KNIEJÓWKA

STANICA ŁOWIECKA

RESTAURACJA PENSJONAT

ul. Wolności 1
66-437 Ownice
tel. 722 227 300
www.kniejowka.pl

LOKALIZACJA

Stanica Łowiecka Kniejówka usytuowana jest pośrodku lasu, we wsi Ownice, w północno-zachodniej części województwa lubuskiego.
Od Parku Narodowego Ujście Warty dzieli ją zaledwie kilka kilometrów.
Blisko, bo zaledwie 4km od Stanicy, znajduje sie piekne, duże i czyste jezioro Radachowskie.
Są to tereny przeznaczone głównie dla osób nastawionych na turystykę pieszo-rowerową.

49% - WOJEWÓDZTWO LUBUSKIE NAJBARDZIEJ ZALESIONYM WOJEWÓDZTWEM W POLSCE



HISTORIA

LASY

DARY NATURY

ZDROWE ŻYWIENIE

DZICZYZNA JAKO DOBRO NARODOWE

PASJA

TARDYCJA

POWRÓT DO NATURY

EDUKACJA



Stanica Łowiecka Kniejówka powstała jako kontynuacja i rozwinięcie pasji jej twórcy i właściciela, obecnie członka Naczelnej Rady Łowieckiej w Warszawie.
Wspólnie z żoną postawili sobie za cel propagowanie dziczyzny jako najzdrowszego mięsa pozyskiwanego bezpośrednio w naszych lubuskich lasach.

MISJA MARKI

EDUKACJA

NAUKA

DEGUSTACJE

RESTAURACJA KNIEJÓWKA SZCZYCI SIĘ I WYRÓŻNIA TYM, ŻE U NAS NA TALERZACH KRÓLUJĄ DANIA Z DZICZYZNY - JAKO SWOISTY HOŁD DLA TRADYCJI I KUCHNI STAROPOLSKIEJ.

SĄ TO MIĘDZY INNYMI DANIA Z DZIKA, POTRAWY Z SARNY I JELENIA, ROSÓŁ Z DZIKIEGO PTACTWA (MIĘSO POZYSKUJEMY BEZPOŚREDNIO Z LASÓW NASZEGO WOJEWÓDZTWA).

MIĘSO DZIKA JEST CHUDE, AROMATYCZNE, O ZWARTYCH WŁÓKNACH. MA INTENSYWNIE CIEMNOCZERWONE ZABARWIENIE. ZWIERZĘ TO ŻYWI SIĘ M.IN. ŻOŁĘDZIAMI, JAGODAMI I ORZESZKAMI BUCZYNOWYMI, CO WPŁYWA NA WYJĄTKOWY SMAK MIĘSA.

SARNINA TO NAJBARDZIEJ SOCZYSTE MIĘSO Z GRUPY ZWIERZĄT ŁOWNYCH. W PORÓWNANIU Z DZIKIEM JEST BARDZIEJ MIĘKKA, POZBAWIONA ŚCIĘGIEN. MA LEKKO SŁODKI SMAK. AROMAT SARNINY JEST UZALEŻNIONY OD PORY ROKU, W KTÓREJ ZWIERZĘ ZOSTAŁO UPOLOWANE, I OD TEGO, CZYM SIĘ ŻYWIŁO (NP. JESIENIĄ ORZECHOWY). DO PRZYGOTOWANIA TYCH POTRAW WYKORZYSTUJEMY ŚWIEŻE ZIOŁA, KTÓRE PODKREŚLAJĄ SMAK DZICZYZNY, NIE TŁUMIĄC GO.

DBAJĄC O KAŻDY DETAL NASZYCH DAŃ STAWIAMY NA JAKOŚĆ I EKOLOGIĘ, DLATEGO TEŻ WARZYWA I OWOCE SEZONOWE POZYSKUJEMY OD LOKALNYCH, ZAPRZYJAŹNIONYCH ROLNIKÓW.

