



# BORBARANGOLÁS BORVACSORÁK



  
**BADACSONYI**  
BORVIDÉK

**TOURINFORM IRODÁNK CSAPATA EGÉSZ ÉVBEN VÁRJA AZ ÉRDEKLŐDŐ VENDÉGEKET! MUNKATÁRSAINK SEGÍTSÉGÉVEL MEGTERVEZHETIK AZ ITT TARTÓZKODÁSUKAT, PIHENÉSÜKET. KERESSENEK BENNÜNKET BIZALOMMAL!**

## IRODAI SZOLGÁLTATÁSOK:

- turisztikai és általános információnyújtás (láttnivalókról, szálláshelyekről, programokról)
- ingyenes prospektusok, kiadványok (láttnivalók, térképek, programajánlók, térségi kiadványok stb.)
- kerékpárbérlés
- jegyeladás (pl. Folly Arborétum és Borászat, szezonális rendezvények)
- nyomtatás, szkennelés
- csomagmegőrzés
- horgászjegy értékesítés
- Badacsony kártya aktiválás
- térképek, turista kalauzok, könyvek árusítása
- ajándéktárgyak értékesítése
- menutrendi információk
- turistaérmek, Madártani Egyesület kitzűzői
- borértékesítés
- helyi termelők termékei
- az egyesületi tagok szálláshelyeinek közvetítése

## További információ:

Tel.: +36 87/531-013 ; +36 30/342-6540  
Email cím: badacsonytomaj@tourinform.hu  
Weboldal: www.badacsony.com  
Facebook: Tourinform Badacsony  
Instagram: @tourinformbadacsony



## BORBARANGOLÁS BORVACSORÁK

1. 2023. DECEMBER 2. Domaine Edegger Pincészet (5.oldal)
2. 2023. DECEMBER 9. Hotel Bonvino Badacsony (6.oldal)
3. 2023. DECEMBER 16. Tilia Borvendéglő (7.oldal)
4. 2024. JANUÁR 6. Folly Arborétum és Borászat (8.oldal)
5. 2024. JANUÁR 13. Folly Arborétum és Borászat (9.oldal)
6. 2024. JANUÁR 20. Vulcanus Pizzabár (10.oldal)
7. 2024. JANUÁR 27. Tilia Borvendéglő (11.oldal)
8. 2024. FEBRUÁR 3. Laposa Borteraszt (12.oldal)
9. 2024. FEBRUÁR 10. Hotel Bonvino Badacsony (13.oldal)
10. 2024. FEBRUÁR 17. Villa Tolnay Borház (14.oldal)
11. 2024. FEBRUÁR 24. Válibor Vinotéka (15.oldal)
12. 2024. MÁRCIUS 2. Folly Arborétum és Borászat (16.oldal)
13. 2024. MÁRCIUS 9. Dobosi-Stier Pincészet Badacsonyi Fröcsteraszt (17.oldal)
14. 2024. MÁRCIUS 16. Domaine Edegger Pincészet (18.oldal)
15. 2024. MÁRCIUS 23. Hableány (19.oldal)
16. 2024. MÁRCIUS 30. Sipos Borház és Vendégház (20.oldal)
17. 2024. ÁPRILIS 6. Németh Pince (21.oldal)
18. 2024. ÁPRILIS 13. Borbély Családi Pincészet (22.oldal)
19. 2024. ÁPRILIS 20. Borbarátok Étterem (23.oldal)
20. 2024. ÁPRILIS 27. Vulcanus Pizzabár (24.oldal)
21. 2024. MÁJUS 4. von Beóthy Pince (25.oldal)
22. 2024. MÁJUS 11. VáliBor (26.oldal)
23. 2024. MÁJUS 25. Rózsakő Vendéglő (27.oldal)
24. 2024. JÚNIUS 1. Barna Pince (28.oldal)

# BORBARANGOLÁS A BADACSONYI BORVIDÉKEN EGY JÓÍZÚ KALAND A VULKÁNOK VÖLGYÉBEN...

## KEDVES BORBARANGOLÁS RAJONGÓK!

Nagy szeretettel hívunk borvacsoráinkra, ahol a kiváló minőségű ételek mellett megkóstolhatjátok a badacsonyi borászok pincéiben őrzött legzamatosabb borokat is.

Ha kikapcsolódásra vágytok és az ízeket élveznétek, mindenképpen tartsatok velünk és dobjátok fel a szombat estét egy igazán különleges kulináris élménnyel! A Borbarangolás során a következőkben biztosan részetek lesz:

- megismerkedhettek a borok készítőjével és családjával;
- helyi termékeket kóstolhattok;
- a gazda vezetésével bejárhatjátok a pincét;
- a vacsora élményét kísérőműsor és meglepetésajándék is fokozza.

**FONTOS! A borvacsorákra előzetes bejelentkezés szükséges a résztvevőknek!**

Ha borvacsorára érkezel, ne fáradj a hazaút megszervezésével, töltsd az éjszakát a borvidéken! Az egyes menüoldalakon a jobb felső sarokban található ágy szimbólum segít abban, hogy melyik borvacsora résztvevő kínál szállást is! A borvacsorára való regisztrációkor érdeklődj a szabad szobákról az egyes helyszíneknél.

SZERETETTEL  
VÁRUNK MINDENKIT!  
Badacsonyi Turisztikai  
és Borút Egyesület



2023. DECEMBER 2.; 18.00 ÓRA  
DOMAINE EDEGGER PINCÉSZET



8261 Badacsony, Római út 235.  
+36 87/531-017  
office@domaine-edegger.com  
www.domaine-edegger.com  
Facebook: Domaine Edegger

DOMAINE  
EDEGGER  
BADACSONY

Biológiai irányelveket követve műveljük szőlőterületeinket 13 hektáron. Véleményünk szerint ezzel a tudatos szőlőtermesztéssel is ki tudjuk hozni a termésből a borvidék sajátosságát tükröző minőséget. 2019-ben nyílt épületünkben kialakított kóstolótermünkben várjuk az érdeklődőket. Szállást igény szerint a 8 db új apartmanunkban tudunk biztosítani.  
**VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK DECEMBER 2-8. KÖZÖTT:  
10% kedvezmény.**

### MENÜ ÉS BOROK:

Előétel	Burgonyahab Céklasaláta friss kecskesajttal	
Leves	Édeskömény krémleves parmezánnal Konfitált kacsacomb és halványrózsaszín kacsamell narancsos – vörösboros szósszal, rizzsel	
Főétel	Narancsos szardíniás tésztá Helyi sajtvalogatás	
Desszert	Narancsos csokoládé torta	
Borok	PET NAT ▪ Premier – Olaszrizling és Rajnai rizling cuvée ▪ Kápolna Amfóra – Szürkebarát ▪ Jakob – barrique Chardonnay	▪ Quintessence – barrique Sauvignon Blanc 2012 ▪ Pinot Noir 2013 – barrique ▪ Georg – barrique Cabernet Sauvignon, Merlot cuvée 2012

