

PIVO PŘÍMO ZE SKLEPA

Svijany pokřtily nový originální řemeslný ležák

PŘÍMO ZE SKLEPA BEZ PASTERIZACE, FILTRACE A STABILIZACE

Není pivo jako pivo. Vedle piv na žízeň, k jídlu nebo na posezení s přáteli jsou tu ještě piva unikátní, piva pro skutečné fajnšmekry. Patří mezi ně i poslední svijanská novinka – výjimečný dvanáctistupňový ležák PIVO PŘÍMO ZE SKLEPA. „Každý, kdo při návštěvě pivovaru někdy ochutnal čerstvé pivo přímo v ležáckém sklepě, ví, že se nedá s ničím srovnat. Rozhodli jsme se proto tento nevědní zážitek dopřát i lidem mimo pivovar. Čerstvě natočené pivo ze sklepa mohou nyní najít v elegantní litrové embosované hnědé lahvi s keramickým patentním uzávěrem v chladicí vitrině svého obchodu,“ představuje PIVO PŘÍMO ZE SKLEPA svijanský sládek Petr Menšík.

Receptura nového světlého, spodně kvašeného ležáku s extraktem původní mladiny 12,2% (hm.), obsahem alkoholu 4,9% (obj.) a hořkostí 30 IBU vychází ze zatím posledního svijanského piva Šlik. Stejně jako Šlik vzniká i tento ležák tradičním řemeslným postupem z vody z hlubinných vrtů, z ručně vyrobeného sladu z tradičních českých odrůd českého a moravského sladovnického ječmene z humnové sladovny a tradičního českého chmele odrůd Sládek a Žatecký poloraný červeňák z vlastních chmelnic pivovaru v Polepských blatech.

PIVO PŘÍMO ZE SKLEPA se stáčí bez filtrace, stabilizace, pasterizace nebo jakýchkoli jiných úprav přímo z ležáckého tanku v ležáckých sklepech svijanského pivovaru do hnědých designových lahví, opatřených embosovaným svijanským emblémem ve tvaru písmene S a letopočtem založení pivovaru 1564, který upomíná na dlouhou tradici vaření piva ve Svijanech.

„U lahve s keramickým patentním uzávěrem připevněným k lahvi drátkem z nerezavějící oceli a permanentním potiskem místo etikety nevzniká vůbec žádný odpad, ani ze zátky a etikety s lepidlem. Celý obal tak lze znovu využívat z plných sta procent. Obchodníci je sice nemusí povinně přijímat ke zpětnému výkupu, ale pokud si je zákazníci nebudou chtít ponechat, pivovar kompletní nepoškozené lahve odkoupí. V expedici pivovaru, v pivovarské prodejně a v libereckém distribučním středisku jim za ně vyplatíme částku 20 Kč a lahve s ohledem na životní prostředí znovu využijeme,“ dodává Petr Menšík.



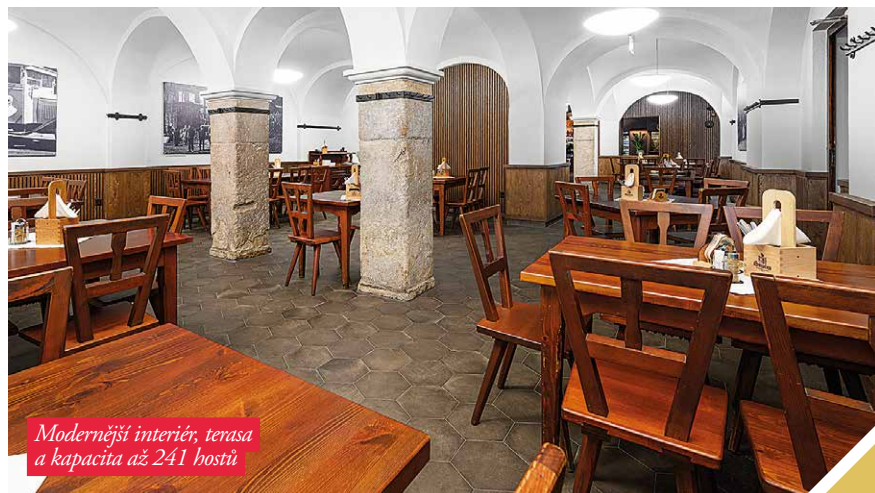
Designová lahev pro sběratele nebo k opětovnému naplnění v pivovaru

