



*Historia budynku Hotelu i Restauracji „Alexandra” sięga końca XIX wieku.
Po latach zmian obiekt w 1986 roku wrócił w ręce rodziny Sklorz,
a w 1993 roku otwarto restaurację wraz z hotelem,
która zapoczątkowała dynamiczny rozwój firmy.*

W kolejnych latach powstał kompleks „Na Kamieniu” w Borkach Małych.

*Mimo wyzwań i zmieniających się czasów
„Alexandra” nieprzerwanie się rozwija, świętując w 2023 roku 30-lecie działalności
jako rodzinne miejsce tworzone z pasją.*

*Zapraszamy do odkrywania smaków naszej kuchni,
przygotowywanej z sercem i dbałością o każdy detal.
Życzymy wyjątkowych chwil przy stole i mamy nadzieję, że będą Państwo do nas
wracać.*

*Z sercem dla Państwa
Właścicielki i Zespół*

RESTAURACJA ALEXANDRA

A.Czech, K.Sklorz-Kowalska

Ul. Wielkie Przedmieście 35

46-300 Olesno

www.nakamieniu.pl / www.alexandra-hotel.net

kontakt@nakamieniu.pl / kontakt@alexandra-hotel.net

PRZYSTAWKI

STARTER / VORSPEISEN

Chrupiący camembert (150g)

sałaty / sos truskawkowy / owoce sezonowe

Crispy Camembert / lettuce / strawberry sauce / seasonal fruit
Knuspriger Camembert / Salat / Erdbeerdressing / Obst der Saison

30 zł

Carpaccio wołowe (80g)

chrupiące pieczywo z masłem czosnkowym / kapary / rukola / oliwki / Grana Padano

Beef Carpaccio / toasted bread with garlic butter / capers / arugula / olives / Grana Padano
Carpaccio vom Rind / Pfannenbrot mit Knoblauchbutter / Kapern / Rucola / Oliven / Grana Padano

35 zł

Tatar wołowy (200g)

biała cebula / ogórek konserwowy / focaccia (*dostępny w czwartek i piątek*)

Beef tartare / white onion / pickled cucumber / focaccia (available on Thursdays and Fridays)
weiße Zwiebel / Essiggurke Gewürzgurke / Focaccia (verfügbar donnerstags und freitags)

40 zł

ZUPY

SOUP / SUPPEN

Rosół z makaronem (300ml)

pietruszka / marchewka

Country chicken broth / parsley / carrot
Ländliche Hühnerbrühe / Petersilie / Karotten

18 zł

Żurek na zakwasie (300ml)

z białą kiełbasą i ziemniakami

Sourdough sour rye soup with white sausage and potatoes
Saure Roggensuspe, auf Sauerteig mit weißer Wurst und Kartoffeln

23 zł

Barszcz czerwony (200ml)

krokiety z mięsem

Red borscht / meat croquettes
Roter Borschtsch / Fleischkroketten

22 zł

Krem pomidorowo – paprykowy (300ml)

paluch grissini / włoska szynka / Grana Padano

Tomaten-Paprika-Cremesuppe / Grissini / italienischer Schinken / Grana Padano
Tomato and pepper cream soup / Grissini breadsticks / Italian ham / Grana Padano

28 zł

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH / HAUPTGERICHT

SMAKI ŚLĄSKA

FLAVOURS OF SILESIA / SCHLESISCHE KÜCHENSPEZIALITÄTEN

Rolada wołowa (130g)

kluski / sos pieczeniowy / modra kapusta

Beef roulade / Silesian potato dumplings / gravy / red cabbage
Rinderroulade / schlesische Klöße / Bratensoße / Rotkohl

54 zł

Rolada wieprzowa (130g)

kluski / sos pieczeniowy / modra kapusta

Pork roulade / Silesian potato dumplings / gravy / red cabbage
Schweineroulade / schlesische Klöße / Bratensoße / Rotkohl

49 zł

Golonko z kością (420g)

pańćkraut / musztarda / chrzan

Pork knuckle with bone / pańćkraut (mashed potatoes with fried cabbage) / mustard / horseradish
Schweinshaxe mit Knochen / pańćkraut (Kartoffelpüree mit Bratkraut) / Senf / Meerrettich

