



A pincészet szeretettel várja az érdeklődőket borkóstoló programjaira, akár egyéni látogatók számára is. Hétköznapokon (hétfőtől péntekig), munkaidőben – 8:00 és 14:00 közötti érkezéssel – már 1 fő esetén is biztosítja a kóstolót. Hétfőgőn előzetes egyeztetés szükséges, ilyenkor minimum 2 fő részvételével szervezhető meg a program.

A borkóstolók maximális létszáma 75 fő, azonban nagyobb csoportok esetén két turnusban is lebonyolítható az élmény. Ilyenkor az egyik csoport vezetett pince- és üzemlátogatáson vesz részt, míg a másik csoport borkóstolón, majd a két csoport helyet cserél. Ennek köszönhetően akár 150 fő fogadására is lehetőség nyílik.

A borkóstoló piknikprogrammal is kiegészíthető, amelyhez a kisház hangulatos terasza biztosít helyszínt. Itt minimum 2, maximum 8–10 fő kényelmes elhelyezésére van lehetőség.

Csoportok számára a borkóstoló mellé étkezés is igényelhető: 10 fő felett a Sárga Borház biztosítja az ételek kiszállítását és felszolgálatát. Háromfogásos menő esetén az ár körülbelül 10 000 Ft/fő, míg hidegtál rendelése esetén kb. 6 000 Ft/fő költséggel lehet számolni.

A kóstolókhöz igény szerint pogácsa vagy sajtválogatás is rendelhető, amelyet legalább egy nappal korábban szükséges jelezni. A pogácsa ára körülbelül 600 Ft / 10 dkg, míg a sajttal ára 1 800 Ft / 10 dkg.

PATRÍCIUS BORHÁZ, BODROGKISFALUD

The winery warmly welcomes guests to its wine tasting programs, including individual visitors. On weekdays (Monday to Friday), tastings are available even for one person, with arrival between 8:00 AM and 2:00 PM. On weekends, prior reservation is required, with a minimum of 2 participants.

The maximum capacity for wine tastings is 75 people; however, larger groups can be accommodated in two rotations. In such cases, one group takes part in a guided tour of the winery and cellar, while the other enjoys the wine tasting, after which the groups switch. This setup allows the winery to host up to 150 guests.

Wine tastings can also be complemented with a picnic experience on the charming terrace of the guesthouse, which can accommodate between 2 and 8–10 people.

For groups, catering can be arranged alongside the wine tasting. For groups of 10 or more, Sárga Borház provides food delivery and service. A three-course menu is available for approximately HUF 10,000 per person, while cold platters are offered at around HUF 6,000 per person.

Upon request, scones (pogácsa) or a cheese selection can be ordered for the tastings. Orders must be placed at least one day in advance. Prices are approximately HUF 600 per 100 g for pogácsa and HUF 1,800 per 100 g for cheese.

For further information and reservations:
Ildikó Hallgató – Chief Financial Officer
Phone: +36 20 993 8599
Email: hallgatoildiko@patricius.hu

További információ és foglalás:
Hallgató Ildikó – gazdasági vezető
Telefon: +36 20 993 8599
E-mail: hallgatoildiko@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 születésnap ajándék gyanánt. A tulajdonost a Tokaji Borvidék egységisége és a benne rejlő lehetőségek valósággal lenyűgözték: a birtok mára 27 hektárra nőtt (2019) és minden parcellája történelmileg klasszifikált dűlőben fekszik.

A Holdvölgy Pincészet exkluzív borkóstoló programjai 1–25 fős csoportok számára érhetőek el, előzetes bejelentkezéssel.

A kóstolási lehetőségek többféle tematikus sorból választhatók:

- 6 tétel borkóstoló (száraz és édes borok válogatása): 6 500 Ft / fő
- 6 tétel édes borsor, amely 6 puttonyos aszút is tartalmaz: 8 000 Ft / fő
- 8 tétel exkluzív borkóstoló: 12 500 Ft / fő
- Vertikális aszúkóstoló (6 tétel): 25 000 Ft / fő
- Kóstolás nélküli látogatás: 2 500 Ft / fő, amely teljes egészében levásárolható a borboltban

A programok során a pincészet kiemelt figyelmet fordít a prémium borélményre, Tokaj-Hegyalja egyedi karakterének bemutatásával.