SVIJANY

Oblíbená Pivovarská restaurace v novém

Oblíbená svijanská Pivovarská restaurace se po několikaměsíční rekonstrukci na jaře opět otevřela svým hostům. Jedna z padesáti nejoblíbenějších českých restaurací podle hodnocení uživatelů serveru Mapy.cz nabízí návštěvníkům kompletní sortiment čepovaných svijanských piv a tradiční českou kuchyni na nejvyšší úrovni, nově i na prostorné venkovní terase.

Restauraci již od roku 2002 vyhledávají turisté směřující do Českého ráje
DOKONČENÍ NA STRANĚ 2 ►



Modernější interiér, terasa a kapacita až 241 hostů



Exkurze v pivovaru, prohlídka nové expozice na zámku, procedura v pivních lázních, letní divadelní představení v zámecké zahradě nebo pořádný oběd v nově zrekonstruované pivovarské restauraci – důvodů pro výlet do Svijan je víc než dost. Ale jeden s přehledem triumfne všechny ostatní: nezapomenutelný letní den s hudbou a proudy piva na koupališti na okraji Českého ráje – Slavnosti svijanského piva.

Slavnosti letos vstupují do druhé třetiny století své existence a stejně jako na počátku devadesátých let zůstávají vrcholem léta nejen pro všechny v kraji mezi Libercem a Mladou Boleslaví, ale i pro tisíce fanoušků z celé republiky.

Loni jsme si je užili o to víc, že jsme se na nich sešli po vynucené dvouleté „covidové“ pauze, ale to neznamená, že bychom snad měli letos nějak zvolnit. Bude-li nám opět hrát do karet počasí (zatím nám bylo s malými výjimkami téměř vždy příznivě nakloněno), bude ve Svijanském Újezdě zase o závalu postaráno. Obec náležitě připraví koupaliště, dramaturgie sezve zajímavé kapely a na nás v pivovaru bude, abychom všechny triumfovali zase my – tím nejlepším a nejlépe ošetřeným čerstvým pivem přímo od zdroje.

Nikde jinde a nikdy jindy není možné ochutnat na jediném místě prakticky všechna svijanská piva, a že jich už je! Ani letos mezi nimi pochopitelně nebude chybět prémiový ležák 450, nový „svijanský klenot“ Šlik ani skutečně unikátní svijanská Dvacítka. Celkem tak ve Svijanském Újezdě poteče pivo ze 160 různých píp, a to navzdory pilně úřadující inflaci za relativně slušných pětaticet (v případě 450 čtyřicet) korun. A pokud by to snad někomu bylo málo, bude v lahvích na experty čekat i letošní novinka – PIVO PŘÍMO ZE SKLEPA.

Slunce, hudba a piva, co hrdlo ráčí: aspoň jeden den do roka může být opravdu ideální. Doufám, že se na naší „srdeční záležitosti“ všichni sejdem a nedáme si ji nikým a ničím pokazit. Jestli můžu radit, nenechte si Slavnosti ujit. Dej Bůh štěstí!

Petr Menšík,
 sládek Pivovaru Svijany

ZVEME NA SLAVNOSTI SVIJANSKÉHO PIVA



AKTUÁLNĚ
Z PIVOVARU

DOKONČENÍ ZE STRANY 1 ►

a řidiči na cestě mezi Mladou Boleslaví a Libercem, ale samozřejmě i lidé po exkurzi v pivovaru nebo prohlídce Zámku Svijany. Interiér restaurace byl zrekonstruován podle nejnovějších standardů, stále však také odráží tradice jednoho z nejstarších českých pivovarů. Historii připomínají například nově přiznané původní cihly ve stropním oblouku, moderním prvkem je naopak designový výčepní pult s dvanácti pivními kohouty typu Nostalgie, který byl po rekonstrukci přemístěn do centrální místnosti restaurace.