A borvacsora ára: 22.500,-Ft/fő

Nyitvatartás december 2-8. között:  
Nyitvatartás december 2-8. között: hétfő: 11:00-16:00,  
csüt.: 11:00-16:00, péntek, szombat: 11:00-18:00,  
vasárnap: 11:00-16:00

Ajándék a vacsora mellé:  
1 db a pincészet logójával  
ellátott borospohár



## 2023. DECEMBER 9.; 18.00 ÓRA HOTEL BONVINO BADACSONY



8261 Badacsony, Park utca 22.  
+36 87/532-210  
info@hotelbonvino.hu  
www.hotelbonvino.hu

**BONVINO**  
HOTEL · WINE · SPA

A szálloda sok apró szeglete mesél a környékről, a Balatonról, a bor- és szőlőkultúráról. A szobák stílusát a borkészítés kétféle módja határozza meg: a fahordós hagyományos, valamint a korszerű redukív. Élvezze Kollégáink vendégszeretetét Badacsony legfinomabb borainak társaságában!

**VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK DECEMBER 9-15. KÖZÖTT:**  
10% kedvezmény az 5 tételes borkóstoló árából.

### MENÜ ÉS BOROK:

Előétel	Vizibivaly tatár, olívás crouton, marinált zöldségek
Leves	Füstölt pikáns süttőkrémleves, juhtúrós palacsintával
Főételek	I. Bőrén sült fogasfilé, meleg beluga lencsesaláta, pak choi, gremolata II. Bőrén sült kacsa java, céklás krémes rizs, szarvasgombás jus
Desszert	Brownie, gesztenyes mousse, málna
Borok	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Folly Buboréka 2022</li> <li>▪ Váli Kékfrankos 2021</li> <li>▪ Békássy Sauvignon Blanc 2021</li> <li>▪ Négy80 Napolaj 2020</li> <li>▪ Digestif: Fata Ürmös 2022</li> </ul>

PROGRAM : Élő zene

A borvacsora ára: 21.900,-Ft/fő

Ajándék a vacsora mellé:  
egy üveg bor

Nyitvatartás december 9-15. között:  
minden nap 0-24



## 2023. DECEMBER 16.; 18.00 ÓRA TILIA BORVENDÉGLŐ



8261 Badacsony, Római út 170.  
+36 87/431-293; +36 20/396-7250  
info@neptunbadacsony.hu  
www.neptunbadacsony.hu



TILIA  
A BADACSONYI BORVENDÉGLŐ

Ha az ember a badacsonyi borvidéken él, és itt nyit éttermet, azt csak a borvidék legkiválóbb borászaival együttműködve teheti. Badacsonyan a szőlőtermesztés és borkészítés több százéves múltra tekint vissza, és ahol ital van, ott általában étel is akad, ami persze fordítva is igaz. Számunkra tehát ebből adódóan a badacsonyi gasztronómia elképzelhetetlen bor nélkül. A Tiliában arra törekszünk, hogy az évszakra jellemző alapanyagok használatával és rövid beszerzési láncsal olyan élményt adjunk a hozzánk látogatóknak, ami méltó Badacsony hagyományaihoz.

### MENÜ ÉS BOROK:

Amuse bouche	Pezsgős vaj, kenyér
Előétel	Csülök terrine, almás tormakrém, pirítós
Leves	Marha consommé, répa, zeller, marhapofa
Főétel	Fogas, vajmártás, mandulás karfiolkrém Malac császár, dödölle, sonkachips, juhtúró hab
Desszert	Banánkenyér, lemon curd
Borok	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ FATA Habzóbor</li> <li>▪ 480 Rajnai</li> <li>▪ Skizo Sauvignon Blanc</li> <li>▪ Illés Napkő Olaszrizling</li> <li>▪ Békássy Kéknyelű</li> <li>▪ Sabar Kis Cuki (késői szüret)</li> <li>▪ Digestive: FATA Ürmös</li> </ul>

PROGRAM : gitárest

A borvacsora ára: 22.900,-Ft/fő

Ajándék a vacsora mellé:  
Házi készítésű szörp  
vagy lekvár a Vidéki Kamrátló

Nyitvatartás december 16-22. között:  
minden nap 12.00-21.00



## 2024. JANUÁR 6.; 18.00 ÓRA FOLLY ARBORÉTUM ÉS BORÁSZTAT

8257 Badacsonyörs, Kápolnavölgyi út 25.  
+36 70/333-2569  
info@folly.hu, www.folly.hu  
Facebook: Folly Arborétum és Borászat



A Folly Arborétum több, mint egy növénygyűjtemény, több, mint egy gondosan ápolt kert és az azt körülölelő szőlőbirtok. Kertünkben tematikus kerti programokkal, játszóparkkal, kilátóval, kiállítással, míg éttermünkben bor-, és szörpköstolóval, biztro fogásokkal és saját süteményekkel várjuk vendégeinket. A borvasorán történő részvétel regisztrációhoz és előzetes jegyvásárláshoz kötött: [www.folly.hu/webshop/esemeny-jegyek](http://www.folly.hu/webshop/esemeny-jegyek)  
**VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK JANUÁR 6-12. KÖZÖTT:**  
Cédrus 2022 5+1-es csomag: 21.000 Ft

### MENÜ ÉS BOROK:

Előétel	: Hideg sertésszűz carpaccio, narancsos süttőtöksaláta (mentes)
Leves	: Sültgesztenye-krémleves, zöldfűszeres gesztenyemorzsa (mentes)
Főétel	: Lassan készült pecsenye libamell, színes célkavariációk, fondant burgonya (mentes)
Desszert	: Balatoni vitorla (G,L,E)
Borok	: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Buboréka 2022</li> <li>▪ Boróka fehér 2022</li> <li>▪ Kéknyelű 2022</li> <li>▪ Rajnai Rizling 2022</li> <li>▪ Boróka Vörös 2020</li> <li>▪ Budai Zöld 2022</li> <li>▪ Cédrus 2022</li> </ul>
PROGRAM	: Borséta és fényfestéses kerti séta arborétumban

