanie i odbiór zamówień przy barze. Dziękujemy :-)

ZUPY I INNE SPECJAŁY

- Zupa rybna** (300 ml) [1,7,8,10,11] 20 zł
wywar z ryb słodkowodnych, papryka, ziemniaki, marchew, pomidory, cebula, czosnek, seler, por, zielienina, przyprawy, ryby w kawałkach bez ości
- Zupa cebulowa z grzankami** (300 ml) [10,11] 15 zł
cebula, masło, cytryna, przyprawy, śmietanka 30 %, ser żółty, zielienina, grzanki
- Zupa pomidorowa** (300 ml) [2,4,7,8,10] 15 zł
Pomidory podsmażane na masle, marchew, pietruszka, seler, przyprawy, makaron, śmietanka 30 %
- Burger rybny „Palce lizać”** (1 szt.) [1,2,3,4,5,7,10,11] 25 zł
filet z dorsza (bez ości), sos czosnkowo-paprykowy na bazie majonezu i jogurtu naturalnego, pomidor, ogórek, sałata, masło czosnkowe, chrupiąca opiekana bułka [w okresie wiosenno-letnim dostępny w barze letnim]
- Karp milicki wędzony** (cena za 100 g) [1] 9 zł
Karpie z naszego Gospodarstwa Rybackiego „Ruda Żmigrodzka” [dostępny w okresie wiosenno-letnim w barze letnim]
- Salatka FIT (ze świeżych warzyw)** (200 g) [4,7,8,10,11] 25 zł
sałata (mix), pomidor, ogórek zielony, papryka, cebula czerwona, oliwki zielone i czarne, ser feta; dressing: olej, ocet winny, czosnek, cytryna, zielienina, ananas, przyprawy [dostępna w okresie wiosenno-letnim w barze letnim]
- Pierogi karpkowe** (8 szt.) [1,2,3,11] **I miejsce w Konkursie MISTRZ KARPIA 2021 w kat. potrawa z karpia**
[farsz: karp wędzony mielony, ziemniaki gotowane, cebulka smażona, przyprawy] [dostępne sezonowo] 25 zł
- Specjał Dnia** Zapyta! obsługę jaki Specjał jest dziś w ofercie (często pojawia się u nas dziczyzna lub danie sezonowe)

RYBY SMAŻONE [ZESTAW = ryba + frytki + surówka do wyboru]

- UWAGA!** Zamiana FRYTEK w zestawie na **ĆWIARTKI ZIEMNIAKÓW** lub **KASZE** – płatne dodatkowo + 3 zł
- Karp milicki z duszoną cebulką** (200 – 250 g) [1,2,3,4,11] 28 zł | 43 zł
smażony płat karpia milickiego w panierce z mąki kukurydzianej, cebula, przyprawy
 - Amur z duszoną cebulką** (200 – 250 g) [1,2,3,4,11] 29 zł | 44 zł
smażony płat amura w panierce z mąki kukurydzianej, cebula, przyprawy
 - Sum z duszoną cebulką i słonecznikiem** (200 – 220 g) [1,2,3,4,11] 45 zł | 60 zł
smażony filet z suma, mąka kukurydziana, cebula, słonecznik, masło czosnkowe
 - Szczupak** (200 – 250 g) [1,2,3,4,11] 36 zł | 51 zł
smażony filet ze szczupaka, mąka kukurydziana, masło czosnkowe, przyprawy
 - Sandacz** (170 – 220 g) [1,2,3,4,11] 42 zł | 57 zł
smażony filet z sandacza, mąka kukurydziana, masło czosnkowe, przyprawy
 - Pstrąg** (tusza 250 – 350 g) [1,2,3,4,11] 35 zł | 50 zł
smażony cały pstrąg, mąka kukurydziana, koper, masło czosnkowe, przyprawy
 - Dorsz atlantycki** (170 – 220 g) [1,2,3,4,11] 45 zł | 60 zł
smażony filet z dorsza, mąka kukurydziana, masło czosnkowe, przyprawy
 - Halibut** (170 – 220 g) [1,2,3,4,11] 55 zł | 70 zł
smażony filet z halibuta, mąka kukurydziana, masło czosnkowe, przyprawy

MENU DLA DZIECI

- Zestaw dziecięcy = filecik (100 – 120 g) + małe frytki + mała surówka** [1,2,3,4,5,8,10] 35 zł
skład: filecik z dorsza (bez ości) panierowany w jajach, patkach kukurydzianych i sezamie; surówka z marchewki: marchew, jabłko, brzoszwinia lub ananas, cytryna, śmietanka

SURÓWKI ze świeżych warzyw, przyrządzane na miejscu, na bieżąco; SEZONOWA dostępność danej surówki!

- Kiszona kapusta** z Gospodarstwa Rolnego M. Sznajder (120 g) [10,11] marchew, cebula, zielienina, olej 9 zł
- Biała** (120 g) [10,11] kapusta, marchew, papryka czerwona, jabłko, kukurydza, zielienina, cytryna, olej 9 zł
- Porowa** (120 g) [3, 9, 11] kapusta biała, por, zielienina, majonez, ocet, cukier, pieprz, sól 9 zł
- Buraczki czerwone** (120 g) tarte gotowane, cukier, ocet winny, przyprawy 9 zł

Alergeny: [1] ryby, [2] zboża (gluten), [3] jaja, [4] mleko (laktoza), [5] słodowe ilości sezamu, [6] słodowe ilości orzechów, [7] pomidor, [8] seler, [9] gorczyca, [10] przyprawy mogą zawierać: gluten, jaja, mleko, seler, soję, gorczycę, [11] cebula, czosnek;
Wegetarianie: - symbol dla dań wegetariańskich;

Informujemy również, że:
a) ryby z naszego menu zawierają ości: *bardzo dużo ości: pstrąg, *dużo ości: karp, amur, szczupak, *mało ości: sandacz, dorsz, *prawie bez ości: sum, halibut;
b) kolejność wydawanych potraw może nie przebiegać według numerycznego porządku;
c) różne gatunki ryb z jednego zamówienia nie zawsze wydawane są równocześnie;
d) podana w menu średnia waga porcji ryby dotyczy ryby po obróbce termicznej;

DODATKI

- Frytki** (150 g) 9 zł
- Ćwiartki ziemniaków** (180 g) 11 zł
- Ziemniaki purée** (150 g) / **Kasza jęczmienna** (180 g) z karmelizowaną cebulką i natką pietruszki 9 zł
- Swojski chleb z masłem czosnkowym i koprem** (pół dużej pajdy) [2,4,11] 9 zł
- Swojski chleb z pastą z karpia wędzonego** (pół dużej pajdy) [2,4,11] 12 zł
- Swojski chleb z paprykarzem naszego wyrobu** (pół dużej pajdy) [1,2,4,11] 12 zł
- Sos szpinakowy z gorgonzolą** na ciepło (100 ml) [4,11] (polecamy do sandacza, szczupaka i dorsza) 10 zł
- Sos pieczarkowy** z dodatkiem sera mascarpone na ciepło (100 ml) [4,11] 8 zł
- Sos czosnkowy** (50 ml) [4,11] (na bazie majonezu i jogurtu naturalnego) 5 zł
- Ketchup** (50 ml) [3,4] 2 zł