„Do značné míry jsme při rekonstrukci využili interiérové, designové a grafické prvky, které jsou již k vidění v jiných svijanských restauracích a které budou do budoucna jako jednotící téma postupovat i dalšími provozovny,“ řekl ředitel Pivovaru Svijany Roman Havlík. „Pivovarská restaurace by měla být chloubou a výstavní skříní každého pivovaru, a ta naše ve Svijanech nyní zcela jistě splňuje obojí. Vždy byla vyhlášená tradiční českou kuchyní a na skvělá hotová jídla a třetinku desítky do ní na oběd chodíme každý den i my. Je skvělé, že díky novému zázemí a většímu počtu míst si je bude moci i ve špičce vychutnat více spokojených hostů.“



LÉTO NA ZÁMKU

Zámek Svijany zve
na atraktivní akce

Zámek Svijany připravil pro návštěvníky, hotelové hosty i místní obyvatele cyklus atraktivních letních představení. I letos si ve Svijanech přijdou na své milovníci přírody, hudby i divadla. Hned 5. července se mohou těšit na Kytarový dějepis, v němž jim Lubomír



Z představení
Mnoho povyku pro nic

Dočkal představí hudební tvorbu pro klasickou kytaru od dob renesance přes baroko, klasicismus, romantismus až po současnou dobu.

Pro milovníky přírody je určena přednáška přírodovědce, fotografa i spisovatele RNDr. Zdeňka Mrkáčka Jedinečný Český ráj, která se uskuteční 20. července. Vychází z jeho stejnojmenného celovečerního filmu, který je výsledkem téměř celoživotního studia českorajské přírody a prostřednictvím unikátních záběrů představí Český ráj ve zcela novém světle. Český ráj, ovšem z jiného pohledu, pak 2. srpna přiblíží přednáška Jaroslava Egerta, autora knihy Pivovary Českého ráje, o historii a současnosti Pivovaru Svijany a Pivovaru Rohozec.

Tradiční Zámecká noc nabídne 4. srpna noční prohlídky zámku spojené s krátkými varhanními koncerty v zámecké kapli sv. Jana a Pavla.

Divadlo bude 16. srpna zastoupeno představením Mnoho povyku pro nic. Rozmarné dílo geniálního básníka jeviště Williama Shakespeara a jeho věčný příběh o lásce, která čelí pomluvám, podají pod širým nebem herci libereckého Divadla F. X. Šaldy.

S létem se na Zámku Svijany rozloučí oblíbenou akcí 28. září - Svatováclavskými slavnostmi.

Více informací najdete na www.zamek-svijany.cz

SVIJANY A VĚDA

Solarografický
kongres

Začátkem června pivovar podpořil konání mezinárodního vědeckého kongresu Solarografie mezi vědou, uměním a vzděláváním, kterou pořádal Astronomický ústav Akademie věd ČR na hvězdárně v Ondřejově.

Poskytli jsme materiál pro vědecký experiment – naše plechovky. I z tak nečekaného předmětu lze totiž velmi jednoduše vytvořit přístroj pro zaznamenávání stopy pohybu Slunce na obloze během dlouhých expozičních časů. Z prázdných plechovek vědci v Ondřejově vytvořili takzvanou camera obscura, zařízení, které je předchůdcem fotoaparátů založených na snímání obrazu na film.

SVIJANY NA CESTÁCH

5 000 kilometrů
stopem

Z loňského ročníku závodu

Po Gibraltar, Aténách, Tallinu, Ostende, Istanbulu a dalších cílech se letos Mistrovství ČR v autostopu uskuteční na trase Praha – Zemplínská Širava – Praha s okruhem po střední Evropě. Dvanáct nominovaných dvojic vybavených GPS lokátory a nápoji ze Svijan vyrazí na zhruba pět tisíc kilometrů dlouhou týdenní cestu plnou zážitků 9. července ráno ze Smetanova nábřeží v Praze. Jejich krédem bude opět „Stopování není jen způsob, jak se dostat z bodu A do bodu B, ale hlavně způsob, jak poznat spoustu skvělých lidí a zažít hromadu nevšedních zážitků.“

Po cestě budou soutěžící plnit několik stanovených úkolů a sdílet svou polohu a příspěvky na sociálních sítích. Nejede se totiž jen o čas; druhým kritériem je podpora od těch, kteří budou závod online sledovat. Díky možnosti přepnout mapu na satelitní pohledy nebo na funkci Street view se pozorovatelé můžou podívat na místa, kde se závodníci aktuálně nacházejí. Fanoušci pak mohou svou oblíbenou posádku podpořit formou dárcovské DMS, jejíž celý výtěžek putuje ve prospěch Konta Bariéry.