50 zł

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH / HAUPTGERICHT

Z GRILLA

FROM THE GRILL / VOM GRILL

Stek z polędwicy wołowej (200g)

sos pieprzowy / chrupiące serowe kuleczki jalapeño / sezonowe warzywa grillowane

Beef tenderloin steak / pepper sauce / crispy jalapeño cheese balls / seasonal grilled vegetables
Rinderfiletsteak / Pfeffersauce / knusprige Jalapeño-Käsebällchen / Saisonales Grillgemüse

125 zł

Karkówka z grilla (200g)

ziemniaki z patelni z masłem czosnkowym / sałatka z ogórków i pietruszki

Grilled pork neck / pan-fried potatoes with garlic butter / cucumber and parsley salad
Gegrilltes Schweinenackenfilet / Bratkartoffeln mit Knoblauchbutter / Salat aus Gurken und Petersilie

55 zł

Filet z kurczaka z grilla (160g)

sos z gorgonzoli / gratiny ziemniaczane z brokułem / sałaty

Grilled chicken fillet / gorgonzola sauce / potato gratin with broccoli / mixed salad leaves
Gegrilltes Hähnchenfilet / Gorgonzola-Sauce / Kartoffelgratin mit Brokkoli / Salate

55 zł

Żeberka BBQ (250g)

frytki stekowe / colesław

BBQ ribs / steak fries / coleslaw
BBQ-Rippchen / Steak-Pommes / Krautsalat

55 zł

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH / HAUPTGERICHT

POLSKA KLASYKA

POLISH CLASSICS / POLNISCHE KLASSIKER

Policzki wołowe (200g)

purée ziemniaczane / romanesco

Beef cheeks / mashed potatoes / Romanesco
Rinderbacken / Kartoffelpüree / Romanesco

60 zł

Pierś z kaczki z jabłkiem (150g)

białe kluski / modra kapusta/ żurawina

Duck breast / Silesian potato dumplings / red cabbage / cranberry
Entenbrust / schlesische Klöße (weiß) / Rotkohl / Preiselbeeren

60 zł

Schabowy lub filet z kurczaka panierowany (170g)

ziemniaki z koperkiem / kapusta zasmażana

Paniertes Schweinerschnitzel oder Hähnchenfilet / Kartoffeln mit Dill / geschmorter weißer Sauerkraut
Breaded pork chop or chicken fillet / potatoes with dill / fried white sauerkraut

45 zł

De volaille (170g)

frytki / zestaw surówek

De volaille / fries and green / assortment of salads
De volaille / Pommes frites / Salatauswahl

47 zł

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH / HAUPTGERICHT

RYBY

FISH / FISCH

Łosoś (190g)

szpinak ze śmietaną / paluchy z cukinii

Salmon / spinach with cream / zucchini sticks
Lachs / Spinat mit Sahne / Zucchini-Sticks

60zł

Sandacz w cieście naleśnikowym (180g)

sos cytrynowy / puree selerowo-pietruszkowe / brokuły

Zander in pancake batter / lemon sauce / celery and parsley purée / broccoli
Zander im Pfannkuchenteig / Zitronensauce / Sellerie-Petersilien-Püree / Brokkoli

70zł

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH / HAUPTGERICHT

WEGETARIAŃSKIE

VEGETARIAN

Placki ziemniaczane (250g)

hummus / konfitura z czerwonej cebuli / orzechy laskowe

Potato pancakes / hummus / red onion jam / hazelnuts
Kartoffelpuffer / Hummus / rote Zwiebelkonfitüre / Haselnüsse

35zł

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH / HAUPTGERICHT

BISTRO & ŚWIAT

BISTRO & THE WORLD / BISTRO & DIE WELT

Makaron tagliatelle (300g)

Kurczak (150g) / zielone pesto / Grana Padano / rukola

Tagliatelle pasta / chicken / green pesto / Grana Padano / arugula
Tagliatelle / Hähnchen / grünes Pesto / Grana Padano / Rucola

50 zł

Krewetki (8 szt.)

sałaty zielone z sosem ogrodowym / focaccia

Garnelen (8 Stück) / grüner Salat mit Gartensauce / Focaccia
Shrimps (8 pcs.) / green salad with garden dressing / focaccia

58 zł

Półdewiczka wieprzowa (150g)

placki ziemniaczane / sos kurkowy

pork tenderloin / potato pancakes / chanterelle sauce
Schweinefilet / Kartoffelpuffer / Pfifferlingsauce