További információ és foglalás:

E-mail: visit@holdvolgy.com

Telefon: +36 70 391 4643

HOLDVÖLGY, Mád

(Par Excellence Award 2018, Hungarian Sommelier Association)

Discover the award-winning (VinCe Awards 2016; 2017) historic cellar system of Tokaj-Hegyalja at the HOLDVÖLGY Estate! An extraordinary complex awaits visitors beneath the winery building awarded an architectural design prize in 2018, featuring centuries-old underground passages stretching nearly 2 km in length, with 109 branches and 3 levels.

The exclusive wine tasting programs at the HOLDVÖLGY Winery are available for groups of 1–25 guests, with advance reservation required.

A variety of thematic tasting experiences are offered:

- 6-wine tasting (selection of dry and sweet wines): HUF 6,500 / person
- 6-wine sweet selection including 6 puttonyos Aszú: HUF 8,000 / person
- 8-wine exclusive tasting: HUF 12,500 / person
- Vertical Aszú tasting (6 wines): HUF 25,000 / person
- Visit without tasting: HUF 2,500 / person, fully redeemable in the winery shop
-

During the programs, the winery places strong emphasis on delivering a premium wine experience and showcasing the unique character of the Tokaj-Hegyalja wine region.

Information & Reservations

E-mail: visit@holdvolgy.com

Phone: +36 70 391 4643





HERCEGGÚTI Világörökségi Pincesor

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

A svábok – akik a 18. században települtek ide a németországi Fekete-erdőből – nagy szerepet játszottak a herceggúti 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 HERCEGGÚT

A highlight of any visit to the Tokaj region is a visit to the charming and fascinating little Swabian village of Herceggút, 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 Herceggút. 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.





KÁROLYI-KASTÉLY, FÜZÉRRADVÁNY

Füzérradvány büszkeségéhez, a Károlyi-kastélyhoz egy mesebeli fenyősoron áthaladva jutunk el. Károlyi Ede, a radványi birtok örököse 1846 tájától 1877-ig Ybl Miklós és a saját tervei alapján historizáló stílusban építtette át a korábban itt álló épületet. A gróf maga készítette el a kastély különleges, nyolcszög alaprajzú tornyának a koncepcióját.

1938-tól a kastélyban a részben a vadász sportra alapozott „kastélyszálló” működött, ami kifejezetten újszerű gondolatnak számított az 1930-as évek Magyarországon, noha európai előképei szép számmal voltak, főképp angol vidéki kastélyokban. A füzérradványi erdők ölelte Károlyi-kastély kívülről ugyan a historizmus korának hangulatát őrzi, ám a múlt pompáját idéző termeiben hamisítatlan itáliai reneszánsz belsőépítészeti részletek fogadják az érkezőket.