A borvaszora ára: 19.900,-Ft/fő

**Nyitvatartás január 6-12. között:**

Vasárnap–péntek: 9:00-18:00; Szombat: 9:00-20:00

Ajándék a vacsora mellé:

logózott Folly borospohár



## 2024. JANUÁR 13.; 18.00 ÓRA FOLLY ARBORÉTUM ÉS BORÁSZTAT

8257 Badacsonyörs, Kápolnavölgyi út 25.  
+36 70/333-2569  
info@folly.hu, www.folly.hu  
Facebook: Folly Arborétum és Borászat



A Folly Arborétum több, mint egy növénygyűjtemény, több, mint egy gondosan ápolt kert és az azt körülölelő szőlőbirtok. Kertünkben tematikus kerti programokkal, játszóparkkal, kilátóval, kiállítással, míg éttermünkben bor-, és szörpköstolóval, biztro fogásokkal és saját süteményekkel várjuk vendégeinket. A borvasorán történő részvétel regisztrációhoz és előzetes jegyvásárláshoz kötött: [www.folly.hu/webshop/esemeny-jegyek](http://www.folly.hu/webshop/esemeny-jegyek)  
**VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK JANUÁR 13-19. KÖZÖTT:**  
Cédrus 2022 5+1-es csomag: 21.000 Ft

### MENÜ ÉS BOROK:

Előétel	: Hideg sertésszűz carpaccio, narancsos süttőtöksaláta (mentes)
Leves	: Sültgesztenye-krémleves, zöldfűszeres gesztenyemorzsa (mentes)
Főétel	: Lassan készült pecsenye libamell, színes célkavariációk, fondant burgonya (mentes)
Desszert	: Balatoni vitorla (G,L,E)
Borok	: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Buboréka 2022</li> <li>▪ Boróka fehér 2022</li> <li>▪ Kéknyelű 2022</li> <li>▪ Rajnai Rizling 2022</li> <li>▪ Boróka Vörös 2020</li> <li>▪ Budai Zöld 2022</li> <li>▪ Cédrus 2022</li> </ul>
PROGRAM	: Borséta és fényfestéses kerti séta arborétumban

A borvaszora ára: 19.900,-Ft/fő

**Nyitvatartás január 13-19. között:**

Vasárnap–péntek: 9:00-18:00; Szombat: 9:00-20:00

Ajándék a vacsora mellé:

logózott Folly borospohár



## 2024. JANUÁR 20.; 18.00 ÓRA VULCANUS PIZZABAR

8300 Tapolca, Fő tér 19.  
+36 30/106-2033  
hello@buttnerwine.com  
Facebook: Vulcanus Pizzabar



Nem ismerünk megalkuvást tételeink születésénél. A nemzetközi mércét vesszük alapul, ezáltal nagy hangsúlyt fektetünk arra, hogy borainkban a gyümölcscentrikusság tökéletes harmóniába kerüljön az egyedi mikroklima és talaj adottságaival egyaránt. Célunk a helyi, illetve különleges szőlőfajták bemutatása és a borvidék adottságainak leggazdagabb, legkomplexebb módon történő bemutatása és poharakba juttatása.

**VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK JANUÁR 20-26. KÖZÖTT:**  
15% minden elviteles borra

### MENÜ ÉS BOROK:

Welcome	.....	Büttner Attitude Frizzante Vulcanus Gourmet Selection
Leves	.....	Vargánya Cappucino
Főétel	.....	Original - Carbonara / Bolognese Strozzapreti
Desszert	.....	Csokoládé szuflé, vanília fagyalt
Borok	.....	Büttner Irsai Olivér 2023 ■ Büttner Zöld Veltelíni 2023 Büttner Rosé 2023 ■ Büttner Patchouli 2020 Büttner Pinot Gris Off-dry 2022 ■ Büttner Merlot 2022 Büttner Late Harvest Olaszrizling 2018

**A borvacsora ára: 19.900,-Ft/fő**

**Nyitvatartás január 20-26. között:**  
minden nap 12:00 – 21:00

**Ajándék a vacsora mellé:**

10%-os kártya minden  
vásárlásnál a Vulcanusban



## 2024. JANUÁR 27.; 18.00 ÓRA TILIA BORVENDÉGLŐ



8261 Badacsony, Római út 170.  
+36 87/431-293  
info@neptunbadacsony.hu  
neptunbadacsony.hu



TILIA  
A BADACSONYI BORVENDÉGLŐ

Ha az ember a badacsonyi borvidéken él, és itt nyit éttermet, azt csak a borvidék legkiválóbb borászaival együttműködve teheti. Badacsonyban a szőlőtermesztés és borkészítés többszáz éves múltra tekint vissza, és ahol ital van, ott általában étel is akad, ami persze fordítva is igaz. Számunkra tehát ebből adódóan a badacsonyi gasztronómia elképzelhetetlen bor nélkül. A Tiliában arra törekszünk, hogy az évszakra jellemző alapanyagok használatával és rövid beszerzési láncsal olyan élményt adjunk a hozzánk látogatóknak, ami méltó Badacsony hagyományaihoz.

### MENÜ ÉS BOROK:

Előétel	.....	Kocsonya
Leves	.....	Burgonya cappuccino, tigrisrák, véres hurka
Főétel	.....	Csirkemell, beluga lencsesaláta Nyúl vadas, szalvétagombóc
Desszert	.....	Cékla brownie, málna
Borok	.....	Illés Gyöngyöző ■ FATA Rajnai Rizling válogatás Sabar Olaszrizling Birtokbor ■ Éliás Szürkebarát Málik Zeusz ■ Borbély Muscat Ottonel (félédes) FATA Ürmös
PROGRAM	.....	Zenés est

**A borvacsora ára: 22.900,-Ft/fő**

**Nyitvatartás január 27. és február 2. között:**  
minden nap 12.00-20.00

**Ajándék a vacsora mellé:**

Házi készítésű szörp  
vagy lekvár a Vidéki Kamrától



## 2024. FEBRUÁR 3.; 18.00 ÓRA LAPOSA BORTERASZ

8261 Badacsony, Bogyay Lajos utca 1.  
+36 20/777-7133  
birtok@bazaltbor.hu  
www.laposa.hu

**LAPOSA**  
BADACSONY

Lehet rekkenő nyári hőség, szürettől nyüzsgő ősz, vagy téli hoesés, a Laposa borterasz a Badacsony egyik legszebb pontján megunthatatlan panorámával vár egész évben. A teraszon és a télen melegítőikkel fűtött belső térben a Laposa Birtok minden tetele kóstolható, a borokhoz helyi alapanyagokból készített finomságokat kínálunk, rendszeresen a heti ajánlatok, a borvacsorákra pedig különleges, szezonális menüket komponál a konyha.

