



Über das Unternehmen

Zajazd położony jest we wsi Dobryłówka, 7 km. od przejścia granicznego w Dorohusku, 1 km od trasy Chełm - Dorohusk, w cichej malowniczej okolicy na skraju lasu w otulinie Chełmskiego Parku Krajobrazowego. Na rynku działamy od 1998r. Klienci

Kontakt



Telefon

(82) 566 55 41



Mail

zajazdumarka@gmail.com



Adres

Dobryłówka 9, DOROHUSK

Firmendaten

1998

Jahr hinzugefügt

5631134729

NIP

110181918

REGON

Dienst

Unternehmenstyp

Informationen

Zajazd położony jest we wsi [Dobryłówka](#), 7 km. od przejścia granicznego w Dorohusku, 1 km od trasy Chełm - Dorohusk, w cichej malowniczej okolicy na skraju lasu w otulinie Chełmskiego Parku Krajobrazowego.

Na rynku działamy od 1998r. Klienci naszego zajazdu to podróżni z kraju i z zagranicy oraz turyści, którzy szukają ciszy i ukojenia skołatanych nerwów. Bliskość natury oraz solidna dobra kuchnia sprawiają, że nasz zajazd jest chętnie odwiedzany.

Organizujemy:

- imprezy okolicznościowe,
- przyjęcia,
- bankiety itp.

Dysponujemy drugą salą na około 40 osób. Posiadamy ogródek piwny, więc od wiosny do jesieni nasi goście chętnie delektują się naszymi daniami na świeżym powietrzu, słuchając śpiewu ptaków. Wspomnę również o pięknej altanie w naszym lesku gdzie świetnie się wypoczywa przy grilu i piwku. W całym okresie działalności staraliśmy się iść z duchem czasu w 2006 roku zakład przeszedł gruntowną rozbudowę w celu dostosowania do standardów UE. W wyniku czego powstała nowa sala konsumpcyjna 50m² oraz zaplecze kuchenne 200m² Dysponujemy również parkingiem wyłożonym kostką brukową. Całość w trosce o dobro wspólne, cały teren jest monitorowany. Staramy się działać wielopoziomowo, tak więc niedaleko zajazdu posiadamy gospodarstwo rolne. Produkty z tego gospodarstwa są ekologiczne bez chemii i nawozów sztucznych. Gospodarstwo produkuje na potrzeby własne- zasila naszą kuchnię podnosząc walory smakowe naszych potraw. Posiadamy własną ekologiczną hodowlę kur. Nasze kury mają wolny wybieg i karmione są zbożem Dzięki tej hodowli w zakładzie został rozwiązany problem czerstwego chleba oraz resztek ze stołu. Uzyskujemy z nich także mięso oraz świeże jaja o bardzo dobrych walorach smakowych.

W związku z rosnącym zainteresowaniem agroturystyką w naszym rejonie pokusiliśmy się również o stworzenie zaplecza noclegowego. W tym celu oddaliśmy do dyspozycji turystów nowy obiekt z niewielkimi przytulnymi pokojkami.