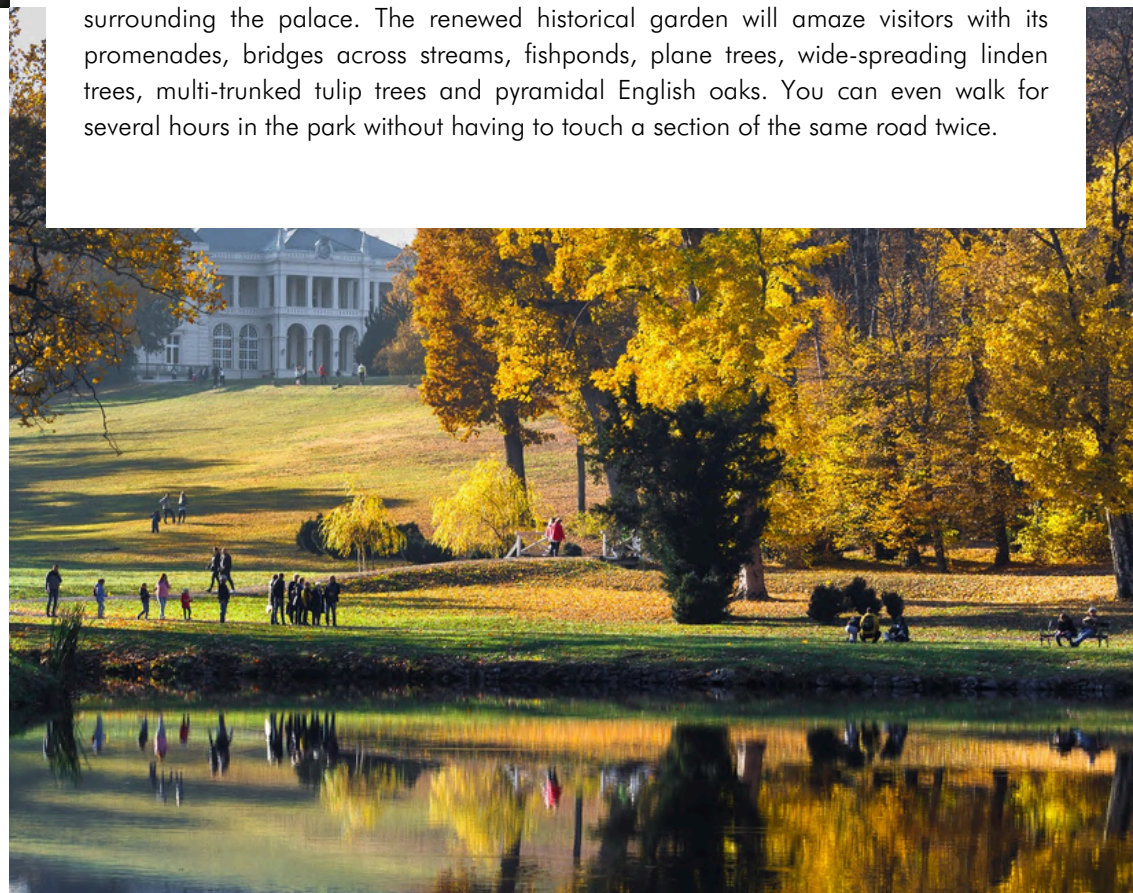
Említésre méltó a kastélyt övező különleges hangulatú, kiterjedt kastélypark is. A megújult történeti kert sétányjaival, a patakokon átfelülő hidakkal, halastóval, platánjaival, terebélyes hársfaival, több törzsű tulipánfájával, piramistölgyeivel ejti ámulatba a sétálókat. A parkban akár többórás sétára is indulhatunk anélkül, hogy egy-egy útszakaszt kétszer érintenénk.

KÁROLYI-KASTÉLY, FÜZÉRRADVÁNY

You can reach Károlyi Palace, the pride of Füzérradvány, by passing through a fairytale-like row of pine trees. From about 1846 to 1877, Ede Károlyi, the heir of Radvány estate, reconstructed the building formerly standing here in a historicising style based on his own, as well as Miklós Ybl's plans. The count himself drew up the concept of the palace's special octagonal tower.

From 1938, the palace housed a “palace hotel” counting, in part, on the sport of hunting, which was a particularly novel idea in Hungary in the 1930s, although there were a good number of European forerunners, especially in English country mansions. Although Károlyi Palace, surrounded by the woods of Füzérradvány, retains the atmosphere of the historicist era from the outside, in its halls evoking the splendour of the past, visitors are greeted by unadulterated Italian Renaissance interior design details.

It is also worth mentioning the extensive palace park with a special atmosphere surrounding the palace. The renewed historical garden will amaze visitors with its promenades, bridges across streams, fishponds, plane trees, wide-spreading linden trees, multi-trunked tulip trees and pyramidal English oaks. You can even walk for several hours in the park without having to touch a section of the same road twice.





BASILICUS SZŐLŐBIRTOK ÉS BORÁSZAT, Tarcal
Magyarország Legszebb Szőlőbirtoka 2018

A Basilicus Szőlőbirtok és Borászat minden nap nagy szeretettel várja a Tokaji bort kedvelő és megismerni vágyó vendégeket. A borkóstoló programok során a látogatók megtekinthetik a 200 éves pincét, teljes áttekintést kapnak a birtokról és a Tokaji Borvidékről.

