



Programajánló

#storiesthatstay





PATRÍCIUS BORHÁZ, BODROGKISFALUD

A Patricius Borház számára a borturizmus kiemelt fontossággal bír. A birtoklátogatással egybekötött kóstoló során a vendégek megtekinthetik a ritkaságszámba menő szőlőfajtákat is bemutató szőlőfajta-gyűjteményt. A szőlő útját követve bepillantást nyernek, a gravitációs feldolgozónkba ahol megismerhetik a borkészítés folyamatát, és egyes szakaszait. A hagyományos birtoklátogatáson kívül dűlőtúrára, bor-piknikre és 5-6 boros borkóstolókra is van lehetőség. A Vinotéka egész évben várja a borkedvelőket.

Bor-piknik

Piknikkosár tartalma: 2 fő részére készül, tartalma: házi kenyér, mangalicake-nőmájas, kecske rillet, lilahagyma lekvár, sajtfizelítő, serrano sonka, ásványvíz) Minimum 10 fő jelentkezése esetén indítjuk, a bor-piknikkel egybekötött dűlőtúra időtartama: 1,5 - 2 óra.

Elérhetőségek:

3917, Bodrogkisfalud 3357 Várhegy dűlő

E-mail: info@patricius.hu | Tel: +36 47 396 001 | www.patricius.hu

PATRÍCIUS BORHÁZ, BODROGKISFALUD

Welcoming wine tourists is important for us. On a visit to the estate you will taste our wines and see our collection of rare vine varieties. Following the route of grapes you get a view into the gravity-flow winery where you can see the various winemaking stages. If you would like something more than the traditional estate visit, you can take a vineyard tour, wine picnic or 5-6 wine tasting. The wine shop is open to wine lovers year-round.

Wine picnic

The package of the picnic baskets: It is prepared for 2 people and includes: homemade bread, Mangalica liver pate, goat rillet, red onion jam, cheese tastes, mangalica ham, mineral water.

Address:

H-3917, Bodrogkisfalud 3357 Várhegy dűlő

E-mail: info@patricius.hu | Tel: +36 47 396 001 | www.patricius.hu





HOLDVÖLGY, Mád

(Par Excellence-díj 2018, Magyar Sommelierszövetség)

Fedezze fel Tokaj-hegyalja többszörösen díjazott (VinCe Awards 2016; 2017) történelmi pincerendszerét a HOLDVÖLGY birtokon! Több száz éves járatok, közel 2 km hossz, 109 ág és 3 szint egyedülálló komplexuma várja a látogatót a 2018-ban építészeti design díjjal kitüntetett borászati épület alatt! A HOLDVÖLGY birtok egy kis parcellából született, melyet a tulajdonos édesanyja ajándékozott annak idején férjének születésnapi ajándék gyanánt. A tulajdonost a Tokaji Borvidék egyedisége és a benne rejlő lehetőségek valósággal lenyűgözték: a birtok mára 27 hektárra nőtt (2019) és minden parcellája történelmileg klasszifikált dűlőben fekszik. A minőség kulcsa minden egyes parcella alapos ismerete, a kompromisszumok nélküli szőlőtermesztés és szüret, illetve az ennek megfelelő borkészítés. A birtok állandó törekvése, hogy boraik az adott fajta és évszám tükrében a lehető legpontosabb lenyomatát adják a dűlőknek.

Elérhetőségek:

3909 Mád, Batthyány u. 69. | E-mail: visit@holdvolgy.com | Tel: +36 391 46 43

GPS: E 48°19'54.9K 21 °28'04.4

Nyitva tartás: H-Sz: 10–17h | V: 10–15

(előzetes egyeztetés esetén akár későbbi időpontban is)

A látogatáshoz időpontegyeztetés szükséges, min. 24 órával az érkezést megelőzően!

HOLDVÖLGY, Mád

(Par Excellence Award 2018, Hungarian Sommelier Association)

We invite you to explore Tokaj region's multi-award winning (VinCe Awards 2016; 2017) HOLDVÖLGY estate! A unique winery complex with its historic cellar system of almost 2 km length, 109 branches on 3 levels awaits the visitors for an adventurous wine tasting in the cellar labyrinth.