55 zł

Paski polędwicy wołowej (150g)

pieczona sałata rzymska / Grana Padano / orzechy włoskie / papryczki chili

Beef tenderloin strips / roasted romaine lettuce / Grana Padano / walnuts / chilli peppers
Rinderfiletstreifen / gerösteter Römersalat / Grana Padano / Walnüsse / Chilischoten

85 zł

MENU DLA DZIECI

CHILDRENS MENU / KINDERMENÜ

Rosółek z makaronem (250ml)

podawany na życzenie z pietruszką i marchewką

Chicken broth with noodles served with parsley and carrots on request
Hühnersuppe mit Nudeln auf Wunsch mit Petersilie und Karotten serviert

14zł

Kluseczki z sosem pieczeniowym (180g)

Silesian potato dumplings with gravy
Schlesische Klöße mit Bratensoße

14zł

Nuggetsy (100g)

frytki / ketchup / surówka z marchewki i jabłka

Nuggets / fries / ketchup / carrot and apple salad
Nuggets / Pommes frites / Ketchup / Karotten- und Apfelsalat

30zł

U NAS LEPIONE

HAND-MADE DUMPLINGS / HANDGEMACHTE TEIGTASCHEN

Pierogi z cebulką (6 sztuk/360g)

z kapustą i pieczarkami/ ruskie/ z mięsem (*do wyboru*)

Dumplings with onions (6 pieces) with cabbage and mushrooms / Russian-style / with meat (your choice)
Teigtaschen mit Zwiebeln (6 Stück) mit Kraut und Champignons / nach russischer Art / mit Fleisch (nach Wahl)

39 zł

Pierogi ze szpinakiem (5 sztuk/300g) na sosie gorgonzoli

Dumplings with spinach (5 pieces) on gorgonzola sauce
Teigtaschen mit Spinat (5 Stück) auf Gorgonzolasauce

42 zł

DESERY

DESSERT / NACHSPEISE

KAŻDY DESER W CENIE 25 ZŁ

EVERY DESSERT FOR 25 PLN / JEDES DESSERT FÜR 25 ZŁ

Sernik wiedeński (130g) / sos waniliowy

Viennese cheesecake / vanilla sauce

Wiener Käsekuchen / Vanillesauce

Szarlotka (130g) / lodami śmietankowe / bita śmietana

Apple pie / vanilla ice cream / whipped cream

Apfelkuchen / Vanilleeis / Schlagsahne

Lody Max'a lody śmietankowe (110g) / mus z truskawek / bita śmietana

Max's ice cream: cream ice cream / strawberry sauce / whipped cream

Max's Eis: Sahneis / Erdbeersauce / Schlagsahne

Lody kokosowe w łupinie kokosa (120g)

Coconut ice cream in a coconut shell

Kokos-Eis in der Kokosnussschale

Czekoladowe ciasteczko z płynnym środkiem (80g)

lody śmietankowe / bita śmietana / mus z truskawek

Chocolate cookie with a soft centre / cream ice cream / whipped cream / strawberry sauce

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern / Sahneis / Schlagsahne / Erdbeermousse

Tort lodowo-bezowy z bakaliami i musem z truskawek (130g)

Cake with ice cream, meringue, dried fruit and nuts, and strawberry mousse

Eis-Baiser-Torte mit Trockenfrüchten und Erdbeermousse

Rzemieśniczy sorbet malinowy z miętą / gorąca czekolada

Hausgemachtes Himbeersorbet mit Minze / heiße Schokolade

Homemade raspberry sorbet with mint / hot chocolate

NAPOJE CIEPŁE

HOT DRINKS / HEISSE GETRÄNKE

1. **Kawa po olesku 150ml z oleską śmietankówką (17%)** 19 zł
Coffee „po Olesku” (black coffee with cream liqueur 17% alcohol)
Kaffee „po Olesku“ (schwarzer Kaffee mit Sahnelikör 17% Alkohol)
2. **Kawa 150ml / Coffee Americano / schwarzer Kaffee** 13 zł
3. **Cappuccino 150 ml** 14 zł
4. **Latte Macchiato 200ml** 15 zł
5. **Espresso 50ml** 13 zł
6. **Herbata Dilmah 300ml / Dilmah tea / Dilmah Tee** 13 zł