A programok keretében szakértő kollégák vezetésével többféle borsor kóstolható, a száraz boroktól egészen a Tokaji különlegességekig. A kóstolók mellé minden esetben ERDŐHORVÁTI perccel kerül felszolgáltatásra.

A pincészet kóstolási kapacitása minimum 1 fő, maximum 36 fő.

Borkóstoló programok

- PREMIUM borkóstoló: 6 boros sor – 8 500 Ft / fő
- MESTERKURZUS: 9 boros sor – 15 000 Ft / fő

Fontos információk

A borkóstoló programok minden nap 16:00 órakor indulnak.

Előzetes bejelentkezés minden esetben szükséges.

A foglaláshoz a recepció segítsége kérhető.

Elérhetőségek

Basilicus Szőlőbirtok és Borászat

3915 Tarcal, Könyves Kálmán utca 15.

E-mail: info@basilicus.hu

Kanczler András, Kanczler Nóri | +36 70 338 0038

Baji Erika | +36 30 967 5520

The Basilicus Szőlőbirtok és Borászat warmly welcomes guests every day who wish to discover and enjoy Tokaj wines. During the wine tasting programs, visitors can explore the 200-year-old cellar and receive a comprehensive overview of the estate and the Tokaj Wine Region.

Throughout the programs, guests can taste a variety of wine selections guided by expert staff, ranging from dry wines to Tokaj specialties. Each tasting is accompanied by traditional ERDŐHORVÁTI pretzels.

The winery accommodates groups from a minimum of 1 guest up to a maximum of 36 guests.

Wine Tasting Programs

- PREMIUM tasting: 6 wines – HUF 8,500 / person
- MASTERCLASS: 9 wines – HUF 15,000 / person

Important Information

Wine tasting programs start every day at 16:00.

Advance reservation is required in all cases.

Contact Information

Basilicus Szőlőbirtok és Borászat

3915 Tarcal, Könyves Kálmán Street 15

E-mail: info@basilicus.hu

András Kanczler, Nóri Kanczler | +36 70 338 0038

Erika Baji | +36 30 967 5520



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 Tarcal located nearby and the Amphitheatre built into the hillside.

More information is available at:
Municipality of the Town of Tarcal
H-3915 Tarcal, Fő út 61. | E-mail: titkarsag@tarcal.hu |
Telephone: +36 47 580 444 www.tarcal.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 Jézust ábrázoló gránit szobra.

A több, mint 1400 km-es Mária út egyik megállójaként is funkcionál a szobor, az öt körülvevő 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 Tarcali Bányatavat is és a hegyoldalában kialakított Amfiteátrumot is.

Bővebb információ:
Tarcal Község Önkormányzata
3915 Tarcal, Fő út 61. | E-mail: titkarsag@tarcal.hu | Tel.: +36 47 580 444
www.tarcal.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 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 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 exhibits 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

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 kollekciónkat, a vastagbőrű állatok és a patások bemutatóját.

Ne felejtsek el tevegelni 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





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 bobszánkája a maga 2275 méterével, valamint Kalandparkunk büszkélkedhet az ország leghosszabb ülőszékes libegőjével is. Az extrém élmény szerelmeseit várja az átcsúszó kötélpálya, 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 évszakos, 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 zipeline 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 track 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 alapítottuk a Zempléni Sajt Manufaktúrát, amelynek célja a régi idők sajt kultúrájának továbbéltesése, valamint minőségi, természetes termékek előállítása. Tevékenységünkkel szeretnénk hozzájárulni a magyar gasztronómia gazdagításához és az étkezési hagyományok megőrzéséhez.

A manufaktúra Tarcalon, a Tokaji-hegy lábánál található. A sajtműhelyben saját termelésű magyar tarka tehéntejből készítjük sajtjainkat, amelyeket kíméletes pasztörözési eljárással dolgozunk fel a magas minőség biztosítása érdekében.

A sajtok kóstolására több helyszínen is lehetőség van: együttműködő borászatoknál azok sajt programjaihoz kapcsolódva, valamint a Minaro Hotel Tokaj MGallery területén is.