PRZETWORZY RYBNE na bazie ryb z naszego gospodarstwa rybackiego

- Ryba smażona w zalewie octowej** (stoik 0,9 l) [1,2,3,4,11] 40 zł
- Karpioveczka Mieloneczka** (stoik 0,33 l) nasz karp milicki wędzony mielony (bez ości) [1,2,3,4,11] 30 zł
- Paszet z ryb słodkowodnych** (stoik 0,33 l) / **Paprykarz z ryb słodkowodnych** (stoik 0,33 l) [1,2,3,4,11] 20 zł

Zapytaj przy barze o **PRODUKTY LOKALNE** z Doliny Baryczy i okolic. Soki 100% naturalnie tłoczone, cydr, piwa i wina rzemieślnicze, miody z lokalnej pasieki, lody rzemieślnicze, a także gry i gadzety edukacyjne o Dolinie Baryczy, przewodniki czy wyroby rękodzielnicze z regionu. To wszystko można nabyć u nas w Karczmie Rybnej.

Karp milicki ze znakiem *Dolina Baryczy Poleca* oraz **amur i sum**, które trafiają na Państwa talerze, pochodzą z naszego rodzinnego *Gospodarstwa Rybackiego „Ruda Żmigrodzka” Raftowicz*. Ponadto staramy się, aby serwowane w karczmie potrawy bazowały na produktach od lokalnych rolników: kiszoncek, warzyw i owoców, jaja wiejskie, mąki itd.



NAPOJE GORĄCE

- Herbata ekspresowa** 7 zł
- Herbata rozgrzewająca** (dostępna sezonowo) 15 zł
- Kawa z ekspresu** (z mlekiem lub bez) 9 zł
- Kawa cappuccino** 14 zł
- Kawa latte** 14 zł

NAPOJE ZIMNE

- Coca-Cola / Fanta / Fuzetea** (0,25 l) 7 zł
- Sok pomarańczowy Cappy** (0,25 l) 7 zł
- Sok tłoczony Pochodyła** (0,33 l / 0,75 l) 9 zł / 15 zł
- Sok pomidorowy Pochodyła** (0,33 l) 10 zł
- Oranżada Marton** (0,33 l) 3 zł
- Woda źródlana Marton** (0,33 l) 2 zł
- Woda mineralna Kropla Beskidu** (0,5 l) 5 zł
- 0% Nachmielona woda Nepomucen** (0,5 l) 10 zł
- 0% Warka Radler Cytryna** (0,5 l) 10 zł
- 0% Żywiec bezalkoholowy** (0,5 l) 10 zł
- 0% Lech free** (0,33 l) 7 zł

WINA (tylko na butelki 0,75 l)

- Solaris** (białe) Winnica Anna 60 zł
- Johanniter** (białe) Winnica Anna 50 zł
- Rondo** (czerwone) Winnica Anna 50 zł
- Cervantex** Hiszpania (półsłodkie: białe i czerwone) 30 zł
- Grzaniec Galicyjski*** (0,25 l) 15 zł
[*grzaniec dostępny w okresie jesienno-zimowym]

PIWA I CYDR

- Namysłów Pils lane** z beczki (0,5 l) 9 zł
- Namysłów Pils lane** z beczki (0,3 l) 7 zł
- Żywiec butelka** (0,5 l) 10 zł
- Piwa rzemieślnicze Nepomucen** (0,5 l) 15 zł
- Zestaw 5 piw + pokal Nepomucen** 70 zł
- Cydr tradycyjny ze Wzgórz Trzebnickich** (0,5 l) 16 zł
- Cydr lodowy ze Wzgórz Trzebnickich** (0,5 l) 26 zł

NA SŁODKO

- Ciasto naszego wypieku** (porcja) [2,3,4,6] 15 zł
- Lody z firmy „Lodówka”** (gałka) [4] 6 zł
[sprzedaż lodów w barze letnim, sezonowo]



Nasza Karczma Rybna w Rudzie Żmigrodzkiej:
• od 2016 należy do grona firm z prestiżowym znakiem *Dolina Baryczy Poleca*
• od 2019 jest *Miejscem Przyjaznym Rowerzystom* (Dolnoślą. Kraina Rowerowa)
• od 2019 jest miejscem realizacji programu *Edukacja dla Doliny Baryczy* oraz *Ogólnopolskiej Sieci Zagród Edukacyjnych* (kontakt: edukacja@raftowicz.pl)
• od 2020 należy do *Sieci Dziedzictwa Kulinarnego Dolny Śląsk*
• od 2021 należy do grona firm ze znakiem *Firma Rodzinna*

Alergeny: [1] ryby, [2] zboża (gluten), [3] jaja, [4] mleko (laktoza), [5] słodowe ilości sezamu, [6] słodowe ilości orzechów, [7] pomidor, [8] seler, [9] gorczyca, [10] przyprawy mogą zawierać: gluten, jaja, mleko, seler, soję, gorczycę, [11] cebula, czosnek;

Informujemy również, że:
a) ryby z naszego menu zawierają ości: *bardzo dużo ości: pstrąg, *dużo ości: karp, amur, szczupak, *mało ości: sandacz, dorsz, *prawie bez ości: sum, halibut;
b) kolejność wydawanych potraw może nie przebiegać według numerycznego porządku;
c) różne gatunki ryb z jednego zamówienia nie zawsze wydawane są równocześnie;
d) podana w menu średnia waga porcji ryby dotyczy ryby po obróbce termicznej;

KAWIARNIA STARA BOMBKARNIA



MENU OPARTE
NA PRODUKTACH
LOKALNYCH



kom

Dbamy, aby przygotowanie menu było zgodne z naszą EKOdeklaracją. Rozwijamy ideę krótkich łańcuchów dostaw, dlatego składniki dań i napojów pozyskujemy od lokalnych producentów, z darów lasów, stawów, pól, łąk i sadów Doliny Baryczy. Nasi dostawcy, certyfikowani znakiem Dolina Baryczy Poleca, działają z dbałością o tradycyjne receptury i naturalne uprawy.

nasi dostawcy:

KARP WĘDZONY - U Bartka

DZICZYNA - Hubertówka

PIECZYWO - Piekarnia Rybka

JAJA ZIELONONÓŻEK - Bioekonatura

WARZYWA - Ogrodnictwo Skowroński

KISZONKI - Gospodarstwo Rolne Sznajder

OWOCE i NEKTARY - Dominik Pochodyła

PRZETWORY OWOCOWE - Z Chaty Łaniaków

MIÓD - Gospodarstwo Pasieczne Gucio



MENU KAWIARNIANE

STARA BOMBKARNIA

ŚWIEŻO - SEZONOWO - LOKALNIE

KAWIARNIA & POCZTA WYDARZEK

DESERY

Gofr z Cukrem Pudrem	9 ptn
SOLOWY ŁUSK	4 ptn
ADAM OROBKO WIELKI	9 ptn
Łody Rzemieślnicze	4 ptn
MAŁY KUCHLIK	2 ptn
MAŁY KUCHLIK W MIECIE	2 ptn
MAŁY KUCHLIK W MIECIE	3 ptn
Łuska Sezonalna	9 ptn
MAŁY KUCHLIK	2 ptn
MAŁY KUCHLIK W MIECIE	3 ptn

NAPOJE GORĄCE

homo Espresso	7 ptn
doppio Espresso	7 ptn
Espresso	7 ptn
Latte Macchiato	10 ptn
Cappuccino	9 ptn
Buźka Czarna	7 ptn
Mata Czarna	6 ptn
Napój Złoty	10 ptn
Herbata z Naturalnym Syropem	7 ptn
Herbata z Cytryną i Miodem	7 ptn
Herbata Zuziela	6 ptn
Herbata Sznajkusa	6 ptn

NAPOJE ZIMNE

Kawa Mroźna	18 ptn
Lemoniada Sezonalna	14 ptn
Mata Lemoniada Sezonalna	6,5 ptn
Koktajl Owocowy	10 ptn
Koktajl Owocowo-Warzywny	10 ptn
Granita ze Świeżych Owoców	7 ptn
Naturalnego Soku	12 ptn
Naty Naturalny Sok	5 ptn
Woda z Cytryną i Miodem	9 ptn

WYCZYNIŁA JEDNORAZOWE
1800 B ODFRĄDOWA, NF

BEZ GLUTENU BEZ LAKTOZY

* NIE PRZYGOTOWUJEMY NA WYBOS



MENU JEST OPARTE NA PRODUKTACH LOKALNYCH, CERTYFIKOWANYCH ZNAKIEM DOLINA BARYCZY POLECA.

KAWA - BISKI MIECIE I KARP WĘDZONY - H. BARKA I PIECZYWO - TRADYCYJNE WĘDLINY I MIĘSO - TRADYCYJNE WĘDLINY WĘDZONE, GRZEGÓRZ JANKOWSKI I KISZONKI - OGRÓDNICTWO SKOWROŃSKI I GOSPODARSTWO SADOWNICZE DOMINIK POCHODYTA WARZYWA - OGRÓDNICTWO SADOWNICZE DOMINIK POCHODYTA BEZALKOHOLOWY NAPÓJ CHMIELOWY - BROWAR NEMOPUCEN MIÓD - GOSPODARSTWO PASIECZNE GUCIO PRZETWORZY OWOCOWE - GOSPODARSTWO SADOWNICZE DOMINIK POCHODYTA

BEZPIECZEŃSTWO

* Nie przygotowujemy na wybos
* Nie przygotowujemy na wybos
* Nie przygotowujemy na wybos
* Nie przygotowujemy na wybos

* Nie przygotowujemy na wybos
* Nie przygotowujemy na wybos
* Nie przygotowujemy na wybos
* Nie przygotowujemy na wybos



A jeśli czujesz Cię większy głód,
to znajdziesz Fish Truck koto

PRZYSTANEK
Fish Truck
PRZYSMAKI DOLINY BARYCZY

KAWIARNIA

STARA BOMBKARNIA

LODY RZEMIEŚLNICZE I WIELE SEZONOWYCH SMAKÓW



DESERY

goff (pszenica, mleko, jajka) z cukrem pudrem (240 g)	
lub z sezonowymi owocami i bitą śmietaną (mleko).....	9 / 16 PLN
lody rzemieślnicze (60 ml).....	gałka 4 PLN
ciasto sezonowe (pszenica, mleko, jajka)	
z gałką lodu (mleko) i bitą śmietaną (mleko).....	16 PLN
lub owocami i cukrem pudrem	13 PLN
z cukrem pudrem lub bez dodatków (130 ml)	9 PLN

NAPOJE GORĄCE

KOMespresso (60 ml)	
doppio espresso (80 ml) / espresso (60 ml).....	7 PLN
latte macchiato (mleko) (250 ml).....	10 PLN
cappuccino (mleko) (250 ml)	9 PLN
czarna/z mlekiem zwykłym	
lub bez laktozy (mleko) (kawa 250 ml/mata 150 ml*).....	7 / 6 PLN
napar ze świeżymi, nadbaryczkimi ziołami (280 ml*).....	10 PLN
herbata z syropem z Doliny Baryczy	
lub z cytryną i miodem (300 ml/na wynos 250 ml).....	7 PLN
herbata zwykła / smakowa (250 ml).....	6 PLN

NAPOJE ZIMNE

kawa mroźna (mleko) (250 ml).....	15 PLN
lemoniada z sezonowych owoców	
(karaika 800 ml*/300 ml).....	14,00 / 6,50 PLN
koktajl owocowy/owocowo-warzywny (300 ml)	10 PLN
granita ze świeżych owoców (200 ml)	8 PLN
naturalny sok z Doliny Baryczy	
(karaika 800 ml*/250 ml).....	12 / 5 PLN
woda z cytryną i miętą (karaika 800 ml*).....	9 PLN

* nie przygotowujemy na wynos

PRODUKT LOKALNY

Składniki naszych deserów i napojów pochodzą od lokalnych producentów, certyfikowanych znakiem jakości Dolina Baryczy Poleca.



KARP

Ostoja Milicz

KARP WĘDZONY

U Bartka

PIECZYWO

Piekarnia Rybka

WĘDLINY I MIĘSO

Tradycyjne wędliny wędzone, Grzegorz Jankowski

WARZYWA | KISZONKI

Ogródniactwo Skowroński
Gospodarstwo Rolne M. Sznajder

OWOCE I SOKI

Gospodarstwo Sadownicze
Dominik Pochodyta

PRZETWORZY OWOCOWE

Gospodarstwo Sadownicze
Dominik Pochodyta

BEZALKOHOLOWY NAPÓJ

CHMIELOWY
Browar Nempucen

MIÓD

Gospodarstwo Pasieczne Gucio

ZAPYTAJ O MENU

BEZ GLUTENU BEZ LAKTOZY

dbamy o bezpieczeństwo

- przestrzegamy reżimu sanitarnego
- przed wejściem do kawiarni znajduje się płyn do dezynfekcji rąk
- na wyjściu stoi specjalnie oznaczony pojemnik na zużyte maseczki i rękawiczki
- między stolikami jest zachowana bezpieczna odległość
- są wyraźne oznaczenia dystansu między osobami stojącymi w kolejce
- stoliki są każdorazowo dezynfekowane
- regularnie są dezynfekowane przestrzenie wspólne
- w ogrodzie są zorganizowane bezpieczne wyspy relaksu
- każde danie można zamówić na wynos
- zachęcamy do rozliczeń bezgotówkowych