HOLDVÖLGY's story started off as a heart-felt gesture: a birthday gift of a vineyard parcel from owner Pascal Demko's mother to his father that has since developed into one of the highest quality wineries in the Tokaj region. We ensure quality through a deep understanding of the varying terroirs, as well as through a careful parcel by parcel selection from our 27 HA estate that includes some of the best vineyards and parcels of the entire historic Tokaj wine region.

Address:

H-3909 Mád, Batthyány u. 69. | E-mail: visit@holdvolgy.com | Tel: +36 391 46 43

GPS: E 48°19'54.9K 21 °28'04.4

Opening Hours: Monday to Saturday: 10 am–5 pm | Sunday: 10 am to 3 pm Please register at least one day before your planned visit.





HERCEGHÚTI Világörökségi Pincesor

Minden tokaji látogatás fénypontja a bájos és lenyűgöző kis sváb falu, Herceghút és annak egyedülálló pincerendszere.

A svábok – akik a 18. században települtek ide a németországi Fekete-erdőből – nagy szerepet játszottak a herceghúti szőlőművelés alakulásában. Az itt készült bort a gomboshegyi és a kőporosi barlangokban érlelték és hordókban tárolták, amelyeket a falu határában fekvő riolittufába faragtak.

A világörökség része a gomboshegyi 92-es és a kőporosi 87-es pince – a népi építészet remekei. A jellegzetes háromszög alakú bejáratú domboldali pincék a városból és a környékről is jól láthatóak, és hobbit házakra emlékeztetnek.

A Gomboshegyi pincesor fölé emelkedik a Kálvária-hegy, melyről szent útvonalon juthatunk fel egy meghitt hangulatú kápolnához, ahonnan gyönyörű kilátás nyílik a városra és a távolban a Zempléni-hegységre.

A hangulatos városban a Kőporosi pincék igazán autentikus hangulatot árasztanak. A városban számos helyi borász található, akik előszeretettel osztják meg kiváló tokaji borait az érdeklődőkkel és szomjas látogatókkal.

World Heritage Cellars of HERCEGHÚT

A highlight of any visit to the Tokaj region is a visit to the charming and fascinating little Swabian village of Herceghút, and its unique cellar system.

Swabians—who settled here in the 18th century from the Black Forest in Germany—had a major role in the evolution of viticulture in Herceghút. Wine made here was matured and stored in barrels in the caves of Gomboshegy and Kőporos, which were carved in Rhyolite tufa lying on the outskirts of the village.

Cellar 92 of Gomboshegy and cellar 87 of Kőporos are part of the World Heritage site—and masterpieces of folk architecture. The hillside cellars, with their distinctive triangular entrances, can be seen from town and the surrounding area, and are reminiscent of hobbit holes.

Kálvária Hill rises up over the Gomboshegy cellar row, and you can follow a sacred route up to a chapel with an intimate atmosphere and beautiful view of the town and the Zemplén Mountains in the distance.

In the charming town, The Kőporos cellars have a truly authentic atmosphere. Throughout the town there are several local winemakers who love to share their outstanding Tokaj liquids with interested and thirsty visitors.





BASILICUS SZŐLŐBIRTOK ÉS BORÁSZAT, Tarcál
Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka 2018

A Basilicus Szőlőbirtok és Borászat minden nap nagy szeretettel várja a Tokaji bort kedvelő és megismerni vágyó vendégeket. Borkóstoló programjaink során megtekinthetik 200 éves pincénket, teljes áttekintést kapnak a birtokunkról és a Tokaji Borvidékről. A programok során szakértő kollégáinkkal 6 különböző bort kóstolhatnak, száraz borokon át, egészen a Tokaji borkülönlegességekig. Borkínálatunkból ahelyszínen lehetőség van vásárolni. A választásban szakértő kollégáink segítenek.

Borkóstoló programok: minden nap 16.00. órai kezdettel
Előzetes bejelentkezés minden esetben szükséges!
A bejelentkezéshez kérje a recepció segítségét!