Do naszych produktów używamy kawy ekologicznej

We use organic coffee / Wir verwenden Bio-Kaffee

NAPOJE ZIMNE

COLD DRINKS / KALTE GETRÄNKE

POLECAMY DO POSIŁKU

1. **Coca Cola, Sprite, Fanta, Kinley 0,25l**    11 zł
2. **Woda gazowana, niegazowana 0,33l**   11 zł
Sparkling water, Still water
Sprudelwasser, stilles Wasser
3. **Sok/nektar owocowy Cappy 0,25l Cappy** 11 zł
(jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki, grejpfrutowy)
Cappy fruit juice / nectar
Cappy Fruchtsaft / Nektar
4. **Karafka wody niegazowanej / gazowanej 1l** 17 zł
Bottle of still / sparkling water with lemon
Karaffe mit stillem / sprudelndem Wasser und Zitrone
5. **Sok Cappy 1l Cappy** 22 zł
Cappy juice
Cappy Fruchtsaft
6. **Świeżo wyciskany sok z pomarańczy lub grejpfruta 0,3l** 26 zł
Freshly squeezed orange or grapefruit juice
Frisch gepresster Orangen- oder Grapefruitsaft
7. **Lemoniada cytrynowa / Lemon lemonade / Zitronenlimonade *** 230 ml / 16 zł
1 l / 44 zł

* zapytaj obsługę o inne smaki

Ask the waitstaff about other flavors / Für andere Geschmackssorten fragen Sie das Personal

PIWA

BEER / BIER

1. Piwo beczkowe Żywiec 0,33l / 0,5l 11 zł / 13 zł
Żywiec draft beer
Żywiec Fassbier
2. Karmi 0,5 l 13 zł
3. Regionalne piwa Nyskie 0,5 l: 16 zł
Regional beer from Nysa
Regionales Bier aus Neisse (Nysa)
 - Jasne Kolońskie
 - Pszeniczne
4. Piwo bezalkoholowe / non-alcoholic beer / alkoholfreies Bier
 - Żywiec 0,5l 13 zł
 - Heineken 0,5l 15 zł
 - MiętaŻ z nutą Bergamotki 13 zł
 - LemonŻ 13 zł
 - Warka Radler 13 zł

DRINKI

DRINKS / COCKTAILS

1. Aperol Spritz *ALKOHOLOWY LUB BEZALKOHOLOWY* 220ml / 30 zł
2. Mojito *ALKOHOLOWE LUB BEZALKKOHOLOWE* 250ml / 30 zł
3. Passoa tropikalna 300ml / 30 zł
4. Jager 250ml / 30 zł
5. Fin Tonic 250ml / 30 zł

DOMOWE WINO

HOUSE WINE / WEIN DES HAUSES

1. Białe lub czerwone
 - lampka / glass / Glas 150ml / 20 zł
 - butelka / bottle / Flasche 750ml / 70 zł
2. Prosecco
 - lampka / glass / Glas 150ml / 20 zł
 - butelka / bottle / Flasche 750ml / 70 zł

KONIAKI & BRANDY

COGNACS & BRANDY

Metaxa ★★★★★ – 18 zł / 50 ml
Metaxa ★★★★★★ – 19 zł / 50 ml
Hennessy V.S. – 28 zł / 50 ml

WHISKY

Ballantine's – 15 zł / 50 ml
Johnnie Walker Red Label – 15 zł / 50 ml
Johnnie Walker Black Label – 21 zł / 50 ml

WHISKEY

Jack Daniel's – 18 zł / 50 ml
Jim Beam – 17 zł / 50 ml

WÓDKI

VODKA

Krupnik Miodowy – 9 zł / 50 ml
Wyborowa – 9 zł / 50 ml
Wiśniówka – 9 zł / 50 ml
Żołądkowa Gorzka – 9 zł / 50 ml
Bocian – 9 zł / 50 ml
Finlandia – 10 zł / 50 ml
Tequila – 15 zł / 50 ml
Jägermaister – 18 zł / 50 ml
Miodula staropolska – 20 zł / 50 ml

Ponad 30 lat restauracji i hotelu Alexandra

Historia hoteli Alexandra i Na Kamieniu w pigułce:

Koniec XIX w. – w kamienicy obecnego hotelu Alexandra mieści się gospoda Petera Kniejskiego.