Soutěžící můžete sledovat a podporovat na: www.mcroutostop.cz

SVIJANY A SPORT

Svijany na golfu
v Ypsilonce

Doménu svijanského piva nejsou jen venkovské hospody a restaurace, Svijany se čepují na stadionech, hřištích, v divadlech, na kulturních akcích – a také na golfových hřištích. Zahánějí jimi žízeň i hráči na jednom z nejlepších a nejkrásnějších českých – a možná i evropských – golfových resortů YPSILON GOLF LIBEREC. Špičkové golfové hřiště, jehož název byl inspirován písmenem „Y“ symbolizujícím jeho geografickou polohu na rozmezí Německa, Polska a České republiky, hostí turnaje na evropské profesionální úrovni. Nachází se čtvrt hodinky jízdy z centra Liberce v krásné přírodě podhůří Jizerských hor, v Mníšku nad vodní nádrží Fojtka. Hráči a hosté se mohou na jeho terase kochat výhledem na hřiště a panoramata Jizerských hor a Ještědsko-kozákovského hřbetu nebo se dokonce ubytovat v unikátních hausbótech.

Resort je tak vhodným místem také pro teambuildingy, konference, jednání nebo firemní porady. Pro maximální příjemnost hry nebo pobytu na Ypsilonce není podle provozovatelů lepší způsob než na 19. jamce ochutnat dobrotu místní kuchyně a k tomu si dát správně vychlazené čepované svijanské pivo.



◆ PŘEDSTAVUJEME SVIJANSKÉ RESTAURACE ◆

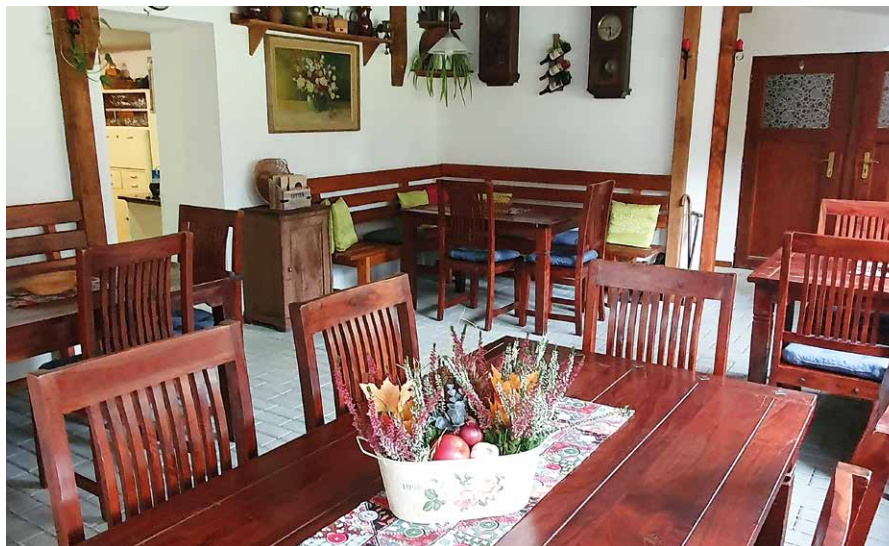
U NÁS, DOLNÍ SVĚTLÁ

Hospůdka v Lužických horách vás přenesse o pár let zpět

Co by kamenem dohodil od nejvyššího vrcholu Lužických hor – Luže – se na českoněmecké hranici nachází malá vesnička Dolní Světlá. Místním, ale také českým, německým a občas i polským turistům, kteří absolvovali túru po jedné z nejmalebnějších českých hor, přijde k duhu občerstvení v rodinné výletní hospůdce U Nás. Je malá, ale plná kouzla a charakteru.