Elérhetőségek:
3915 Tarcál, Könyves Kálmán út 15. E-mail: info@basilicus.hu
Kanczler András | 06 70 338 0038

Német nyelvű vezetés:
Baji Erika | 06 30 967 5520

Angol nyelvű vezetés:
Somogyi Gergely | 06 20 218 1848

BASILICUS WINERY, Tarcál
Hungary's Most Beautiful Wine Estate 2018

Basilicus winery welcomes Tokaji wine lovers eager to learn more about Tokaj and its wines every day. A visit to Basilicus includes a tour of the 200-year old underground cellar, a deep insight into the wine region and our estate, as well as a guided, seated tasting of 6 wines, from modern dry wines to the most traditional sweet styles. All wines can also be purchased by the bottle on the spot. Our staff offer expert guidance to help you choose what suits your taste best.

Winery tours start at 4 pm every day. Visits are by prior appointment only.
Please ask the hotel reception staff for assistance in making an appointment.

Address:
H-3915 Tarcál, Könyves Kálmán út 15. E-mail: info@basilicus.hu

András Kanczler
Winemaker & Estate Manager | +36 70 338 0038
Erika Baji
German-speaking winery tour guide | +36 30 967 5520
Gergely Somogyi
English-speaking winery tour guide | +36 20 218 1848



A WALK IN TARCAL TO THE STATUE OF THE BLESSING CHRIST
The Statue of the Blessing Christ was erected on the 25th March 2015.

The statue is made of five blocks of granites, it is 8.5 meter high and it weighs nearly 50 tons, thanks to which it is the largest granite statue of Jesus in Europe.

The statue and the surrounding promenade also serves as one of the stops of the more than 1400-km-long Mary's Way.

The statue of the Blessing Christ may be approached via two routes: the first one is a 561-meter-long route while the second one is a 377-meter-long route, both of them following the promenade, along which several different plants have been planted.

While walking around the promenade, visitors may enjoy the spectacular view and they may also visit the Quarry Lake of Tarcál located nearby and the Amphitheatre built into the hillside.

More information is available at:
Municipality of the Town of Tarcál
H-3915 Tarcál, Fő út 61. | E-mail: titkarsag@tarcál.hu |
Telephone: +36 47 580 444 www.tarcál.hu

TARCALI SÉTA AZ ÁLDÓ KRISZTUS SZOBORHOZ

2015. március 25-én lett felállítva az Áldó Krisztus szobra.

A szobor öt gránittömbből áll, mely 8,5 méter magasságával és közel 50 tonna súlyával, Európa legnagyobb Jézustábrázoló gránit szobra.

A több, mint 1400 km-es Máriaút egyik megállójaként is funkcionál a szobor, az öt körülvéő sétánnyal.

Az Áldó Krisztus két útvonalon közelíthető meg, az első 561 méter, a második 377 méter hosszan futja be a különféle növényekkel beültetett sétányt.

A sétány bejárása közben csodálatos panoráma tárul az ide látogatók elé, továbbá meglátogathatják a sétány közelében elhelyezkedő Tarcáli Bányatavat is és a hegyoldalában kialakított Amfiteátrumot is.

Bővebb információ:

Tarcál Község Önkormányzata

3915 Tarcál, Fő út 61. | E-mail: titkarsag@tarcál.hu | Tel.: +36 47 580 444
www.tarcál.hu





SÓSTÓ ZOO NYÍREGYHÁZA ÁLLATPARK

A Nyíregyházi Állatpark az ország első Állatparkja ahol egy természetes tölgyerdőben tágas kifutókban mutatunk be több mint 5000 állatot.

Nagyon sok Európa állatkertjeiben is ritkán látható különleges védett állat él és szaporodik nálunk, mint pl. az afrikai elefánt, az indiai páncélos rinocérosz, vagy a bali seregély.

A 35 hektáros tölgyerdőben kontinensenkénti felosztásban láthatók az állatok, hogy aki belép, egy nap alatt végig járassa a Földet s megfigyelhesse a különböző élőhelyek élővilágát. Sok helyütt, a helyi életközösségeket bemutató társas kifutókban.

