



DIEŃ 1: Zbiórka uczestników wycieczki na parkingu o wyznaczonej godzinie. Przejazd w kierunku Węgier. Po drodze postój na obiad w miejscowości **VISEGRAD**, gdzie u podnóża słynnego zamku zjemy obiad w budynku dawnej stajni królewskiej. Obiad typu bufet, gdzie do wyboru będzie kilkanaście dań a z fontanny usytuowanej na tarasie cieknie wino!!! Następnie przejazd do malowniczego **SZENTENDRE** – miasta św. Andrzeja – ta architektoniczna i krajobrazowa perełka nazywana jest „miastem Serbów” i „miastem baroku”, „miastem malarzy”, „miastem 7 wież”. Warto spędzić tu choć kilka chwil pośród barokowych i późno-rokokowych (styl zopf) domków, spacerując wyłożonymi kostką uliczkami, wąskimi zaułkami czy krzywymi kamiennymi schodami. Osobliwością kulinarną tego miasteczka jest Langos – chrupiący węgierski specjal z ciasta drożdżowo-ziemniaczanego, smażonym w głębokim tłuszczu. (Istnieje możliwość degustacji win w Muzeum Węgierskich Win - tu będziemy mogli zapoznać się z charakterystycznymi elementami win 22 regionów winiarskich i zwiedzanie połączyć z degustacją win słynnych piwnic, jak i wina mniejszych, jeszcze mało znanych piwniczek. Degustacja 5 rodzajów win + 3 rodzajów palinki + przekąski. Pálinka – to tradycyjna węgierska owocowa o specyficznym posmaku, zależnym od składu. Produkowana z owoców śliwy, gruszy, jabłoni, moreli, czereśni oraz morwy. Zawartość alkoholu waha się od ok. 40% do nawet 70%, w zależności od tego, czy była destylowana raz lub dwa razy. Dobrą pálinkę można poznać po bąbelkach powietrza i piance po wstrząśnięciu butelką. Pálinkę pije się z kieliszków o zwężonym zakończeniu, ażeby – podobnie jak przy winie – móc wyczuć specyficzny aromat, zgodnie z zasadą, że najpierw następuje degustacja wzrokowa, następnie węchowa, a na końcu smakowa. To będzie także pierwsze spotkanie z kuchnią węgierską: zupa gulaszowa, pieczeń cygańska z piklami i ziemniakami, a na deser gundel palacsinta. Nie zabraknie także wina i cygańskiej muzyki! Przyjazd do hotelu, zakwaterowanie. Nocleg.

DIEŃ 2: Po śniadaniu przejazd do centrum **BUDAPESZTU** - przejdziemy na ulicę Vaci, która jest sercem śródmiejskiego centrum i jedną z najstarszych ulic miasta z zabytkową zabudową oraz licznymi sklepami jubilerskimi, butikami i wieloma sklepami znanych marek. Można tu także znaleźć sklepy z najlepszymi winami węgierskimi, a przy Párizsiutca słynne marcepany i wysmienite lody. Wizyta w jednej z najstarszych, krytych hal targowych z 1870 roku. W budynku setki straganów uginają się pod mięsem, salami i warzywami. A na piętrze można znaleźć sklepy z pamiątkami oferujące tradycyjne węgierskie produkty (możliwość zakupu regionalnych specjalów). W trakcie spaceru po mieście skosztujemy typowe przysmaki kuchni węgierskiej: gęsia wątroba i degustacja wina Tokaj w Hali Targowej, degustacja słynnego tortu Dobos w Café Gerbeaud: słynny węgierski specjal w jednej z najbardziej znanych kawiarni w mieście. Obiad w restauracji w centrum miasta (danie to kaczka z modrą kapustą). Czas wolny. Powrót do hotelu. Po krótkim odpoczynku przejazd do czardy w centrum miasta na kolację folklorystyczną przy porywającej muzyce cygańskiej. Kolacja typu bufet (około 30 dań) z napojami bez limitu (szampan, wino, piwo, kawa, soki). Czeeka na Państwa wspaniała zabawa, a także ucztą dla podniebienia. Nocleg.



DIEŃ 3: Po śniadaniu przejazd w okolice Budapesztu, gdzie grupa zostanie przywitana palinką oraz tradycyjnymi pogaczami. Program pobytu zawiera 40 minutowy pokaz konny podczas którego uczestnicy zobaczą jak doskonale Madziarzy współpracują z końmi począwszy od średniowiecznych wojowników walczących konno, poprzez węgierskich pasterzy konnych - **Czikosów**, do czasów współczesnych – ujeżdżania artystycznego i powożenia bryczkami sportowymi. Całość okraszona scenkami rodzajowymi z dużą dawką humoru, konkursami Czikosów z udziałem ochotników z publiczności. Po zakończeniu pokazu czekać będzie na Państwa 3 daniowy serwowany obiad z winem, przy akompaniamencie muzyki. Wyjazd w drogę powrotną do kraju.

