

POWITANIE WIOSNY NA WĘGRZECH

TERMIN:

(dowolne 3 dni w kwietniu– maju)

PROGRAM POBYTU (2 NOCLEGI):

1. dzień:

1. Przyjazd do Budapesztu;
2. Zwiedzanie miasta
 - a) Plac Bohaterów, park miejski;
 - b) Teatr Narodowy i Pałac Sztuk (po ustaleniu z grupą);
 - c) Bazylika, spacer przy Parlamencie;
 - d) Wzgórze zamkowe;
 - e) Góra Gellérta;
 - f) Hala Targowa nr1;
 - g) Spacer po ulicy Váci i nabrzeżach Dunaju (po ustaleniu z grupą);
3. Zakwaterowanie w hotelu;
4. **Wielki Wiosenny Bal do białego rana (w restauracji):**
 - a) Kolacja i napoje bez ograniczeń;
 - b) Tańce (dwu-osobowy zespół);
 - c) Loteria i konkursy...
 - d) Niespodzianki...

2. dzień:

1. Późniejsze śniadanie w hotelu;
2. Wyjazd do Szentendre;
 - a) Zwiedzanie skansenu i etnograficzne pokazy ludowego rzemiosła;
 - b) Zwiedzanie miasteczka Szentendre (m.in.: muzeum marcepanów, muzeum wina, muzeum drogich kamieni i wyrobów jubilerskich);
 - c) Zakupy (po ustaleniu z grupą);
3. Powrót do Budapesztu;
4. Kolacja HB (trzy-daniowa z winem – tylko węgierskie dania!);
5. Nocleg.

3. dzień:

1. Śniadanie
2. Dodatkowy program (fakultatywne zwiedzanie, zakupy, czas wolny...)¹
3. Wyjazd;

¹ W zależności od czasu przybycia do Budapesztu, a w ostatnim dniu – pory wyjazdu, program zostanie uzupełniony i obejmie zapoznanie się z innymi obiektami (zabytkami) nie ujętymi w podstawowym programie pobytu (Wyspa Małgorzaty, rejs statkiem (dodatkowa opłata, której wysokość zależy od ilości uczestników), baseny termalne (bilet wstępu), kaplica skalna w górze Gellérta, jaskinie (bilet wstępu) itp...).

Przybliżona cena² pobytu: **125 €/osoba**

CENA ZAWIERA NASTĘPUJĄCE KOSZTY:

1. 2 noclegi;
2. 2 śniadania (szwedzki stół);
3. 1 kolacja HB (3 dania + napój);
4. Wielki Wiosenny Bal;
5. Wstęp do Skansenu w Szentendre;
6. Zwiedzanie muzeum wina + degustacja w Szentendre;
7. Zwiedzanie muzeum marcepana w Szentendre;
8. Usługi przewodnika.

ISTNIEJE MOŻLIWOŚĆ SKORZYSTANIA ZE SKRÓCONEGO PROGRAMU:

- tylko jeden nocleg;
- bez noclegów;
- z noclegami bez zwiedzania...
- itd...

PRZYBLIŻONA CENA³ WIOSENNEGO BALU (BEZ NOCLEGÓW I INNYCH USŁUG):

35 €/OSOBA.

WIOSENNY BAL:

JADŁOSPIS:

1. Przystawka
 2. 2 rodzaje zup;
 3. 2 rodzaje gorących półmisków mięsnych z dodatkami;
 4. Szwedzki stół z wędlinami i inne zimne zakąski;
 5. Szeroki wybór sałatek i kiszzonek węgierskich (m.in. kiszzone małe arbuzy, małe patisony, różne papryki o różnej ostrości, mini kukurydza itd.);
 6. 2 rodzaje deserów;
 7. Wiele rodzajów tradycyjnych, popularnych węgierskich napojów alkoholowych z podkreśleniem ludowych trunków - win, pálinek, piwa, itd.;
 8. Kawa ekspresowa (z dodatkami);
 9. Napoje bezalkoholowe
- Zasadniczo – tylko dania i napoje kuchni węgierskiej.
 - Czas trwania imprezy: **od godziny 19.00 – ...**
 - **Konsumpcja dań i napojów – bez ograniczeń i dodatkowych opłat.**

² Dokładne koszty zostaną ustalone w przypadku konkretnego zainteresowania ofertą.

³ Dokładne koszty zostaną ustalone w przypadku konkretnego zainteresowania ofertą.

MUZYKA:

2 (3?) osobowy zespół muzyczny grający utwory ludowej muzyki węgierskiej i cygańskiej oraz muzykę biesiadną i klasyczną taneczną.

LOKALIZACJA

Hotel i restauracja są zlokalizowane w XVIII. dzielnicy Budapesztu.

ZGŁOSZENIA PRZYJMUJEMY W TERMINIE DO 20 DNI PRZED IMPREZĄ!

UWAGI OGÓLNE:

- W czasie imprezy postaramy się zapoznać Państwa z węgierskimi zwyczajami związanymi z wiosną. Nauczymy śpiewać piosenki węgierskie! Zainteresowanych zapoznamy z „sekretnymi” i oryginalnością kuchni węgierskiej. Planujemy zabawę z udziałem Węgrów, ponieważ „Polak, Węgier...”.
- Przez cały czas pobytu w Budapeszcie zapewniamy opiekę tłumaczy i przewodników.
- Niezorganizowanych (indywidualnych) uczestników naszej imprezy informujemy, że za niewielką opłatą, zapewniamy usługi autokarowe (zwiedzanie miasta).

Serdecznie zapraszamy!

POWYŻSZE CENY NIE ZAWIERAJĄ PODATKU OBROTOWEGO DOLICZANEGO PRZY WYSTAWIANIU RACHUNKU.

ORGANIZATORZY ZASTRZEGAJĄ SOBIE PRAWO ODWOŁANIA IMPREZY W PRZYPADKU ZBYT MAŁEJ LICZBY ZGŁOSZEŃ.

Józef Tita Protasiewicz
ProtaSoft KFT
1182 Budapest
Hargita tér 10

Tel.: +36-70-566-4454