### MENÜ ÉS BOROK:

Amuse bouche	Szarvasgombás Sajtkrém, Házi kenyér
Hideg előétel	Tatár Beefsteak, Kapri Krém, Pirítós
Leves	Gyömbéres Sütőtök Krémleves
Meleg előétel	Grillezett Kecskesajt, Füge, Cékla
Főétel	Sertésszűz, Mustáros Mártás, Parázsburgonya, Balzsametes Gyökérszaldóság
Desszert	Somlói Galuska Pohár Desszert
Borok	Welcome drink – Extra Dry ■ Pino 2022 ■ Rizling 2 2022 Laposa Illatos 2023 ■ Kéknyelű 2022 ■ Apukám világa 2021 Zeusz 2022

A borvacsora ára: 29.900,-Ft/fő

Nyitvatartás február 3-9. között:  
kedd-vasárnap: 11.00-19.00



## 2024. FEBRUÁR 10.; 18.00 ÓRA HOTEL BONVINO BADACSONY



8261 Badacsony, Park utca 22.  
+36 87/532-210  
info@hotelbonvino.hu  
www.hotelbonvino.hu

**BONVINO**  
HOTEL · WINE · SPA

A szálloda sok apró szeglete mesél a környékről, a Balatonról, a bor- és szőlőkultúráról. A szobák stílusát a borkészítés kétféle módja határozza meg: a fahordós hagyományos, valamint a korszerű redukzív. Élvezze Kollégáink vendégszeretét Badacsony legfinomabb borainak társaságában!

### MENÜ ÉS BOROK:

Előétel	Füstölt tapocai pisztrángfilé, zöldalma brunoise, kaviár, rukkolakrém
Leves	Vargánya capuccino, petrezselyemolaj, parmezánchips
Főételek	I. Fényezett supreme csirkemell, citromos cukkini főzelék II. Konfitált marhapofa, jus, pirított puliszkahasáb, mustárkaviár, zellerhab
Desszert	Túrógombóc, kakukkfűves málna
Borok	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Váli Gyöngy 2022</li> <li>■ Váli Budai Zöld 2022</li> <li>■ Málik Kéknyelű 2020</li> <li>■ Takács György Késői Olaszrizling 2021</li> <li>■ Digestif: Fata Ürmös 2022</li> </ul>
PROGRAM	Élő zene

A borvacsora ára: 21.900,-Ft/fő

Nyitvatartás február 10-16. között:  
minden nap 0-24



## 2024. FEBRUÁR 17.; 18.00 ÓRA VILLA TOLNAY BORHÁZ



8286 Gyulakeszi, Csobánc-hegy 24.  
+36 30/518-4540  
bea.villatolnay@gmail.com  
www.villatolnay.hu  
Facebook: Villa Tolnay

**VILLATOLNAY**  
CSOBÁNC

A Csobánc-hegy déli oldalán található birtokunk központja, melyet 26 hektár szőlőterület ölel körül. Vendégházunkban 5 szobával várjuk szállást kereső vendégeinket. Borkóstolásra nyitvatartási időben van lehetőség. Pincelátogatáshoz, illetve nagyobb csoportok fogadásához előzetes bejelentkezés szükséges.

**VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK FEBRUÁR 17-23. KÖZÖTT:**  
10 % kedvezmény 10 000 Ft feletti vásárlás esetén.

### MENÜ ÉS BOROK:

Előétel	Hideg ízelítő falatkák a kamránkból
Leves	Kókusztejes zellerkrémleves
Főétel	Sous vide sertésszűz, répa variációk, jus
Desszert	Almás mandulás habcsók torta
Borok	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Olaszrizling</li> <li>▪ Rajnai rizling</li> <li>▪ Furmint</li> <li>▪ Zöldveltelini</li> <li>▪ Tenger</li> <li>▪ Névtelen</li> <li>▪ Cabernet franc</li> </ul>
PROGRAM	Pincelátogatás a birtokigazgató vezetésével, ahol vendégeink betekintést nyerhetnek a borkészítési filozófiánkba és megismerkedhetnek a technológiánk legfontosabb elemeivel.

**A borvacsora ára: 19.900,-Ft/fő**

**Nyitvatartás február 17-23. között:**

H, Sze: 10-14h; Cs-Sz: 14-21h; V: 10-15h

**Ajándék a vacsora mellé:**  
Villa Tolnay kulcstartó



## 2024. FEBRUÁR 24.; 18.00 ÓRA VÁLIBOR VINOTÉKA ÉS PRESSZÓ



8258 Badacsonytomaj, Hősök tere 11.  
+36 30/090-3161; + 36 30/090-3162  
valiborvinoteka@gmail.com  
www.valiborvinoteka.hu



A Válibor Vinotéka&Presszó 2021 júniusában nyitott meg Badacsonytomaj központjában. Szeretünk volna egy olyan helyet, ahol a Váli pincészet borai mellett környékbeli termelők által készített termékeket és hazai különlegességeket kínálhatunk, amelyeket a birtokon is előszeretettel használunk és fogyasztunk. A Vinotéka finom reggelivel, ebéd- és vacsorafofagásokkal, valamint színes italkínálattal várja vendégeit minden nap. Egy kávéra vagy egy kis borkóstolóra is bármikor szívesen várjuk Badacsony szerelmeseit.

**VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK FEBRUÁR 24. ÉS MÁRCIUS 1. KÖZÖTT:**

Régjő ízei kóstoló: 6-7 féle bor kóstolása és környékbeli termelői finomságokban gazdag hidegtál 3-4 féle tapassal, 10% kedvezménnyel.

### MENÜ ÉS BOROK:

Előétel	Helyi termelői felvágottak, sonkák, sajtok, meleg tapasokkal: pirított kacsamáj, kacsazúza pörkölt, zöldfűszeres sajtkrém, padlizsánkrém
Főétel	Kemencében sült konfitált szürkemarha sült céklával, friss leveles salátával vele sült kakukkfűves burgonyával
Desszert	Sajttorta házi baracklekvárral
Borok	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Badacsonyi Gyöngy</li> <li>▪ Badacsonyi Olaszrizling Válogatás</li> <li>▪ Badacsonyi Kéknyelű</li> <li>▪ Héjon tartott Szürkebarát</li> <li>▪ Badacsonyi Pinot Noir</li> <li>▪ Badacsonyi Kékfrankos</li> <li>▪ Badacsonyi Zeusz késői szüret</li> </ul>
PROGRAM	Élőzene Pokk Tamással

**A borvacsora ára: 16.900,-Ft/fő**

**Ajándék a vacsora mellé:**  
1 üveg Vince Bora 2020

**Nyitvatartás február 24. és március 1. között:** Szombat: 8-21 óra, V: 8-14 óra, H: 8-16 óra, K-SZ: ZÁRVA, Cs: 8-16 óra, P: 8-21 óra