„Návštěvou u nás se přenesete o pár let zpět. Vnitřní prostor jsme zařídili v retro stylu 60. let, takže na vás dýchne pohoda a klid,“ zve do podniku jeho spolumajitelka Erna Procházková. Před několika lety začínali jen s deseti židlemi uvnitř a několika místy u venkovního výdejního okénka v rodinném domě na malém statku. Od té doby se toho hodně změnilo. Hospůdka získávala na oblibě, majitelé ji postupně upravovali a rozšiřovali, naposledy o venkovní terasu s posezením nad potůčkem. A zatímco dříve hostům nabízeli k jídlu jen tlačenu nebo klobásy, dnes už to jsou tradiční, po domácku připravovaná česká jídla, jako třeba králik na česneku, pečená kachnička nebo různé guláše.

Co se za celou dobu nezměnilo, je svijanské pivo na čepu. „Už dříve jsme je sami při našich výletech po vlasti vyhledávali, protože nám chutnalo, takže volba



piva do naší hospody byla od samého začátku jasně daná. Svijanský Máz, tmavá Svijanské Kněžna nebo i jejich řezaná varianta jdou s naší kuchyní moc dobře dohromady a skvěle podtrhují chuť našich domácích jídel. Ti,



kteří nemohou alkohol, oceňují nealkoholické svijanské pivo nebo skvělé míchané nápoje z nealkoholického piva a ovocné šťávy, ale na výběr u nás mají i sezónní domácí ovocné či bylinné limonády a čaje,“ pokračuje Erna Procházková.

Po skvělém občerstvení a nabytí nových sil mohou hosté pokračovat ve výletu. Dolní Světlá je ideální výchozí místo pro výlety na lužické dominanty jako Hvozd a Luž s novou rozhlednou nebo do lužických vzdušných lázní a nádherného hradu Oybin, který se nachází na německé straně, kousek za hranicí. „Ale ještě předtím jim jako malou tečku na závěr doporučuji domácí drobenkový koláč nebo čerstvě usmažené palačinky. Jistě se k nám pak budou rádi vracet jako mnoho stálých hostů z řad cyklistů nebo turistů, kteří u nás již často plánují i svá rodinná posezení či oslavy,“ uzavírá Erna Procházková. ■

SLAVNOSTI SVIJANSKÉHO PIVA

Připomeňme si poslední, 33. slavnosti svijanského piva



Slavnosti svijanského piva – vrchol léta na kraji Českého ráje – vstupují do druhé třetiny století své existence. Za posledních třiatřicet ročníků si vzpomínky na neopakovatelnou atmosféru v areálu



koupaliště ve Svijanském Újezdě odvezly už státiště hostů.

Zatím poslední, 33. slavnosti svijanského piva, které se konaly po dvouleté „covidové“ přestávce, navštívily více než čtyři tisíce hostů. Na kvalitně ozvučeném velkém centrálním pódiu je od časného odpoledne až do pozdních nočních hodin provázela hudební produkce sahající od folku přes country až po psy-core v podání písničkářů Pokáč a Barbory Polákové a skupin Rangers – Plavci, Dymytry, Rimotris, České srdce a Jiří Schelinger Memory Band. Další účinkující se o dobrou náladu starali na vedlejším kamenném pódiu. „Po dvouleté pauze jsme si loni dali záležet a věřím, že jsme všem hostům ukázali, že nad správně ošetřovanou a natočenou pivo není. A že léto, zábava a naše pivo jdou skvěle k sobě,“ řekl Roman Havlík. ■



Exkluzivní sudové pivo Šlik nese jméno jednoho z prvních majitelů svijanského zámku a přilehlého pivovaru Jáchyma Ondřeje Šlika, ale především jednoho z předních vůdců protihabsburské opozice, který našel smrt na popravišti na Staroměstském náměstí po bitvě na Bílé hoře v roce 1621. Prémiový ležák uvedl pivovar na trh v roce 2021 u příležitosti 400. výročí této události souběžně s rovněž historizujícími designovými svijanskými pullitry. Je určen výhradně pro gastroprovozy, které ho zákazníkům zvládají podávat v nejvyšší kvalitě.