A legek állatkertjének is neveznek bennünket, különleges gyűjteményünk miatt. Külön figyelmükbe ajánljuk nagymacskáinkat, a madár kollekciót a vastagbőrű állatok és a patásokbemutatóját.

Ne felejtse el tevégezni vagy felülni az elektromos kisautókra, és pihentető utazást tenni az árnyas fák alatt.

Bővebb információ:

4431 Nyíregyháza Sóstógyógyfürdő, Sóstóiút 4431

E-mail: education@sostozoo.hu | Tel.: +36 42 402 031 | www.sostozoo.hu

SÓSTÓ ZOO ANIMAL PARK- NYÍREGYHÁZA

Sóstó Zoo is the first animal park of the country where more than 5000 animals are displayed in large enclosures in a natural oak forest.

Many exotic animal species which are rarely exhibited even in European zoos, live and breed in our park, such as the African elephant, the armor-plated Indian rhino or the Bali myna.

In the 35 hectare oak forest, animals are exhibited according to the continents where they live. Therefore, visitors can go around the Earth during one day and have a look at the living world of the different habitats. In many areas of the park, animals are shown in mixed exhibits to represent the local animal communities.

Sóstó Zoo is also called Zoo of the Extremes because of its exceptional animal collection. We highly recommend you to visit our big cats, the bird collection or the exhibit of the pachyderms and of the ungulates.

Don't forget to ride on the camels or make a relaxing journey under the shady trees by the electric buses.

More information is available at:

H-4431 Nyíregyháza Sóstógyógyfürdő, Sóstóiút 4431

E-mail: education@sostozoo.hu | Tel.: +36 42 402 031 | www.sostozoo.hu





ZEMPLÉN KALANDPARK

A Sátoraljaújhelyben található Zemplén Kalandpark az ország legnagyobb komplex létesítménye, mely a szabadidő aktív eltöltésére, mozgásra, extrém élmények gyűjtésére, aktív pihenésre várja a kedves vendégeit.

A számos attrakciót felvonultató Kalandpark izgalom és élmény kicsi és nagy kalandoroknak. Itt található az ország leghosszabb bobpályája a maga 2275 méterével, valamint Kalandparkunk büszkélkedhet az ország leghosszabb ülőszékes libegőjével is. Az extrém élmény szerelmeseit várja az átcsúszókötélpálya, ahol 1036 méteres hosszúságban, 80 km/órás sebességgel lehet száguldani a Magas-hegy és a Szár-hegy között.

Ez az a hely, ahol korosztálytól függetlenül mindenki megtalálhatja azt a kikapcsolódási formát, ami a legközelebb áll hozzá. A festői környezetvonzó helyszín osztálykirándulások, csapatépítő tréningek, családok- és baráti társaságok részére.

A kalandtúra- és tubbypályák kivételével minden élményelemünk négy évszakra, és még a hideg téli időszakban is remek kikapcsolódást nyújtva vár mindenkit.

Kapcsolat:

3980 Sátoraljaújhely, Torzsás út 25. Tel.: | www.zemplenkalandpark.hu

ZEMPLÉN ADVENTURE PARK

Zemplén Adventure Park, located in Sátoraljaújhely, is the largest complex facility in the country, which awaits its guests for active leisure, exercise, collecting extreme experiences and active relaxation.

Featuring many attractions, Adventure Park is a thrill and experience for small and big adventurers. It has the longest bobsleigh track in the country with its 2275 meters and our Adventure Park boasts the longest chairlift in the country. For lovers of extreme experience, the extreme zipline offers 1036 meters of speed at 80 km / h between High Mountain and Szár Hill.

This is the place where everyone of all ages can find the recreation that is closest to them. The picturesque environment is an attractive venue for class trips, team building trainings, family and friends.

Except for adventure tracks and tubby tracks, all of our adventure elements are four-seasoned and provide great relaxation even in the cold winter.

Address:

H-3980 Sátoraljaújhely, Torzsás út 25.