Elérhetőségek:
3915 Tarcál Keresztúri út 13.

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

Kapcsolat:
Szilágyi Tibor István Tel: +36 20 536 1757

ZEMPLÉN CHEESE MANUFACTURE

We founded the Zempléni Cheese Manufacture in 2013 with the aim of preserving the traditional cheese-making culture of the past and producing high-quality, natural products. Through our work, we aim to contribute to the richness of Hungarian gastronomy and the preservation of culinary traditions.

The manufactory is located in Tarcál, at the foot of Tokaj Hill. In our cheese workshop, we produce our cheeses from locally sourced Hungarian Simmental cow's milk. All products are gently pasteurized to ensure consistently high quality.

Cheese tasting is available at several locations: in cooperation with partner wineries as part of their own programs, as well as at the Minaro Hotel Tokaj MGallery.

Contact Details
3915 Tarcál, Keresztúri Road 13.

Opening Hours
Monday, Tuesday, Wednesday, Friday, Saturday: 9:00–17:00

Contact
Tibor István Szilágyi
Tel: +36 20 536 1757





BESTILLO PÁLINKAHÁZ, BOLDOGKŐVÁRALJA

A BESTILLO Pálinkaház számára sokkal többet jelent egy pálinkafőzdénél: mindazt képviseli, amit közösen vallanak az életről. A gönci barack hazája ez a fényes, lankás vidék, amely sokban emlékeztet a toszkán tájakra, és ahol a gyümölcs a legjobban érzi magát. Itt terem a BESTILLO egyik legfontosabb alapanyaga, amely magába gyűjti a napfényt, hogy palackba zárva örömet szerezzen a vendégeknek.

A pálinkafőzés folyamatát bemutató, díjmentes főzdebemutató során a látogatók betekintést nyerhetnek a pálinkakészítés minden lépésébe. Modern körülmények között, vendégszerető kiszolgálás mellett kóstolhatják meg a 17 féle alapanyagból készült pálinkákat.

A kóstolótermek 50 fő befogadására alkalmas rendezvényhelyszínt biztosítanak, ahol kisebb és nagyobb csoportokat, baráti társaságokat is szívesen fogadnak.

Kóstolási lehetőségek

Kétféle kóstolási mód érhető el:

- Előzetes egyeztetés alapján a vendégek megadhatják, mely tételket szeretnék kóstolni
- Helyszínen is kiválaszthatók a párlatok, ebben az esetben a fogyasztás alapján történik a számlázás
-

Étkezési lehetőség

A helyszínen saját étterem nem működik. Előzetes egyeztetéssel, minimum 12 fős csoportok esetén van lehetőség külső éttermi közreműködés megszervezésére.

Foglalás és információ

Telefon: +36 70 423 9318

E-mail: csjuhasz@bestillo.hu

BESTILLO PÁLINKA HOUSE, BOLDOGKŐVÁRALJA

The BESTILLO Pálinkaház represents much more than a traditional pálinka distillery: it embodies everything that is shared in their philosophy of life. The home of Gönc apricots is this bright, gently rolling landscape, reminiscent in many ways of Tuscan scenery, where the fruit thrives best. This is where one of BESTILLO's most important raw materials is grown, absorbing the sunshine to bring joy to guests once bottled.

During the free distillery tour, which presents the process of pálinka production, visitors can gain insight into every step of making pálinka. In modern facilities, accompanied by welcoming hospitality, guests can taste pálinkas made from 17 different fruit bases.

The tasting rooms provide an event venue with a capacity of up to 50 people, warmly welcoming both small and larger groups as well as friends' gatherings.

Tasting options

Two tasting formats are available:

- Guests may pre-select the spirits they would like to taste
- Alternatively, selections can be made on-site, in which case billing is based on consumption
-

Dining options

There is no on-site restaurant. However, by prior arrangement and for groups of at least 12 people, catering can be organized in cooperation with an external restaurant partner.

Booking & information

Phone: +36 70 423 9318

E-mail: csjuhasz@bestillo.hu