Tu kupisz produkty
ze znakiem
Dolina Baryczy Poleca
www.dbpoleca.barycz.pl

Dni Karpia

ponad 85 wydarzeń

2021



11 **weekendów**
od września do listopada

Dni Karpia

ponad 85 wydarzeń

2021



32

Wydarzenie edukacyjne



Wydarzenie kulinarne
Kolacja rybna

9 Kolacji Rybnych

9 Talerzy RYBYNYCH
rozmaitości



32

Wydarzenie aktywne



7

Zawody wędkarskie

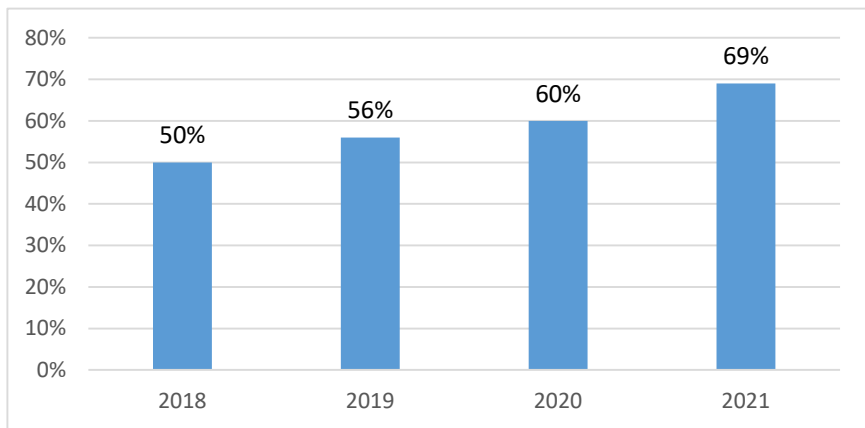


6

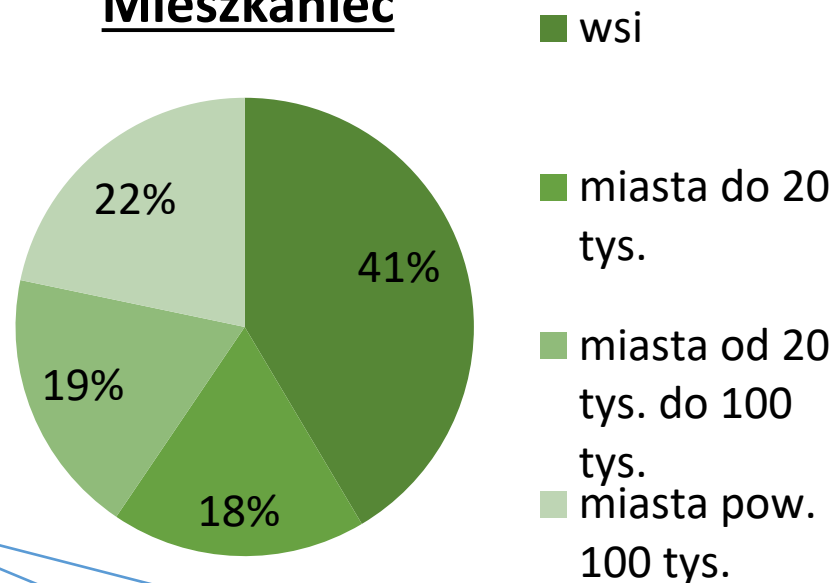
Wydarzenie plenerowe

Aż 20% wzrostu świadomości na temat spożycia karpia

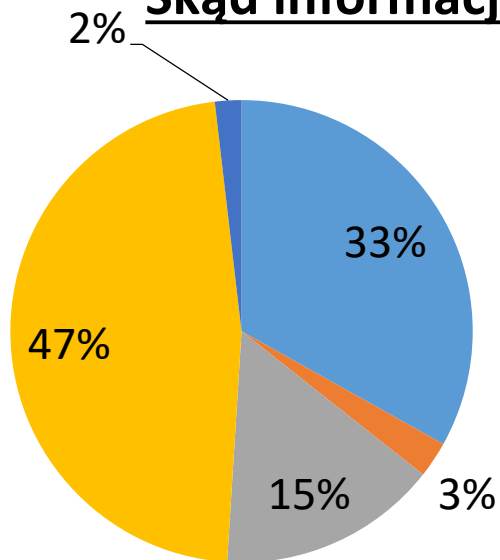
Dni Karpia 2021



Mieszkaniec



Skąd informacja o wydarzeniu

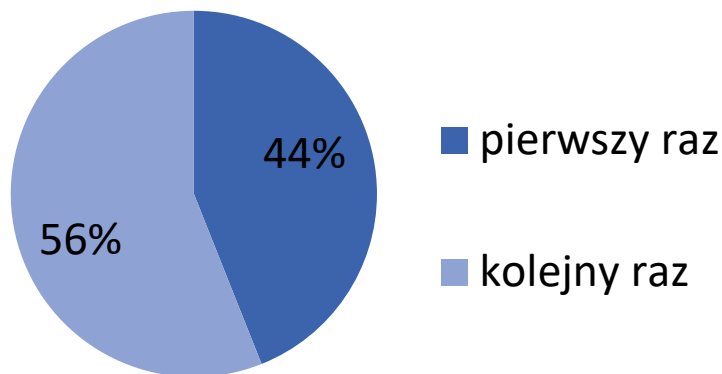


- internet
- media (prasa, radio, TV)
- materiały promocyjne (informator, plakat, baner)
- znajomi
- inne jakie?