Okres międzywojenny – właścicielem obiektu zostaje Josef Nagel, wieloletni król kurkowy oleskiego Bractwa Strzeleckiego, prowadząc tam Gasthaus.

1945 rok – w powojennej Polsce Ludowej poprzez upaństwowienie powstaje Bar Ślązak.

1986 rok – Emilia i Piotr Sklorz otrzymują w drodze spadku kamienicę w Oleśnie (w której obecnie znajduje się Hotel Alexandra), a Gmina zrzeka się praw po długich negocjacjach. Parter budynku jest wynajmowany na przyjęcia okolicznościowe.

1993 rok – po latach remontów, 1 maja następuje otwarcie restauracji Alexandra w Oleśnie, później kolejne piętra budynku są adoptowane na pokoje hotelowe. Od początku istnienia restauracji razem z rodzicami firmę współtworzą dzieci: Aleksandra, Piotr, Katarzyna, Karolina i Dominika.

1996 rok – Emilia i Piotr nabywają teren po Rolniczej Spółdzielni Produkcyjnej w Borkach Małych. Miejsce to stanowi kilka budynków po magazynach i warsztatach oraz zaniedbany park, który nie był rewitalizowany od 1945 roku.

1999 rok – umiera Piotr, a Emilia wraz z dziećmi decydują o realizacji wspólnych marzeń o stworzeniu wyjątkowego miejsca Na Kamieniu w Borkach Małych. Otwierają sezonową restaurację przy istniejącej już stadninie koni.

2003 rok – zostaje wybudowana tam sala weselna, a nad nią część hotelowa (8 pokoi).

2004 rok - od tej chwili firma Alexandra jest zarządzana przez trzy kobiety: mamę Emilię oraz córki Aleksandrę i Karolinę. Reszta rodzeństwa wcześniej wybrała inne ścieżki rozwoju zawodowego.

2006 rok – powstaje kolejna część hotelowa Na Kamieniu (13 pokoi).

2010 rok – po uzyskaniu wsparcia funduszy unijnych do kompleksu Na Kamieniu dołącza sala bankietowa, w miejscu dawnej stajni, SPA oraz dodatkowa część hotelowa (9 pokoi).

2020 rok – wybucho pandemia COVID-19, dla firmy Alexandra jest to bardzo trudny okres działalności.

2022 rok – popandemiczna rzeczywistość pozwala firmie Alexandra wrócić do działania na pełnych obrotach właścicielom i pracownikom.

2023 rok – firma Hotel Alexandra obchodzi jubileusz 30-lecia działalności. Jego uwieńczeniem jest przyznanie Emilii Sklorz, pierwszej kobiecie w powiecie, Czarnej Perły Powiatu za 30 lat prowadzenia działalności i ciągły jej rozwój, stanowiący ogromny wkład w rozwój przedsiębiorczości regionu.

2024 rok – styczeń, Koncert Kolęd w restauracji Na Kamieniu, kończący obchody roku jubileuszowego.

CDN

A brief history of the “Alexandra” and “Na Kamieniu” restaurants and hotels, spanning over 30 years:

A Brief History of the Alexandra and Na Kamieniu Hotels:

Late 19th century – The building now housing the Alexandra Hotel was originally a tavern owned by Peter Knieski.

Interwar period – Josef Nagel, a long-time king of the local shooting society, took ownership and operated Gasthaus here.

1945 – After WWII, the property was nationalized, becoming the “Bar Ślązak.”

1986 – Emilia and Piotr Sklorz inherited the building in Olesno (now Hotel Alexandra), as the local municipality relinquished ownership rights after prolonged negotiations. The ground floor was rented out for special events.

1993 – Following years of renovations, on May 1, the Alexandra Restaurant opened in Olesno, and subsequent floors were converted into hotel rooms. From the outset, the couple's children—Aleksandra, Piotr, Katarzyna, Karolina, and Dominika—joined their parents in running the business.

1996 – Emilia and Piotr acquired property from the Agricultural Production Cooperative in Borki Małe, which included buildings and an overgrown park left unattended since 1945.

1999 – After Piotr's passing, Emilia and her children pursued their dream of creating a unique venue called Na Kamieniu in Borki Małe. They opened a seasonal restaurant adjacent to an existing horse stable.

2003 – A wedding hall was built on the property, along with a hotel area containing eight rooms.

2004 – The company Alexandra began to be managed by three women: mother Emilia and her daughters Aleksandra and Karolina. Other siblings chose different career paths.