DBAŁOŚĆ O DETALE

KORELACJA Z NATURĄ	ELEGANCJA	ŚWIEŻOŚĆ PRODUKTÓW	SKRÓCONY DO MINIMUM ŁAŃCUCH DOSTAW MIĘSA











SZEF KUCHNI

BARTŁOMIEJ PAWLIKOWSKI.
SZEF KUCHNI W STANICY ŁOWIECKIEJ "KNIEJÓWKA" W OWNICACH Z 17-LETNIM DOŚWIADCZENIEM W BRANŻY GASTRONOMICZNEJ.
LAUREAT PRESTIŻOWYCH KONKURSÓW KULINARNYCH, W TYM ZWYCIĘZCA KULINARNEGO PUCHARU POLSKI 2024 ORAZ MISTRZOSTW POLSKI W DZICZYŹNIE 2024. JEGO OSIĄGNIĘCIA OBEJMUJĄ RÓWNIEŻ ZDOBYCIE BRĄZOWEGO MEDALU NA KULINARNEJ OLIMPIADZIE W ERFURCIE JAKO CZŁONEK MŁODZIEŻOWEJ KADRY KULINARNEJ POLSKI OSSKIC, KTÓRĄ KIEROWAŁ KURT SCHELLER.
SPECJALIZUJE SIĘ W KUCHNI POLSKIEJ W NOWOCZESNYM WYDANIU,
ZE SZCZEGÓLNYM ZAMIŁOWANIEM DO PRACY Z DZICZYZNĄ ORAZ IDEĄ ZERO WASTE.
SWOJĄ KARIERĘ ROZWIJAŁ W RENOMOWANYCH RESTAURACJACH, A DZIŚ DZIELI SIĘ WIEDZĄ JAKO MENTOR I SZKOLENIOWIEC.
PROWADZI WARSZTATY GASTRONOMICZNE DLA SZEFÓW KUCHNI I KUCHARZY, INSPIRUJĄC ICH DO ODKRYWANIA WŁASNEJ DROGI W SZTUCE KULINARNEJ.

WARSZTATY KULINARNE I DEGUSTACJE



ABY SZERZYĆ SWOJĄ MISJĘ I DOTRZEĆ DO JAK NAJWOĘKSZEJ LICZBY ODBIORCÓW ORGANIZUJEMY CYKLICZNE KOLACJE DEGUSTACYJNE.
SĄ TO WYDARZENIA, PODCZAS KTÓRYCH NA STOŁACH KRÓLUJE DZICZYZNA W RÓŻNYCH WARIACJACH I W DZIESIĄTKACH KOMBINACJI SMAKOWYCH.
NIE SPOCZYWAMY NA LAURACH,
I DO WSPÓŁPRACY NA TAKIE KOLACJE ZAPRASZAMY NAJLEPSZYCH MISTRZÓW KULINARNYCH.

WŁASNA PRZETWÓRNIA MIĘSA



JAK NAJLEPIEJ ZADBAĆ O WYSOKĄ JAKOŚĆ PRODUKTÓW I SKRÓCENIE ŁAŃCUCHA DOSTAW TAK, ABY NA TELERZE TRAFIAŁO MIĘSO WYBITNEJ JAKOŚCI I ŚWIEŻOŚCI?

MAMY NA TO SPOSÓB:

JESTEŚMY W TRAKCIE PRAC KOŃCOWYCH BUDOWANIA WŁASNEJ MASARNIA, W KTÓREJ MIĘSO OD RAZU PO PRZEBADANIU TRAFIAĆ BĘDZIE DO PRZEROBIENIA.

W PLANACH PRZEWIDZIANA JEST SPRZEDAŻ STACJONARNA I ONLINE MIĘSA I WSZELKIEJ MAŚCI WYRÓBÓW MIESNYCH.

PENSJONAT



DO DYSPOZYCJI GOŚCI MAMY 26 MIEJSC NOCLEGOWYCH W POKOJACH O RÓŻNEJ KONFIGURACJI. DYSPONUJEMY DUŻYM PLACEM ZABAW, NA TERENIE RESTAURACJI ZNAJDUJĄ SIĘ 3 STAWY RYBNE, STAW KAPIELOWY ZE STREFĄ WYPOCZYNKOWĄ ORAZ SAUNA.

KONTAKT Z NAMI



Stanica Łowiecka Kniejówka

TEL. 722 227 300

info@kniejowka.pl