



Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

Jeles napok a Katica Tanyán

Programajánló



2021



Katica Tanya – Az élmények hazája



Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

Kedves Látogatónk!

A Katica Tanya Élményközpontban 2009-ben egy tematikus hétvégi programsorozatot indítottunk el „Jeles napok a Katica Tanyán” címmel. Az a cél vezérelt bennünket, hogy a hagyományőrzést és a környezettudatosságot szem előtt tartva minél változatosabb programokkal várunk, minél teljesebb élményt biztosítva számotokra!

Vendégeink visszajelzése alapján eme kezdeményezésünk kedvező fogadtatásra talált, így az eddigieknél még nagyobb hangsúlyt kap a környezettudatosság.

A kibővített programajánlathoz kapcsolódva folytatjuk és folyamatosan fejlesztjük gasztronómiai ajánlatunkat is, melynek köszönhetően minden héten megkóstolhattok valami újdonságot éttermünkben is!

Az alábbiakban hétvégi tematikus programajánlatunkat ismertetjük; minden hétvégén többféle kézműves, természetismereti vagy hagyományőrző programmal várunk!

Ezeket egészítik ki alábbi rendszeres programjaink:

- Minden nap
 - reggel 7-8 óra és este 5–7 óra között (évszakoktól függően) tehénfejés, amit bárki kipróbálhat (a reggeli programra előzetesen be kell jelentkezni);
 - reggel 7–9 óra és délután 4–6 óra között állatgondozás, amiben bárki részt vehet;
 - Magyarországon egyedülálló Óriás Játzóbirodalom, Csúszdaház és Elektromos gokart pálya* élményelemeinek használata;
 - Kalandbarlang: 13 db, egyenként 8 m magas mászófal*, ugrószőnyegek, mini bowling pályák*, táblajátékok
 - több tucat kül- és beltéri játszóalkalmazás (kültéri Szélvész csúszdák, beltéri játszóházak, Telibe találda, öreg géppark, akadálypálya, focibilliárd, focidarts, óriás Twister, Kiütlek játék, pedálos gokart pályák kicsiknek és nagyoknak);
 - a Tavi attrakciók (Vízipark– fröcsi játszótér, Bolyongó–labirintus, Luficsúzli, trambulinok, ugráló dombok, pontonhíd és kézi kompok, vízi járgányok);
 - a Lovagvár bejárása;
 - naponta háromszor állatsimogatás;
 - naponta 3-4 alkalommal (évszakoktól függően) hordóútánfutó járat és Matyi vonat;
 - önálló rajzolás, festés, színezés, kavicsfestési lehetőség a Bütyköldében;
 - Erdei kötélpályák* és a Dél-Dunántúl leghosszabb lecsúszói* (120 és 190 m).
- Minden hétvégén (az előzőeken túl)
 - ingyenes tematikus programok egyéni és családdal érkező vendégeinknek;
 - szombaton délelőtt 10 órától kenyérdagasztás, majd sütés;
 - márciustól novemberig, hétvégeken vasárnap és ünnepnapokon délután a kontinentális Európa legnagyobb hajítógépét tekinthetik meg működés közben, részt vehetnek annak működtetésében, szombatonként napnyugta után tüzes golyót lövünk;



Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

- o vasárnap délelőtt 10 órától langallódagasztás, majd sütés;
- o hosszú hétvégéken extra programok!



A belépő megvásárlása magában foglalja a fenti programokon való részvételt, és több, mint 100 játék és játszóalkalmatosság használatát. A különdíjas szolgáltatások (*) ingyenes igénybevétele is lehetséges! A belépőn túl minden nálunk elköltött 5000 Ft után Kis Katica Pontot adunk. Ezek beválthatók az egyébként különdíjas szolgáltatásokra.

Hosszú hétvégéken, iskolai szünetekben még gazdagabb programokkal várunk családoddal, barátaiddal!

