



Masz smaka na ślimaka?

Kochani, mam przyjemność zaprosić Was do jednego z naszych lokali na niesamowitą podróż kulinarną ze ślimakiem. Pewnie zapytacie, a czemu właśnie z nim 🐌 ?

Otóż, to jest nasz produkt lokalny wpisany na ministerialną listę produktów tradycyjnych.

Tak, po 3 latach szukania udało mi się udokumentować, że ślimaki nie dość, że były tutaj hodowane na Warmii i Mazurach, to i jadane lokalnie, czego dowodem jest ten certyfikat i przepis sprzed 127 lat na ślimaki nadziewane grzybami i gałką muszkatołową, a który zamierzam Wam zaszerwować osobiście w wybranym przez Was miejscu np.: w Pasłęku - stolicy ślimaka, czy w historycznym Gdańsku na starówce.



Pamiętajcie, że do każdej degustacji przeprowadzę krótką prelekcję na temat mojej pasji i historii ślimaka w Polsce, zaskoczę Was na maxa! 😊

Czas jaki przewiduję na konsumpcję wraz z komentarzem to około 2 godziny, proszę także przewidzieć czas na zakup kosmetyków ze ślimaka, wykonanych na zamówienie, prosto z farmy ślimaków Snails Garden, czy naszego wyjątkowego piwka rzemieślniczego "Pan Ślimak", a także na wspólne zdjęcia.



Co mam dla Was do zaproponowania ?

Ślimaki z naszej hodowli bio, gatunek śródziemnomorski w kilku odsłonach.

Taki mały zestawik ślimaka dla **2 osób** 🐌😊✌️

1. Ślimaki z grzybami i gałką muskatołową - 6 sztuki
2. Ślimaki w muszlach z masłem czosnkowym - 6 sztuk
3. Ślimaki w boczku - 6 sztuk
4. Smak? Petarda ❤️❤️



Koszt na 2 osoby to 69 zł

*Krótka prelekcja **GRATIS!**



Nasze możliwości



14-400 Paśtek

Adres: Bohaterów Westerplatte 51a

Mamy salę na 45 osób i kawiarnię na 20, plus 10 pokoi na nocleg!



Kontakt dla grup zorganizowanych



BY GRZEGORZ SKALMOWSKI

Tel: 690 495 220 /

skalmowski@snailsgarden.com

www.snailsgarden.com