Aż 114 080 odsłon na stronie Dni Karpia

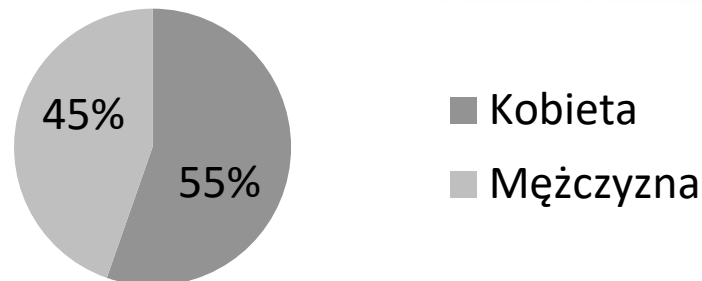
Rosnąca potrzeba kupna ofert on-line

Uczestnictwo w wydarzeniach

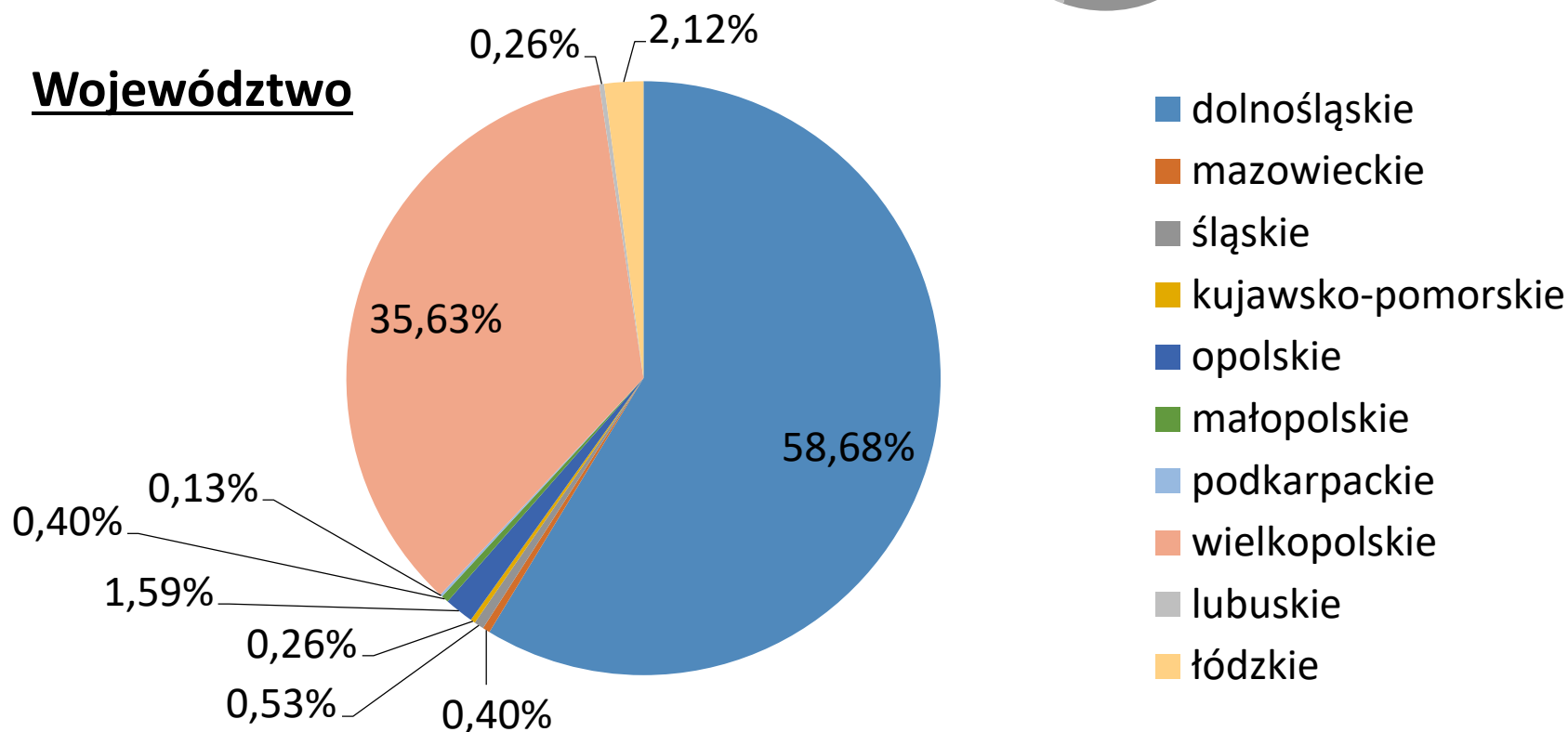


Dni Karpia 2021

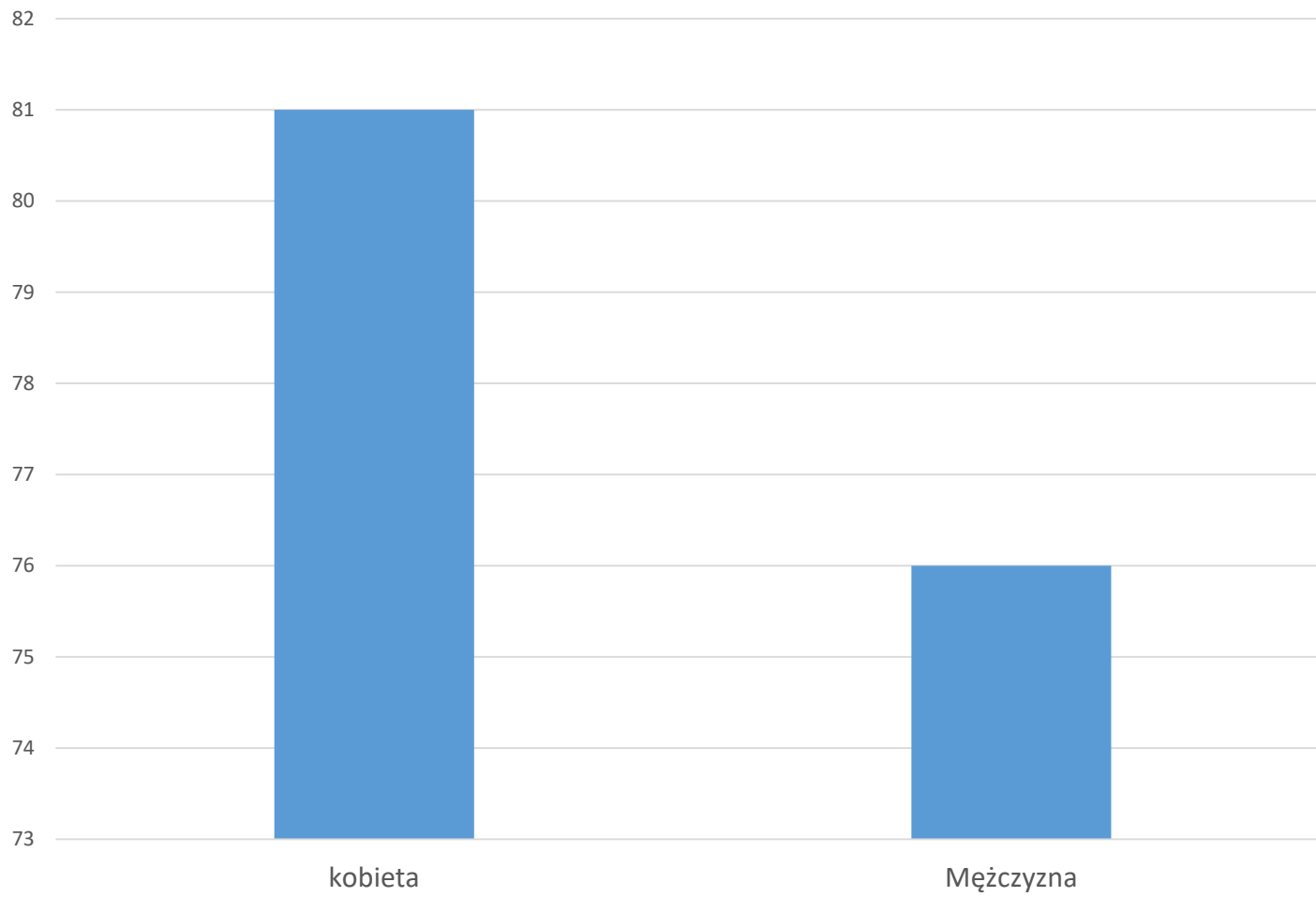
Płeć uczestnika



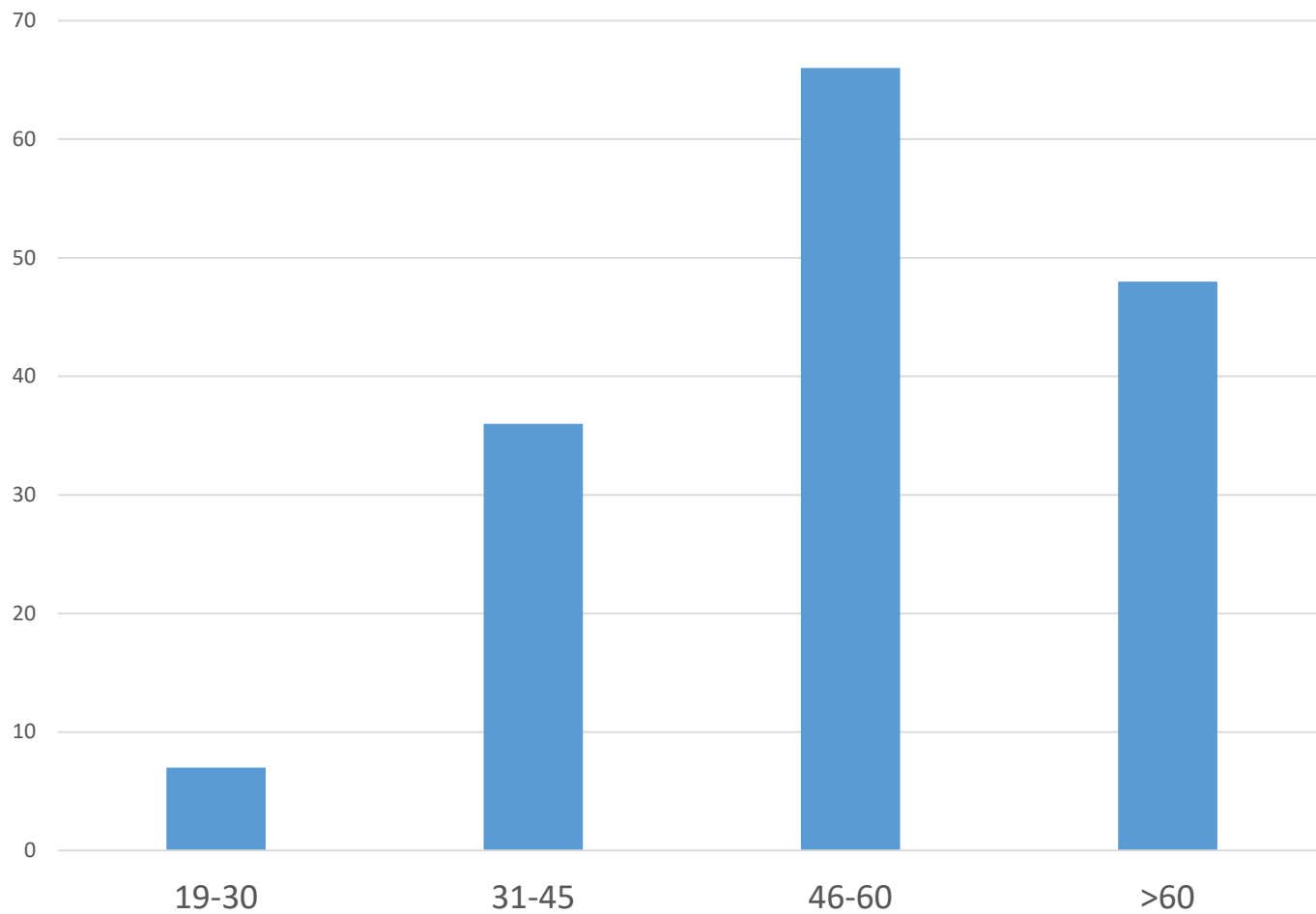
Województwo



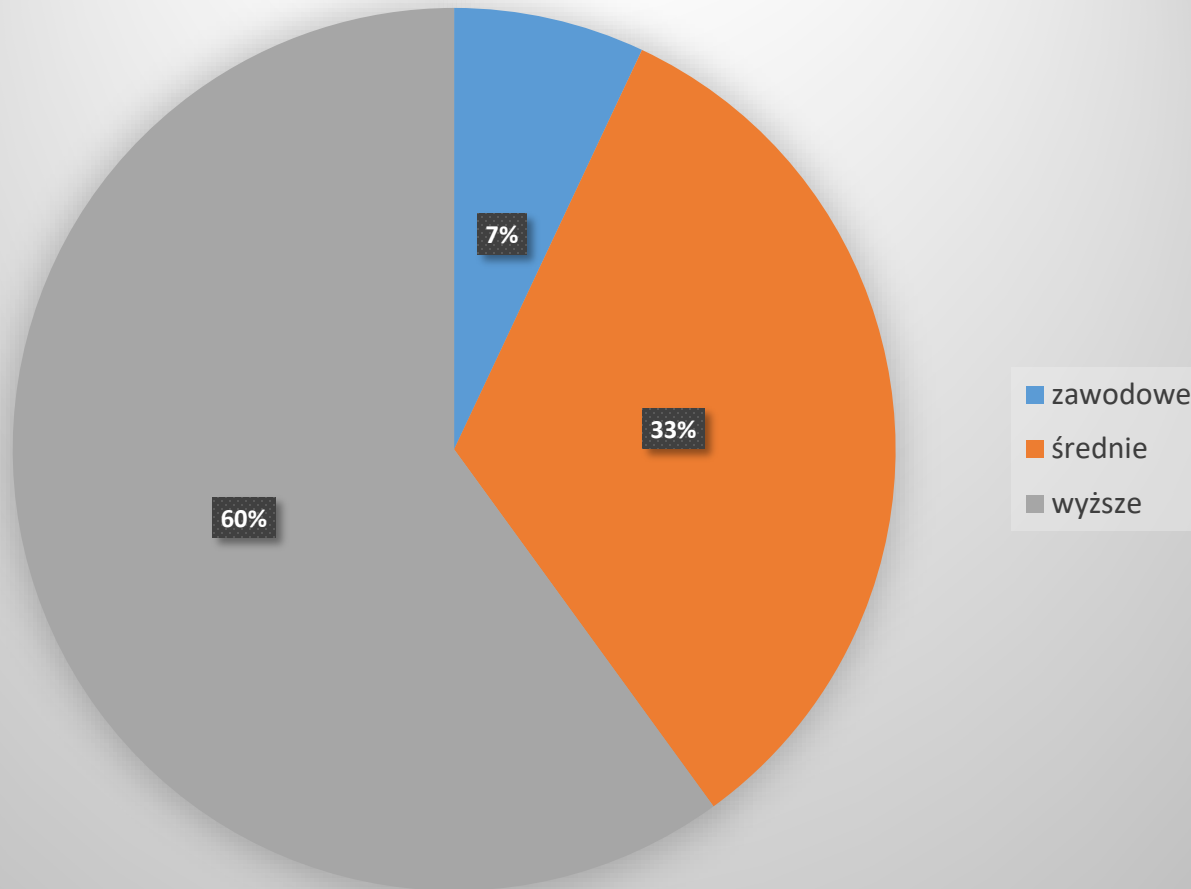
Płeć ankietujących kolację



Wiek uczestników kolacji