Az Élmenyközpont nyitvatartási ideje:

| 2020 Szeptember | | | | | | | 2020 Október | | | | | | | 2020 November | | | | | | | 2020 December | | | | | | | 2021 Január | | | | | | | 2021 Február | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----------------|----|----|----|----|----|----|--------------|----|----|----|----|----|----|---------------|----|----|----|----|----|----|---------------|----|----|-------|----|----|----|-------------|----|----|----|----|----|----|--------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| H | K | Sz | Cs | P | Sz | V | H | K | Sz | Cs | P | Sz | V | H | K | Sz | Cs | P | Sz | V | H | K | Sz | Cs | P | Sz | V | H | K | Sz | Cs | P | Sz | V | H | K | Sz | Cs | P | Sz | V | | | | | | | | | | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | | 1 | 2 | 3 | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | | | | | | | |
| 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
| 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | | | | | | | |
| 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 21 | 22 | 23 | Zárva | 27 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | | | | | | | | | | |
| 28 | 29 | 30 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 30 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | | | | | | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| 2021 Március | | | | | | | 2021 Április | | | | | | | 2021 Május | | | | | | | 2021 Június | | | | | | | 2021 Július | | | | | | | 2021 Augusztus | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------|----|----|----|----|----|----|--------------|----|----|----|----|----|----|------------|----|----|----|----|----|----|-------------|----|----|----|----|----|----|-------------|----|----|----|----|----|----|----------------|----|----|----|----|----|----|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|
| H | K | Sz | Cs | P | Sz | V | H | K | Sz | Cs | P | Sz | V | H | K | Sz | Cs | P | Sz | V | H | K | Sz | Cs | P | Sz | V | H | K | Sz | Cs | P | Sz | V | H | K | Sz | Cs | P | Sz | V | | | | | | | | | | | | | |
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | | | | | 1 | 2 | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | | | | | | | 1 | 2 | 3 | 4 | | | | | | | | | | | 1 |
| 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | | | | | | | | | | | | | |
| 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | | | | | | | | | | | | | |
| 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 | 22 | | | | | | | | | | | | | |
| 29 | 30 | 31 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 28 | 29 | 30 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 23 | 24 | 25 | 26 | 27 | 28 | 29 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | 31 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | 30 | 1 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Nyitvatartás: 9:00-19:00, 9:00-18:00, 10:00-18:00, Előzetes bejelentkezéssel, Kasszáink és éttermünk fél órával a nyitva tartás vége előtt zárnak.

Az aktuális Gasztronómiai ajánlatok mellett éttermünkben számos további étel kóstolható. Glutén-és/vagy laktózmentes ételeket is biztosítunk.

Bízunk abban, hogy programajánlónk elnyeri tetszésedet és 2021-ben is vendégeink között üdvözölhetünk. Kérünk, ha módodban áll, oszd meg ezt a programajánlót barátaiddal, ismerőseiddel!

Felhívjuk szíves figyelmeteket, hogy a Jeles Napok program- és gasztronómiai ajánlatában szereplő információk változhatnak. Legfrissebb programunk és gasztronómiai ajánlatunk eléréséhez kérjük, látogass el honlapunkra a www.katicatanya.hu/programok címen!

És egy utolsó gondolat: ne feledd, hogy nálunk lehet hulladékkal is fizetni! Azaz, ha hozol PET palackot, aludobozt vagy kötegelt papírt, azt a belépőd 10 %-áig beszámítjuk!

Sok szeretettel várunk:

A Katica Tanya munkatársai
www.katicatanya.hu
info@katicatanya.hu
 (30) 411 6002





Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

Amire büszkék vagyunk

A Katica Tanyán az egyik legfontosabb célunk a környezettel összhangban lévő életmód kialakítása és fenntartása, illetve, hogy ezt az üzenetet minél több emberhez eljuttassuk. Valljuk, hogy bolygónkat nem apáinktól örököltük, hanem unokáinktól vettük kölcsön. Azaz meg kell tennünk mindent, hogy amire ők is felnőnek, a Föld még mindig élhető bolygó legyen.