Phone: +36 21 3457070 | www.zemplenkalandpark.hu





ZEMPLÉNI SAJT MANUFAKTÚRA

2013-ban alapítottam a Zempléni Sajt Manufaktúrát, melynek célja a régi idők sajtkultúrájának folytatása, minőségi, természetes termékek előállítása, mellyel gazdagítani szeretnénk a magyar gasztronómiát és étkezési szokásainkat. A manufaktúra Tarcaltól található, a Tokaji hegy lábánál. A sajtműhelyben saját termelésű magyar tarka tehén- tejből készítjük sajtejainkat. Minden termékünket kíméletesen pasztörizálunk a jobbminőség elérése érdekében.

Elérhetőségek:

3915 Tarcál Keresztúri út 13.

Nyitvatartás:

Hétfő, kedd, szerda, péntek, szombat 9:00- 17:00

Hétfőig előzetes bejelentkezés alapján fogadunk vendégeket

Kapcsolat:

Szilágyi Tibor István Tel: +36 20 536 1757

ZEMPLÉN CHEESE MANUFACTURE

I established the Zempléni Sajt Manufaktúra (Zemplén Cheese Manufactory) in 2013 with the purpose of maintaining the cheese-making traditions of old times, and of producing natural products, by which we wish to enhance Hungarian gastronomy and our dietary habits.

Our manufactory is located in Tarcál at the foot of Tokaj Mountain. We make our dairy products from the milk of Hungarian Simmental cattle raised by us. All our products are mildly pasteurized to ensure higher quality.

Address:

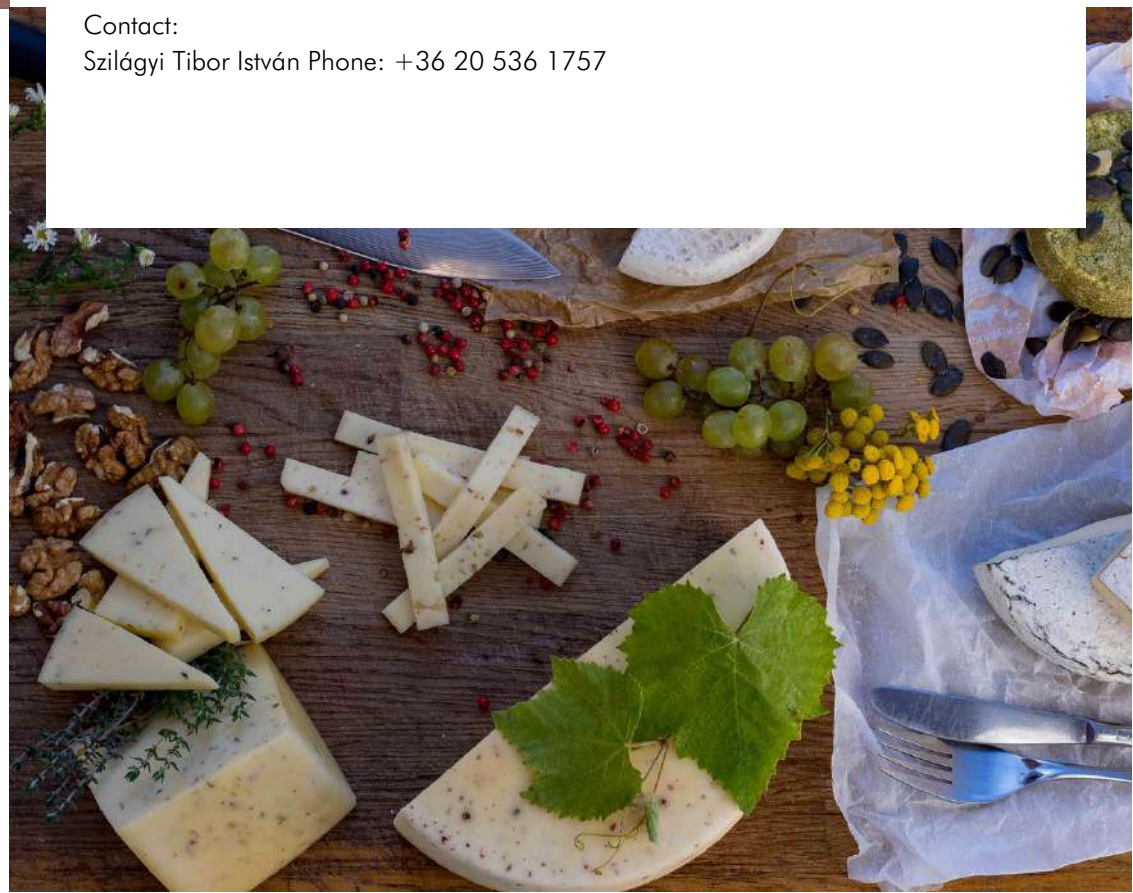
H-3915 Tarcál, Keresztúri str. 13.