## 2024. MÁRCIUS 2.; 18.00 ÓRA FOLLY ARBORÉTUM ÉS BORÁSZAT

8257 Badacsonyiör, Kápolnavölgyi út 25.  
+36 70/333-2569  
info@folly.hu, www.folly.hu  
Facebook: Folly Arborétum és Borászat



A Folly Arborétum több, mint egy növénygyűjtemény, több, mint egy gondosan ápolt kert és az azt körülölelő szőlőbirtok. Kertünkben tematikus kerti programokkal, játszóparkkal, kilátóval, kiállítással, míg éttermünkben bor-, és szörpköstölővel, bizstro fogásokkal és saját süteményekkel várjuk vendégeinket. A borvacsorán történő részvétel regisztrációhoz és előzetes jegyvásárláshoz kötött: [www.folly.hu/webshop/esemeny-jegyek](http://www.folly.hu/webshop/esemeny-jegyek)  
**VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK MÁRCIUS 2-8. KÖZÖTT:**  
Cédrus 2022 5+1-es csomag: 21.000 Ft

### MENÜ ÉS BOROK:

Előétel	Hideg sertésszűz carpaccio, narancsos süttőtöksaláta (mentes)
Leves	Sültgesztenye-krémleves, zöldfűszeres gesztenyemorzsa (mentes)
Főétel	Lassan készült pecsenye libamell, színes célkavariációk, fondant burgonya (mentes)
Desszert	Balatoni vitorla (G,L,E)
Borok	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Buboréka 2022</li> <li>▪ Boróka fehér 2022</li> <li>▪ Kéknyelű 2022</li> <li>▪ Rajnai Rizling 2022</li> <li>▪ Boróka Vörös 2020</li> <li>▪ Budai Zöld 2022</li> <li>▪ Cédrus 2022</li> </ul>
PROGRAM	Borséta és fényfestéses kerti séta arborétumban

A borvacsora ára: 19.900,-Ft/fő

Nyitvatartás március 2-8. között:

Vasárnap-péntek: 9:00-18:00; Szombat: 9:00-20:00

Ajándék a vacsora mellé:

logózott Folly borospohár



## 2024. MÁRCIUS 9.; 18.00 ÓRA DOBOSI-STIER PINCÉSZET BADACSONYI FRÖCCSTERASZ

8261 Badacsony, Római út 216.  
+36 30/868-1362  
dobosistierpinceszet@gmail.com  
Facebook: Dobosi-Stier Pincészet Badacsonyi Fröccsterasz



Borászatunk 2013-as megnyitása óta az év minden napján szeretettel várja borszerető vendégeit, előzetes egyeztetés esetén pinclátogatásra, borkóstolók, pálinkakóstolók és borvacsorák tartására biztosít lehetőséget.  
**VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK MÁRCIUS 9-15. KÖZÖTT:**  
Palackos boraink árából 20% kedvezményt biztosítunk.

### MENÜ ÉS BOROK:

Előétel	Libatepertókrémes pirított sajt kezűleg főzött lilahagyma lekvárral
Leves	Tárkonyos vaddisznóraguleves
Főétel	Szarvassült krumpligombóccal, barnamártással, melyhez családi recept alapján készült áfonyalekvárt kínálunk almába töltve
Desszert	Máktorta erdei gyümölcsraguval
Borok	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nektár száraz 2022</li> <li>▪ Olasz rizling száraz 2022</li> <li>▪ Szürkebarát száraz 2022</li> <li>▪ Kéknyelű száraz 2022</li> <li>▪ Rozé 2023</li> <li>▪ Nektár féledes 2022</li> <li>▪ Szürkebarát édes 2022</li> <li>▪ Turán száraz 2021</li> </ul>
PROGRAM	Balatonyöröki Gáspárlat Pálinkaház pálinka kóstolója.

A borvacsora ára: 16.900,-Ft/fő

Nyitvatartás március 9-15. között:

minden nap: 10:00-20:00

Ajándék a vacsora mellé:

hölgyeknek kerámiavirág,  
uraknak borkupon



## 2024. MÁRCIUS 16.; 18.00 ÓRA DOMAINE EDEGGER PINCÉSZET



8261 Badacsony, Római út 235.  
+36 87/531-017  
office@domaine-edegger.com  
www.domaine-edegger.com  
Facebook: Domaine Edegger



Biológiai irányelveket követve műveljük szőlőterületeinket 13 hektáron. Véleményünk szerint ezzel a tudatos szőlőtermesztéssel is ki tudjuk hozni a termésből a borvidék sajátosságát tükröző minőséget. 2019-ben nyílt épületünkben kialakított kóstolótermünkben várjuk az érdeklődőket. Szállást igény szerint a 8 db új apartmanunkban tudunk biztosítani.

**VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK MÁRCIUS 16-22. KÖZÖTT:**  
10% kedvezmény.

### MENÜ ÉS BOROK:

Előétel	Burgonyahab Céklasaláta friss kecskesajttal
Leves	Édeskömény krémleves parmezánnal Konfitált kacsacomb és halványrózsaszín kacsamell narancsos – vörösboros szósszal, rizzsel
Főétel	Narancsos szardíniás tészta Helyi sajtvalogatás
Desszert	Narancsos csokoládé torta
Borok	PET NAT <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Quintessence – barrique Sauvignon Blanc 2012</li> <li>▪ Rajnai rizling cuvée</li> <li>▪ Kápolna Amfóra – Szürkebarát</li> <li>▪ Jakob – barrique Chardonnay</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pinot Noir 2013 – barrique</li> <li>▪ Georg – barrique Cabernet Sauvignon, Merlot cuvée 2012</li> </ul>

**A borvacsora ára: 22.500,-Ft/fő**

**Nyitvatartás március 16-22. között:**

hétfő: 11:00-16:00, csütörtök: 11:00-16:00,  
péntek, szombat: 11:00-18:00, vasárnap: 11:00-16:00

**Ajándék a vacsora mellé:**

1 db a pincészet logójával  
ellátott borospohár



## 2024. MÁRCIUS 23.; 18.00 ÓRA HABLEÁNY BADACSONY

8261 Badacsonytomaj, Park utca 26  
+36 20/316-0163  
bisztró@hableanybadacsony.hu  
Facebook: Hableány



A különleges környezetben a borok mellé modern bisztrókonyhát álmodtunk, amivel új műfajt szeretnénk teremteni: a modern balatoni bisztrót. Helyi alapanyagok, szezonális, frissesség – ezen jelszavak mentén készítjük el a borokhoz komponált fogásainkat!