2006 – Another hotel wing was added to Na Kamieniu, bringing 13 more rooms.

2010 – With support from EU funds, Na Kamieniu expanded to include a banquet hall (in the former stable), a spa, and nine additional hotel rooms.

2020 – The COVID-19 pandemic posed significant challenges for Alexandra.

2022 – Post-pandemic recovery allowed Alexandra to resume full operations, much to the relief of its owners and staff.

2023 – The Hotel Alexandra celebrated its 30th anniversary. As a crowning moment, Emilia Sklorz became the first woman in the region to receive the Black Pearl of the County award for her 30 years of business dedication and her substantial contribution to regional enterprise development.

2024 – In January, a Christmas Carol Concert at Na Kamieniu wrapped up the jubilee year celebrations.

To be continued...

Über 30 Jahre Geschichte des Restaurants und Hotels „Alexandra“ und „Na Kamieniu“ in Kürze:

Ende des 19. Jh. - beherbergt das Mietshaus des heutigen Hotels Alexandra das Gasthaus von Peter Kniejski.

Zwischenkriegszeit - Josef Nagel, der langjährige König der Rosenberg (Olesno) Schützenbruderschaft, wird Eigentümer des Gebäudes und betreibt dort ein Gasthaus.

1945 - In der Nachkriegsvolksrepublik Polen wird die Bar Ślązak durch Verstaatlichung gegründet.

1986 - Emilia und Piotr Sklorz erben ein Mietshaus in Olesno (wo sich heute das Hotel Alexandra befindet), die Gemeinde verzichtet nach langen Verhandlungen auf die Rechte. Das Erdgeschoss des Gebäudes wird für Empfänge vermietet.

1993 - nach jahrelangen Renovierungsarbeiten wird am 1. Mai das Restaurant Alexandra in Olesno eröffnet, später werden auch die anderen Etagen des Gebäudes zu Hotelzimmern umgebaut. Seit der Eröffnung des Restaurants wird das Unternehmen von den Eltern und ihren Kindern mitbegründet: Aleksandra, Piotr, Katarzyna, Karolina und Dominika.

1996 - Emilia und Piotr kaufen das Gelände der ehemaligen Landwirtschaftlichen Produktionsgenossenschaft in Borki Małe. Das Gelände besteht aus mehreren Gebäuden, die aus Lagerhäusern und Werkstätten übrig geblieben sind, und einem vernachlässigten Park, der seit 1945 nicht wiederbelebt wurde.

1999 - Piotr stirbt, und Emilia und ihre Kinder beschließen, ihren gemeinsamen Traum zu verwirklichen und einen einzigartigen Ort namens Na Kamieniu in Borki Małe zu schaffen. Sie eröffnen ein saisonales Restaurant neben dem bestehenden Pferdehof.

2003 - wird dort ein Hochzeitssaal und darüber ein Hotelteil (8 Zimmer) gebaut.

2004 - von nun an wird das Unternehmen Alexandra von drei Frauen geführt: Mutter Emilia und den Töchtern Aleksandra und Karolina. Der Rest der Geschwister hatte zuvor andere berufliche Wege gewählt.

2006 - Ein weiterer Hotelteil von Na Kamieniu (13 Zimmer) wird gebaut.

2010 - Nach dem Erhalt von EU-Mitteln wird der Komplex Na Kamieniu um einen Bankettsaal an der Stelle der ehemaligen Pferdeställe, ein Spa und einen weiteren Hotelteil (9 Zimmer) erweitert.

2020 - Ausbruch der COVID-19-Pandemie, eine sehr schwierige Zeit für das Unternehmen Alexandra.

2022 - nach dem Ausbruch der Pandemie kann das Unternehmen Alexandra wieder mit voller Kapazität für die Eigentümer und das Personal arbeiten.

2023 - Das Hotel Alexandra feiert sein 30. Jubiläum. Höhepunkt ist die Auszeichnung von Emilia Sklorz, der ersten Frau im Landkreis, mit der Schwarzen Perle des Landkreises für die 30-jährige Führung des Unternehmens und sein Wachstum, was einen großen Beitrag zum Unternehmertum in der Region darstellt.

2024 - Januar, Abschluss des Jubiläumsjahres mit einem Weihnachtskonzert im Restaurant Na Kamieniu.

Fortsetzung folgt...