Opening hours:

Mo, Thu, W, Fri, Sat: 9 am - 5 pm

Contact:

Szilágyi Tibor István Phone: +36 20 536 1757





BESTILLO PÁLINKAHÁZ, BOLDOGKŐVÁRALJA

A BESTILLO számunkra sokkal többet jelent egy pálinkafőzdénél: benne van mindaz, amit közösen vallunk az életről. A gönci barack hazája az a fényes, lankás, toszkán tájakhoz hasonló vidék, ahol a legjobban érzi magát. Itt terem a BESTILLO legnépszerűbb gyümölcse, itt gyűjti magába a napfényt, hogy ne csak nekünk, hanem Önnek is kedvére legyen! Vigye magával palackba zárva! A pálinkafőzés folyamatát bemutató ingyenes párlatvezetés alkalmával részesei lehetnek a pálinka előállítás folyamatának. Modern körülmények között, vendégszerető kiszolgálás kíséretében kóstolhatják meg az általunk előállított 17 féle alapanyagból készült pálinkát. Zászlóshajónk a Göncibarack, de szívesen kínáljuk a többi párlatunkat is: piros vilmoskörte, cigánymeggy, szomolyai cseresznye, szilva, alma, érlelt asszútrököly, muskotályos szőlő, birs, fekete ribizli, kökény, vadcsesznye, som, szeder, szamóca, sajmeggy, málna. Kóstolótermünk 50 fő befogadására alkalmas rendezvény helyszín, ahová szívesen várunk csoportokat, baráti társaságokat is.

Hogyan foglalható?

Telefonszám: +36 (46) 306-628 / + 36 70 423 9318 / info@bestillo.hu

Mikor? Hétköznapokon 8-16 óráig, szombaton 10-18 óráig

Költség? Főzdebemutató díjtalan, pálinka kóstolás árairól érdeklődjön elérhetőségünk bármelyikén.

Hol? 3885 Boldogkőváralja, Külterület 043/8 hrsz / GPS koordináta: 48.329456, 21.238733

BESTILLO PÁLINKA HOUSE, BOLDOGKŐVÁRALJA

For us BESTILLO is much more than just a pálinka distillery. It sums up all our shared values. Bright, gently undulating land that resembles Tuscany is the home of Gönci apricot. This is the place where it feels most at home. This is where BESTILLO's most popular fruit grows, absorbing all that sunshine so that not only we love it, but you do too! Take it with you enclosed in a bottle!

You can be part of the process of preparing pálinka on a free distillery tour that presents the method of pálinka distillation. In a modern setting with hospitable service you can taste pálinkas we make from 17 fruits.

Our flagship is the Gönci apricot but we are also proud to offer you our other fruit spirits: red William's pear, wild sour cherry, Szomolya cherry, plum, apple, aged aszú pomace, Muscat grapes, quince, black currant, sloe, wild cherry, dogwood, blackberry, strawberry, St Lucie cherry and raspberry.

Where can I book? Telephone number: +36 46 306 628 | +36 70 423 9318 | info@bestillo.hu

When? Weekdays 8am-4pm, Saturday 10am-6pm

Cost? Distillery visit is free. Please get in touch with us by any means to ask about pálinka tasting prices.

Where? 3885 Boldogkőváralja, 043/8 hrsz

