

SEJUR DE PASTE 2012 *IN TARA MARAMURESULUI* **PENSIUNEA LACRAMIOARA***, SACEL**

PACHET 1: DURATA:13 – 15 aprilie 2012, DEMIPENSIUNE, 3 nopti, 4 zile

PRET: **550** RON/ persoana/ loc

PACHET 2: DURATA: 13 – 16 aprilie 2012,DEMIPENSIUNE, 4 nopti, 5 zile

PRET: **660** RON/ persoana/ loc

ZIUA I: 13 Aprilie

Intampinarea invitatilor intr-un cadru tipic maramuresenesc

Orele 19: 21 – Cina: ciorba de vacuta, Ciolan cu fasole, desert

ZIUA a II-a: 14 Aprilie

Orele 8:10- Mic dejun – Bufet suedez - bazat pe bucate traditionale

OPTIONAL: 1. Se poate organiza o *plimbare cu caruta trasa de cai la Izvorul Albastru al Izei* contra cost.Pret : 25 lei/ pers. Copii: 10 lei. Se asigura pe drum, din partea casei, o gustare rece si bautara.

***Recomandam vizitarea unor obiective turistice *in apropierea localitatii*: Manastirea Barsana, Cimitirul vesel de la Sapanta, Manastirea Perii, Memorialul Durerii, Muzeul Satului din Sighet, Manastirea Moisei, traseu cu mocanita din localitatea Viseu, Cascada Cailor din Borsa, etc.

Cina: 19- 21: Ciorba de perisoare cu placinta cu branza; specialitatea casei,

ZIUA a III-a: 15 Aprilie

Participarea la Slujba Invierii la Biserica din sat si primirea copiilor in “tiez”

Mic dejun sfintit bazat pe bucate traditionale de Pasti

Orele 15 – **GRATAR IN AER LIBER**, mici, carnati de casa, coaste afumate, slanina, vin fiert si horilca fiarta

Ora: 20 - Masa Festiva cu bucate specifice Sarbatorilor Pascale : ciorba de miel, friptura de miel la tava, galuste in pita, prajitura si cozonaci, apa mineral, horilca, vin etc.
O SEARA MARAMURESEANA CU CANTEC, JOC SI VOIE BUNA PE ACOMPANIAMENT DE CETERA, ZONGURA SI TOBA!

TOMBOLA CU PREMII!

ZIUA a IV-a: 16 Aprilie

Orele 8:10 - Mic dejun – Bufet suedez - bazat pe bucate traditionale

OPTIONAL 2 : Excursie la:

- **atelierul de ceramica din localitate a lui Tanase Cocean**, atelier care dateaza din timpuri stravechi si care este recunoscut nu doar in tara, ci si in strainatate. Ceramica pastreaza forme daco-romane si este singurul centru din Transilvania in care ea este arsa la rosu. Cuptorul in care este arsa este vechi de peste 300 de ani si are forma ovoidala.

- atelierul cu produse artizanat din lemn , cu specific maramuresan create de **mesterul popular Tulean**

Orele 19: 21: Cina: Ciorba de pui, mamaliguta cu pastrav din productie proprie; desert

ZIUA a V-a: 17 Aprilie

Orele 8:10- Mic dejun – Bufet suedez - bazat pe bucate traditionale

-« plecarea prietenilor care au venit turisti »

Observatii:

- copii de pana la 10 ani beneficiaza de 50 % gratuitate
- rezervarile se fac la telefon cu plata anticipata a unui avans de 50 %
- se poate opta pentru oricare din pachete