Wykształcenie uczestników kolacji



Z jakich województw pochodzą uczestnicy Kolacji rybnych?

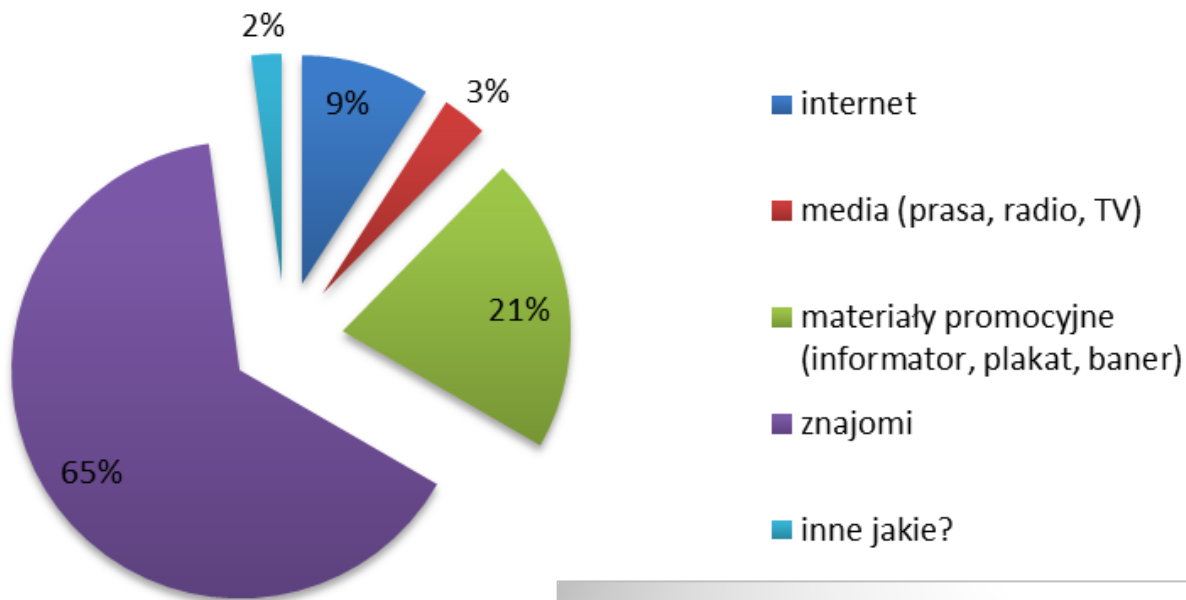
- Dolnośląskie
- Wielkopolskie
- Mazowieckie
 - Śląskie
 - Opolskie

Mieszkaniec

1	wsi	58 / 157 (36.94%)	
2	miasta do 20 tys.	36 / 157 (22.93%)	
3	miasta od 20 tys. do 100 tys.	38 / 157 (24.2%)	
4	miasta pow. 100 tys.	25 / 157 (15.92%)	

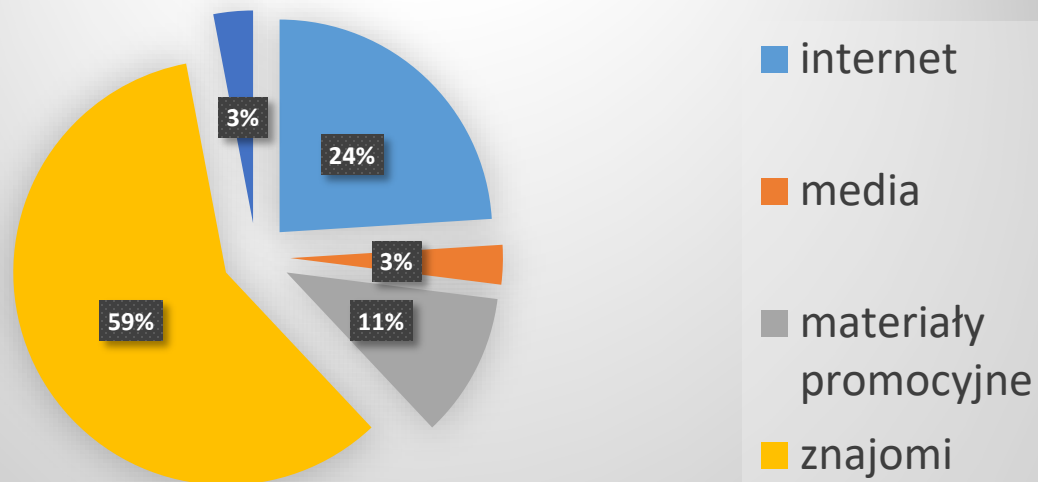
Dni Karpia 2019

Skąd dowiedzieliście się o wydarzeniu?





Dni Karpia 2021




Skąd dowiedzieliście się o kolacji?






Ocena różnorodności potraw

1	różnorodne	155 / 157 (98.73%)	
2	mało urozmaicone	2 / 157 (1.27%)	




Ocena smaku potraw

1	smaczne	155 / 157 (98.73%)	
2	niesmaczne	0 / 157 (0%)	
3	uwagi	2 / 157 (1.27%)	

Odbyło się losowanie nagród

1	TAK	138 / 157 (87.9%)	
2	NIE	13 / 157 (8.28%)	
3	Nie pamiętam	6 / 157 (3.82%)	

Czy była informacja o pochodzenia ryby?