### MENÜ ÉS BOROK:

Előétel	Lazacpisztráng, cékla, tojás
Főétel	Mangalica, burgonya, szarvasgomba
Desszert	Fehér csokoládé, mandula, körte
Borok	Laposa Pino Laposa Apukám Világa Laposa 4hegy Laposa Zenit Laposa Rizling Laposa Brut Laposa Extra Dry

**A borvacsora ára: 29.500,-Ft/fő**

**Nyitvatartás március 23-29. között:**

minden nap 12.00-22.00



## 2024. MÁRCIUS 30.; 18.00 ÓRA SIPOS BORHÁZ ÉS VENDÉGHÁZ



8257 Badacsonyörs, Szőlő utca 23.  
+36 30/443-9348  
szallas@siposborhaz.hu  
www.siposbor.hu

SIPOS  
*Badacsony*

Családunkban a szőlő- és borkultúra apáról fiúra száll. A rendszerváltással egyidőben – a családi kis szőlőskertre és kis pincére alapítva – álmotda meg Sipos Tihamér a Sipos Borház alapjait. A borászatunk folyamatosan fejlődött, a területeink nőttek és modern pincét építettünk, hogy a legtöbbet tudjuk a szőlőinkből kihozni. A boraink tekintetében szeretnénk megmutatni a borvidékünk egységiségét és kiemelni azt.

**VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK MÁRCIUS 30. ÉS ÁPRILIS 5. KÖZÖTT:**  
10% kedvezmény elviteles bor vásárlásakor

### MENÜ ÉS BOROK:

Élőétel	.....	Négy féle mártogatós zöldségekkel, kenyérrrel (GM változatban is)
Főétel	.....	Kemencés kacsacomb, szalonnás-zöldbabos burgonya körettel, párolt lilakáposztával
Borok	.....	Molnár17 Gyöngyöző 2022 (száraz) ■ Szürkebarát 2021 (száraz) ■ Rózsakő 2022 (száraz) ■ Balatoni Délután 2022 (száraz) ■ Kéknyelű 2022 (száraz) ■ The Olasz of the Rizling 2021 (száraz) ■ Balatoni Éjszakák 2022 (félszáraz)
PROGRAM	.....	Akusztikus élőzene

A borvacsora ára: 20.000,-Ft/fő

Nyitvatartás március 30. és április 5. között:  
minden nap 16:00-21:00

Ajándék a vacsora mellé:  
házi készítésű szőlőlekvár



## 2024. ÁPRILIS 6.; 18.00 ÓRA NÉMETH PINCE

8261 Badacsony, Római út 127.  
+36 70/772-1102  
nemethpince@gmail.com  
Facebook: Németh Pince



A Németh Pince Badacsony egyik legkisebb borászata, mely családi alapokon nyugszik. Három generáció dolgozik együtt, nagypapától az unokáig mindenki a bor szolgálatában áll az év egy szeletében. Az idősebbek bölcsessége ötvöződik az ifjúság lendületével. Úgy gondoljuk, hogy a régi hagyományos technológiával készült borok visszaadják a táj és a múlt ízeit, ezért a jól bevált technológiát és a modern kor eszközeit vegyítjük szakmai munkánk során. Kis családi pincészetünk borvacsorái is családias légkörben zajlanak, mindenki kiveszi részét a munkából az este folyamán. Szeretettel várjuk régi és új vendégeinket! Üdv a családban!  
**VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK ÁPRILIS 6-12. KÖZÖTT:**  
Borkóstoló mellé 1 pohár házi bodzaszőrp

### MENÜ ÉS BOROK:

Élőétel	.....	Diós gorgonzola körtével fűszeres rozskenyéren
Házi kencék	.....	Füstölt pisztrángkrém, cukkinipesto, labneh olívaolajjal, kacsatepertőkrém
Főétel	.....	Pincetái füstölt mangalica-, és szürkebarha finomságokból kerti zöldségekkel, kézműves sajtokkal és friss kovászos kenyérral
Desszert	.....	Provanszi almatorta
Borok	.....	Jázzy ■ Kéknyelű ■ Rajnai rizling ■ Olaszrizling ■ Rózsakő ■ Szürkebarát ■ Ottonel muskotály
PROGRAM	.....	Akusztikus gitározás

A borvacsora ára: 16.900,-Ft/fő

Nyitvatartás április 6-12. között:  
minden nap: 14.00-17.00

Ajándék a vacsora mellé:  
Badacsoki



## 2024. ÁPRILIS 13.; 18.00 ÓRA BORBÉLY CSALÁDI PINCÉSZET



8258 Badacsonytomaj, Káptalantóti út 19.  
+36 30/927-1414  
info@borbelypince.hu ■ www.borbelypince.hu  
Facebook: Borbély Családi Pincészet



Vendégeinket a ház asszonya, Gabriella által helyi alapanyagok felhasználásával készített ételekkel várjuk. a 2020-as ÉV BORTERMELŐJÉNEK, Tamásnak szakmai vezetésével ismerkedhetnek meg a Borbély családdal, hagyományainkkal, filozófiáinkkal, pincészetünk titkaival.

**VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK ÁPRILIS 13-19. KÖZÖTT:**  
6 palack bor vásárlása esetén + egy palack ajándék bor.

### MENÜ ÉS BOROK.

Welcome	.....	Bóbita illatos gyöngyözőbor vendégváró házi pogácsával
Előétel	.....	Ízelítő házi „disznóságainkból” Szegi sajtfalatkákkal
Főétel	.....	Tarja ágyra ültetett csirkemell bacon szalonnával, rizssaláta sült tricolor paprikával
Desszert	.....	„Tavaszi álom”
Borok	.....	Gabriella Muscat Ottonel ■ Rózsakő selection ■ Kéknyelű selection ■ Bács hegy Olaszrizling ■ Karós Olaszrizling limited selection ■ Csóka major Furmint ■ Zeus késői szüret
PROGRAM	.....	Az est hangulatát Németh Lajos tangóharmonikás fokozza.

**A borvacsora ára: 17.900,-Ft/ fő**

**Nyitva tartás április 13-19. között:** szombat 10:00-22:00;  
vasárnap 10:00-16:00; hétfő-péntek 10:00-17:00

**Ajándék:** a helyi Vastag kerámia által készített meglepetés ajándék



## 2024. ÁPRILIS 20.; 18.00 ÓRA BORBARÁTOK ÉTTEREM



8258 Badacsonytomaj, Római út 88.  
+36 30/467-3089  
info@borbaratok.hu ■ www.borbaratok.hu

**FATA**  
Badacsony

Családunk generációk óta hordozza magában a szőlő és a vendéglátás iránti elkötelezettséget és rajongását. Hiszünk, hogy a jó bort és jó vendéglátást is csak szívvel lehet magas minőségben művelni. Ezt tanították nekünk szüleink, dédszüleink és ezt az örökséget hagyjuk mi is a következő generációkra. Szüleink 1988-ban tették le az alapköveit a mai Borbarátok étteremnek az ősi birtokon, melyet még anno 1927-ben Fata István dédnagyapánk vásárolt, amikor Badacsonytomajra költözött. A borászatunk a mai napig az ő nevét viseli, ezzel tisztelegve tettvégya és iránymutatása előtt.

**VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK ÁPRILIS 20-26. KÖZÖTT:**  
Előzetes egyeztetés alapján bármely nap 11:00-18:30 között 4 vagy 6 teteles borkóstoló

### MENÜ ÉS BOROK.

Előétel	.....	Hideg nyúlgerinc, mustáros lencsesaláta, sült cékla, paraj
Leves	.....	Gomba consommé, tojássárgája, szardella, petrezselyem olaj
Főétel	.....	Rozé kacsamell, szarvasgombás burgonya gratén, kelkáposzta, sós alma, jus
Desszert	.....	Fehér csokoládé brownie, avokádókrém, eper
Borok	.....	Gyöngyöző-bor (Ottonel Muskotály) ■ Balatonbor ■ Olaszrizling ■ Szürkebarát ■ Kéknyelű ■ Rajnai ■ Rizling ■ Ürmös-bor
PROGRAM	.....	Zenés est

**A borvacsora ára: 21.950,-Ft/ fő**

**Nyitvatartás április 20-26. között:**  
Hétfő-Csütörtök 11:30-20:00,  
Péntek-Szombat 11:30-21:00

**Ajándék a vacsora mellé:**  
1 pohár Kéknyelű törkölypálinka  
(a FATA Pince saját pálinkája)



## 2024. ÁPRILIS 27.; 18.00 ÓRA VULCANUS PIZZABAR

8300 Tapolca, Fő tér 19.  
+36 30/106-2033  
hello@buttnerwine.com  
Facebook: Vulcanus Pizzabar



Nem ismerünk megalkuvást tételeink születésénél. A nemzetközi mércét vesszük alapul, ezáltal nagy hangsúlyt fektetünk arra, hogy borainkban a gyümölcscentrikusság tökéletes harmóniába kerüljön az egyedi mikroklima és talaj adottságaival egyaránt. Célunk a helyi, illetve különleges szőlőfajták bemutatása és a borvidék adottságainak leggazdagabb, legkomplexebb módon történő bemutatása és poharakba juttatása.

**VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK ÁPRILIS 27. ÉS MÁJUS 3. KÖZÖTT:**  
15% minden elviteles borra

### MENÜ ÉS BOROK:

Welcome	.....	Büttner Attitude Frizzante Bruschetta, pizza pane
Leves	.....	Spárgakrémleves, kecskesajt, szalonna
Főétel	.....	Branzino filé, friss kevert saláta
Desszert	.....	Tiramisu
Borok	.....	Büttner Irsai Olivér 2023 ■ Büttner Zöld Veltelíni 2023 Büttner Rosé 2023 ■ Büttner Patchouli 2020 Büttner Pinot Gris Off-dry 2022 ■ Büttner Merlot 2022 Büttner Late Harvest Olaszrizling 2018

**A borvacsora ára: 19.900,-Ft/fő**

**Nyitvatartás április 27. és május 3. között:**  
minden nap 12:00 – 21:00

**Ajándék a vacsora mellé:**

10%-os kártya minden  
vásárlásnál a Vulcanusban



## 2024. MÁJUS 4.; 19.00 ÓRA VON BEÓTHY PINCE

8286 Gyulakeszi, Csobánc-hegy 564 hrsz.  
+36 30/369-6324  
vonbeothyince@gmail.com  
vonbeothyince.hu



A Balaton-felvidék titkos ékkövéen, a Csobánc-hegy magaslatán található családi pincénk. Organikusan termelt boraink (rozé, fehér, vörös) mellé, a vendégeink tányérjaira saját magunk által termelt vagy a környékbeli termelőktől beszerzett alapanyagokból készítünk ízletes falatokat.

Szeretettel várjuk vendégeinket!

**VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK MÁJUS 4-10. KÖZÖTT:**  
2+1. Kettőt fizet, 3-at vihet Furmint!

### MENÜ ÉS BOROK:

Előétel	.....	Csobánc tál (kencék, disznóságok, sajtok)
Leves	.....	Tárkonyos-citromos csirkeragu leves
Főétel	.....	Rozmaringos, zöldfűszeres, mustáros tarja, burgonyapüré, friss saláta
Desszert	.....	Habkőnyű túrógombóc
Borok	.....	Welcome drink ■ Roze ■ Szenvedély (furmint- chenin blanc házastítás) ■ Hárslevelű ■ La Passion (kékfrankos- merlot) ■ Novemberi szüret

**A borvacsora ára: 18.900,-Ft/fő**

**Nyitvatartás május 4-10. között:**  
minden nap: 9:00-21:00

**Ajándék a vacsora mellé:**

Birs"o" masajt



## 2024. MÁJUS 11.; 19.00 ÓRA VÁLIBOR



8257 Badacsonyörs, Major út 42.

+36 30/940-5232

kezmanvesbor@gmail.com ■ www.valibor.hu

Facebook: Válibor – Váli Péter Borászata Badacsonyörs



A Válibor 10 hektáron organikus gazdálkodó, kézműves pincészet. Alacsony kéntartalommal, minimális beavatkozással készülnek a természetes borok. Jelentős terméskorlátozással, kézi ladás szürettel magas minőségű egyedi borokat készítünk. Legfőbb szőlőfajtáink: Kéknyelű, Budai Zöld, Olaszrizling, Rajnai Rizling, Szürkebarát és Ottonel Muskotály. Vörös- és rozéborokat is készítünk Pinot Noirból, Syrahból és Kékfrankosból.

### VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK MÁJUS 11-17. KÖZÖTT:

Régió ízei kóstoló: 6-7 féle bor kóstolása és környékbeli termelői finomságokban gazdag hidegtál tapasokkal, 10% kedvezményrel.