Šlik je jedenáctistupňový světlý ležák zlatavé barvy. Charakterizuje jej vyvážený poměr řemeslných sladů a tradičních odrůd českého chmele spolu s vodou z hlubin Českého ráje a řemeslným výrobním postupem. „Využili jsme všechny naše zkušenosti a řemeslnou zručnost, abychom tradiční český ležák vyladili do podoby skutečného klenotu,“ dodává sládek Petr Menšík. „A koho jiného jsme si mohli zvolit za jeho patrona, než významného českého šlechtice a bývalého pána svijanského panství, který za svého života svijanské pivo pil a radoval se z něj.“ ■

EPM:	11,2 %	Chmel:	upravený Poloraný žatecký červeňák (Osvaldův klon) z vlastních chmelnic
Alkohol:	4,4 % obj.	Dostupnost:	celoroční
Hořkost:	34 IBU		
Barva:	12,5 EBC		
Slad:	plzeňský humnový slad z nezávislých sladoven		

Letní srdeční záležitost: 34. slavnosti svijanského piva



- ✓ 15. července 2023 od 13:00 v areálu koupaliště ve Svijanském Újezdě (areál je otevřen již od 12:00)
- ✓ 12 skupin a interpretů
- ✓ na čepu 14 piv, dva míchané nápoje z nealkoholického piva a limonády Svijanela
- ✓ kompletní program na www.slavnostisvijanskehopiva.cz

Interpreti vystoupí souběžně na dvou hudebních scénách. Nikde jinde nenajdete tak pestrý výběr svijanských piv jako na Slavnostech. I letos pivo poteče ze 160 píp! Na 33. slavnostech svijanského piva vypili návštěvníci 26 tisíc püllitrů piva.

CO SE BUDE PÍT LETOS?

Slavnostní Svátek

(kroužkovaný ležák, který exkluzivně na Slavnosti dozrával v sudech celých šest měsíců)

Zámek 11 %

(kroužkovaný ležák)

Šlik

(pocitivý, spodně kvašený ležák z těch nejlepších surovin, které české země nabízejí)

Svijany 450

(tankový prémiový ležák)

Svijanská Desítka 10 %

(pocitivé výčepní pivo)

Svijanský Máz 11 %

(nejprodávanejší světly ležák)

Svijanský fanda 11 %

(řezaný nefiltrovaný ležák)

Svijanský Rytíř 12 %

(5x chmelený ležák)

Kvasničák 13 %

(nefiltrované pivo)

Svijanská Knežna a Svijanský Kniže 13 %

(tmavé a světlé silné pivo)

Baron 15 %

(silné světlé pivo)

Svijanská Dvacítka

(hluboce prokvašená s výraznou hořkostí)

Weizen 12 %

(pšeničný ležák)

Svijanský Vozka

(nealkoholické pivo)

Svijanský Vozka Černý rybíz a limetka

(nealkoholické pivo s vysokým obsahem ovocné šťavy)

Svijanský Vozka Yuzu a bergamot

(nealkoholické pivo s vysokým obsahem ovocné šťavy)

Svijanela Hrozno, Malina, Pomeranč, Kola

(osvěžující limonáda prémiové kvality)

Všechna piva 0,5 l s výjimkou prémiového ležáku 450 a Slavnostního Svátku a všechny nealkoholické nápoje za 35 Kč; Svijany 450 a Slavnostní Svátek za 40 Kč. Záloha na ekologický vratný kelímek 50 Kč.

CO SE BUDE NA SLAVNOSTECH POSLOUCHAT?

HLAVNÍ PÓDIUM		KAMENNÉ PÓDIUM	
13.00 - 14.00	MŇÁGA A ŽĎORP	14.00 - 15.00	MALÁ ČESKÁ DECHOVKA
15.00 - 17.00	ORCHESTR KARLA VLACHA VÁCLAV NOID, BÁRTA A TEREZA MAŠKOVA	17.00 - 18.00	ZUZKA H. & LUKÁŠ PÍSAŘÍK
		19.00 - 20.00	PRAGUE QUEEN
18.00 - 19.00	GAIA MESIAH	21.00 - 22.00	WOTAZNÍK
20.00 - 21.00	MIRO ŠMAJDA & TERRAPIE	23.00 - 24.00	DĚDA MLÁDEK ILLEGAL BAND
22.00 - 23.00	ARGEMA	1.00 - 2.00	VESELÍ POŽŮSTALÍ
24.00 - 01.00	R+ MEMBERS CLUB		

Moderátory Slavností svijanského piva budou Lucie Adamcová a Jan Hanýsek Holeček. Změny v programu jsou vyhrazeny.