1	TAK	107 / 157 (68.15%)	
2	NIE	11 / 157 (7.01%)	
3	Nie pamiętam	39 / 157 (24.84%)	

Najczęstsze uwagi dot. jakości Kolacji rybnych – Ryba do syta 2021:

- Zbyt głośna muzyka – zagłusza kolację
- Nagłośnienie – złej jakości
- Dania nie były opisane, nieprecyzyjne menu
- Siedzenie z obcymi ludźmi przy stoliku niekomfortowe
- Zbyt długie przerwy między daniami
- Za mało potraw z karpia
- Za duże kolejki po kawę, potrawy



Gospoda „8 Ryb” Stawy Milickie
w Rudzie Sułowskiej



Restauracja „W starym Młynie”
w Niesułowicach




Karczma „Górecznik”
w Antoninie



Restauracja „Lido”
w Antoninie

- **RYBA NA WYNOS** – paszтет, pulpety czy marynaty, czyli Karp w dobrym towarzystwie, przyrządzony na wiele sposobów, czeka jako danie na wynos w wielu restauracjach.

Informacji o **NOWOŚCIACH** szukaj na  i na stronie dnikarpia.barycz.pl



Podsumowanie „Talerzy” przez restauratorów

1. Jakie elementy organizacyjne, promocyjne sprawdziły się
 - Wspólna promocja, dogodny termin
2. Jakie elementy NIE sprawdziły się
 - Że karp miał być główną rybą (w sprzedaży nie będzie nr 1 w restauracji), zbyt krótki czas na wypromowanie nowości, źle skalkulowana cena biletu (za drogo)
3. Czy goście pytali o „Talerze” – raczej średnio
4. Czy goście rezerwowali wcześniej termin – sporadycznie, raczej przychodzili z marszu, tak dzwonili wcześniej
5. Co można poprawić w następnej edycji – wcześniejsza promocja, wcześniejsze spotkania organizacyjne ze wszystkimi!

OGÓLNE

PRODUCENCI
I USŁUGODAWCY

Potrawy na wynos | **POLECANE** |

BILETY Dni Karpia | **POLECANE** |

PAMIĄTKI Z DOLINY BARYCZY

Gry, puzzle edukacyjne

Mapy

Publikacje

Gadżety

PRODUKTY

Owoce, warzywa

Napoje i przetwory

Pieczywo

Słodkości

Miody, oleje, wędliny

Rękodzieło

Potraw na wynos

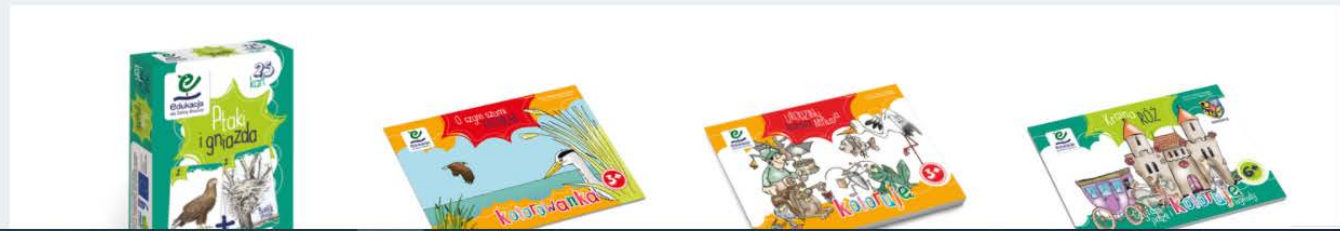
PRODUKTY i USŁUGI
z Doliny Baryczy

Blisko natury!

NAJNOWSZY przewodnik
przedprzedaż! **PROMOCJA 10 %**

Odkryj
Dolinę Baryczy

Polecane



Jak kupić gadżety w systemie KOMISU?

1. Wejdź na stronę sklep.barycz.pl
2. Wejdź w zakładkę „KOMIS”
3. Zapoznaj się z zasadami uczestnictwa w sprzedaży komisowej



POBIERZ aplikację Dolina Baryczy - zbieraj punkty i wymieniaj na kupony promocyjne
Dowiedz się WIĘCEJ o Dolinie Baryczy: dolinabaryczy.travel



Sklep

Kontakt

O nas

Współpraca

Strefa sprzedawcy

Komis

Ważne informacje

Regulamin

Warunki dostawy

FAQ

Odstąpienie od umowy

Reklamacje

Polityka prywatności

Twoje konto

Edycja danych

Twoje zamówienia

Zmiana hasła

Bezpieczne zakupy

Formy płatności



Producenci i usługodawcy



Zasady uczestnictwa w sprzedaży komisowej ze strony sklep.barycz.pl

Zasady uczestnictwa w sprzedaży komisowej

Drogi Kliencie, jeżeli chciałbyś sprzedawać nasze produkty w swoich punktach, możesz to robić na dogodnych warunkach.

Sprzedaż tą nazywamy w serwisie **komisem**.

Nie wszystkie produkty są udostępnione do sprzedaży komisowej, jeżeli chcesz wiedzieć jakie, kliknij [TUTAJ](#)

Jeżeli chcesz wiedzieć na jakich zasadach prowadzimy sprzedaż komisową naszych produktów>> przeczytaj uważnie [regulamin](#).

Jeżeli chcesz uczestniczyć w sprzedaży komisowej naszych produktów:

- jeżeli już jesteś zarejestrowany to zaloguj się [TUTAJ](#) i odklikaj regulamin sprzedaży komisowej,

- jeżeli **NIE** jesteś zarejestrowany w serwisie zarejestruj się w serwisie odklikując regulamin sprzedaży komisowej [TUTAJ](#),

- po tej czynności czekaj na akceptację administratora, że możesz przystąpić do sprzedaży komisowej

- po otrzymaniu akceptacji na maila (sprawdź też spamy), możesz dokonać zakupu produktów przeznaczonych do sprzedaży komisowej na dogodnych warunkach: obniżonej cenie,

wpłacając tylko 20% kwoty zamówienia przed odebraniem towaru (na poczet zabezpieczenia przed ewentualnym zniszczeniem towaru),

rozliczając się ostatecznie po 120 dniach wpłacając kwotę całkowitą (jeżeli nie sprzedałeś całego towaru>>zwracasz go nam a Stowarzyszenie wystawia FA korygującą)

- Uwaga, ze względu na niestandardową formę rozliczeń sprzedaży komisowej, nie można łączyć w jednym zamówieniu produktów podlegających sprzedaży komisowej i innych produktów sklepowych.

Życzymy owocnej współpracy, wszelkie pytania udziela administrator

Stowarzyszenie PARTNERSTWO dla Doliny Baryczy

tel. 71 38 30 432

E-mail: partnerstwo@nasza.barycz.pl

- Jeżeli chcesz uczestniczyć w **sprzedaży KOMISOWEJ** naszych produktów:
- 1. zarejestruj się w serwisie lub zaloguj odklikując regulamin sprzedaży komisowej
- 2. Administrator serwisu sklepowego musi potwierdzić, że możesz uczestniczyć w komisie (widzisz wówczas inne ceny w asortymencie komisowym)
- 3. przy zamówieniu wpłacamy 20%, pozostałą kwotę po 120 dniach od daty zamówienia.
- Po opłaceniu można dokonać zwrotu towaru i otrzymać Fa korygującą

Dziękujemy za uwagę