#### MENÜ ÉS BOROK:

Előétel	· Helyi termelői mangalica-, szürkemarha-, bivaly-felvágottak, sonkák, sajtok, zöldségek és meleg tapasok: pirított kacsamáj, kacsazúza pörkölt, zöldfűszeres sajtkrém, padlizsánkrém
Főétel	· Balaton-felvidéki spárgás epres saláta, bivalyragu vele sült burgonyával tavaszi salátával
Desszert	· Almáspite vaníliás fagyalattal és eperrel
Borok	· Badacsonyi Gyöngy ■ Badacsonyi Olaszrizling Válogatás Badacsonyi Kéknyelű ■ Héjon tartott Szürkebarát Badacsonyi Pinot Noir ■ Badacsonyi Kékfrankos Badacsonyi Zeusz késői szüret
PROGRAM	· Élőzene Pokk Tamással

A borvacsora ára: 16.900,-Ft/ fő

Ajándék a vacsora mellé:  
1 palack Luca Bora

Nyitvatartás május 11-17. között: Szombat: 12-22 óra

Vasárnap: 9-14 óra Hétfő, kedd, szerda: Zárva Csütörtök: 17-22 óra Péntek: 12-22 óra



## 2024. MÁJUS 25.; 19.00 ÓRA RÓZSAKŐ VENDÉGLŐ



8261 Badacsony, Kisfaludy Sándor utca 26.

+36 30/954-2518

demjentamas64@gmail.com

Facebook: Rózsakő Vendéglő

A Rózsakő Borpince Étterem a badacsonyi hegyen, a bazaltorgonák alatt, Badacsony fő turista útvonala mentén helyezkedik el. Egy 50 fő befogadására alkalmas hangulatos borospincében, valamint egy 150 férőhelyes, szőlőtőkékkel övezett romantikus kerthelyiségben várjuk kedves vendégeinket. A gyerekek szórakozását játszótér szolgálja.

### VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK MÁJUS 25-31. KÖZÖTT:

A'la Carte ételeinkből 10 % kedvezményt biztosítunk az egész hét folyamán a betérő vendégek részére

#### MENÜ ÉS BOROK:

Welcome	· Házi készítésű omlós pogácsa és zamatos pálinka
Előétel	· Hortobágyi húsos palacsinta
Főétel	· Rózsakő borban párolt sertésjava ropogós burgonyafánkocskákkal
Desszert	· Újragondolt vargabéles vörösboros erdeigyümölcs raguval
Borok	· BalatonBor Olaszrizling - Barna Pince ■ Kéknyelű - Barna Pince Száras Muskotály - Németh Pince ■ Irsai Olivér - Skizo Borház „kinnagangon” Rosé Pinot Noir – Borbély Családi Pincészet Vörös cuvée – Skizo Borház ■ Bodzás bor Olaszrizling - Hóbor Pince
PROGRAM	· Élőzene

A borvacsora ára: 19.990,-Ft/ fő

Ajándék a vacsora mellé:

Választás alapján  
ajándékkosarunk kínálatából

Nyitvatartás május 25-31. között:

minden nap: 12.00-19.00



## 2024. JÚNIUS 1.; 19.00 ÓRA BARNA PINCE ÁBRAHÁMHEGY

8256 Ábrahámhegy, Honvéd utca 10.  
+36 70/591-9378, +36 30/424-1209  
barna01.szoke@gmail.com  
Facebook: Barna Borozó Ábrahámhegy



Kézműves, családi borászatunk, a Badacsonyi Borvidék festői szépségű Balaton-parti községében Ábrahámhegyen, Badacsonytól 8 km-re található. A hozzánk ellátogatók friss Rozé, Irsai, Rizlingszilváni és Olaszrizling boraink mellett fahordóban érlelt Szürkebarátot, Kéknyelűt, Rózsakőt és Kékfrankost kóstolhatnak hangulatos, kora tavasztól késő ősziig nyitva tartó borozónkban.

### VENDÉGVÁRÓ AJÁNLATUNK JÚNIUS 1-7. KÖZÖTT:

15% kedvezmény az elviteles borokra

### MENÜ ÉS BOROK:

Előétel	• Kemencés kenyérlángos házi mangalica szalonnával
Főétel	• Kemencében, szőlővenyige parázson készült sült oldalas és sült csülök hagymás törtburgonyával és kovászos uborkával
Desszert	• Kemencés almás pite
Borok	• Irsai Olivér gyöngyöző • Cserszegi fűszeres Rizlingszilváni • Rozé • Olaszrizling • Zeus • Olaszrizling • Szürkebarát Narancsbor Kékfrankos • Cabernet Sauvigno • A tiltott Othello és a legendája • Késői szüretrek
PROGRAM	• Élő népzenei est

A borvacsora ára: 15.900,-Ft/fő

Nyitvatartás június 1-7. között:  
minden nap: 16.00-24.00

Ajándék a vacsora mellé:  
Barna Pince kulcstartó

## SZAKVEZETÉSES ÉLMÉNYTÚRÁK EGÉSZ ÉVBEN!

A zamatos borkóstolások és a kulináris élvezetek mellett fáradt tagjainkat sem árt megmozgatni, főleg, ha közben olyan csodálatos tájat barangolhatunk be, mint a Badacsonyi Borvidék festői környezetébe.

Az élménytúrákon profi szakvezető segítségével fedezhetjük fel a Badacsonyi környékének változatos hegyeit, gazdag földtani örökségét, állat- és növényvilágát, történelmi és kultúrtörténeti értékeit is.

## VEZETETT BORTÚRÁK

Ha alaposabban meg szeretnénk ismerkedni a Badacsonyi borvidékkel, akkor érdemes ezt bortúránk keretében megtenni! A speciális útvonalak során nemcsak feltérképezhetjük az adott táj természeti környezetét, hanem a pincelátogatások alkalmával végigkóstolgathatjuk a borvidékre jellemző nedűket is. Tökéletes alkalom erre saját szervezésű, szakvezetési bortúránk, mely során 3 pincészet kerül bejárásra. A 9 különleges tétel mellett a helyi termelők finomságai is megízlelhetők!

A túrák időpontjai és részletes leírásai megtalálhatóak honlapunkon:  
[www.badacsonyi.com](http://www.badacsonyi.com)



Borbarangolás Badacsonyban



**BADACSONYI TURISZTIKAI ÉS BORÚT EGYESÜLET**  
**– TOURINFORM IRODA**

8261 Badacsony, Park u. 14.

+36-87/531-013

e-mail: badacsonytomaj@tourinform.hu

www.badacsony.com



A résztvevők fenntartják maguknak a jogot a kiadványban szereplő menüsor és program változtatására. Az eseményen kép - és hangfelvétel készül, ezt a rendezvény résztvevői megjelenésükkel tudomásul veszik. A programon mindenki saját felelősségére vesz részt.

Támogatóink:

Badacsonyi Borvidék borászai; Badacsonytomaj Város Önkormányzata; Badacsonytördemic Község Önkormányzata; Szigliget Község Önkormányzata; Ábrahámhegy Község Önkormányzata