Všechny aktuální informace o organizaci, programu a dopravě a plánek akce ▼



PIVNÍ ZMRZLINA

I když se jedná o sladkost, pивní zmrzlina je určena jen pro dospělé, obsahuje totiž 75 % piva. Tradiční osvěžení vyrobené letos z Piva přímo ze sklepa a Svijanského Vozky Yuzu a bergamot bude během Slavností v prodeji za 10 Kč za kopeček.

DEGUSTACE A ŠKOLA ČEPOVÁNÍ

Pojďte si vyzkoušet, jak pivo ochutnávají a hodnotí odborníci na degustačních soutěžích. V pивní degustaci můžete zkusit rozpoznat jednotlivá svijanská piva a přesvědčit se o tom, v jaké kondici jsou vaše chuťové buňky. A když budete mít štěstí, vyhraje některou z cen. Svijanský mistr výčepní Jiří Bittner a Klára Habrová ve 14:00, 16:00 a 18:00 hodin předvedou, jak správně pečovat o pивní hospodářství. Naučíte se, jak načepovat hladinku, šnyt, mlíko nebo řezané pivo.

SUVENÝRY

Chcete si ze Slavností odvézt na památku nějaký suvenýr? Pak určitě přijďte do našeho stánku s dárkovými předměty, který jsme letos rozšířili do velikosti samoob-

sluhy. V nabídce bude pивní sklo, spousta druhů triček, bund, cykloobševů a nespočet dalších pivařských drobností. Koupit si můžete i speciální „slavnostní“ Plechovku pro chlapy, výjimečnou Svijanskou dvacítku 20% v patentní lahvi nebo letošní novinku PIVO PŘÍMO ZE SKLEPA v designové litrové patentní lahvi.

VSTUPNÉ

Vstupné pro dospělé je 450 Kč v předprodeji, 500 Kč na místě a 400 Kč na ISIC kartu. Pro děti do 15 let a držitele průkazu ZTP/P je vstup zdarma.

UBYTOVÁNÍ

V době konání Slavností svijanského piva můžete přespat ve spacáku, stanu nebo v karavanu. Vyhrazené plochy pro osobní vozidla a stany nebo jen pro stany jsou označeny. Na místě jsou mobilní toalety. Za stan i karavan se platí poplatek 100 Kč/den.

DOPRAVA

Jestliže pojedete osobním autem, odbočte na exitu 67 D10 na Příšovice. Dál se řiďte směrovkami nebo

proudícími davy, do Svijanského Újezdu jsou to z dálnice zhruba tři kilometry. Na místě využijte velkokapacitní parkoviště pro osobní vozy směrem na Pěčín a druhé směrem na Svijany. Obě parkoviště jsou na louce. Parkování podél příjezdových cest je zakázáno. Z důvodu plynulého provozu v obci bude po dobu konání Slavností svijanského piva pouze jednosměrný provoz. Parkovné za osobní vůz je 50 Kč, za karavan 100 Kč.

Aktualizované možnosti dopravy autobusem přímo do Svijanského Újezdu nebo vlakem na zastávku Příšovice najdete na webu Slavností svijanského piva: <http://www.slavnostisvijanskehopiva.cz/>

Z železniční zastávky Příšovice jsou to do místa konání Slavností zhruba čtyři kilometry přes Pivovar Svijany. ■



Předprodej vstupenek na: www.ticketportal.cz

PIVNÍ LÁZNĚ SVIJANY

Pивní koupel v dubové vaně a relax na slaměném lůžku. To musíte zažít!

+420 481 770 704 | info@pivnilaznesvijany.cz | www.pivnilaznesvijany.cz