Ezt a koncepciót követve a Katica Tanyán is olyan környezetbarát megoldásokat alkalmazunk, amelyekkel az ökológiai lábnyomunkat minimalizáljuk. Ezen cél eléréséhez egy stratégiai lépés az energia-ellátásunk teljeskörű ráépítése a megújuló energiákra. Az Élmenyközpont egész energia ellátását a nap, szél és biomassza biztosítja. Mi nem használunk gázt, a konyhánk is árammal működik.

Bármit fejlesztünk, az csak olyan lehet, ami nem fogyaszt energiát vagy ha mégis, akkor azt megújuló forrásból fedezzük.

Saját ökológia szennyvízkezelővel rendelkezünk, amely vegyszer nélkül tisztítja a nálunk keletkező szennyvizet. Az esővizet több célra használjuk. A hulladékot természetesen szelektíven gyűjtjük.

Ezen erőfeszítéseink elismeréseként több díjjal tüntettek ki bennünket:



CheckINN Green – Felelős Turizmusért pályázat fődíja - 2020

2020. novemberében kaptuk a Magyar Turisztikai Ügynökség és a Magyar Turisztikai Szövetség által kiírt pályázat fődíját A díj a Katica Tanya környezettudatos megoldásait díjazta.

Katica Tanya – Az élmények hazája



Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu



Energy Globe Magyarország Díj – 2018

2018. május elején kaptuk az Energy Globe pályázat első díját a „Jövő generációja” kategóriában. A díj az utóbbi 10 év környezettudatos megoldásait díjazta.



Provident Társadalmi Hasznossági Díj – 2017

2017. októberében vehettük át Figyelő Top 200 díját, a Provident Társadalmi Hasznossági díjat, amely a társadalmi szerepvállalásunkat ismerte el. Ennek keretében – többek között – évente 1000 darab ingyen belépőt adunk rászoruló gyerekeknek és családjuknak.

Katica Tanya – Az élmények hazája



Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu



Európai Bizottság Környezetvédelmi Üzleti Díj 2016–17

2016 őszén Tallinban vehettük át az Európai Bizottság Környezetvédelmi Üzleti Díját. Ezt a díjat két évente ítélik oda és 145 európai vállalkozásból a Katica Tanya nyerte el a kis- és középvállalkozói díjat!



Üzleti Etikai Díj – 2015

A 2015-ben 16. alkalommal átadott Üzleti Etikai Díj célja, hogy minden évben a magyar társadalom figyelmének középpontjába kerüljenek azok a hazai vállalkozások, amelyek tevékenységükkel, magatartásukkal példát mutatnak a felelős, etikus gazdálkodásban, üzleti jelenlétben, és erősítik a társadalom és az üzleti szféra közötti bizalmat.

Katica Tanya – Az élmények hazája



Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu



OKLEVÉL

A KÖVET Egyesület és az
Országos Foglalkoztatási Közhasznú
Nonprofit Kft. által közösen meghirdetett

CSRPIAC 2015
Fókuszban a felelős foglalkoztatás

pályázaton
a szakmai zsűri
**2015 Valóban Felelős
Vállalata Díjjal**
jutalmazta
a **Katica Tanya
Élményközpontot**

Budapest, 2015. június 4.


Csonka István
foglalkoztatáspolitikai
szakértő


Soós Andrea
koordinációs igazgató


Dr. Tóth Gergely
főtitkár


NEMZETGAZDASÁGI
MINISZTERIUM


ORSZÁGOS FOGYASZTÓVÉDELMI
HIVATAL


KÖVET

CSRPIac – Fókuszban a felelős foglalkoztatás

2015 Valóban Felelős Vállalata Díj
A CSR Piac lehetőséget ad a vállalatoknak, hogy a társadalmi felelősségvállalás terén elért eredményeiket bemutassák az érdeklődőknek. A piactér különféle témakörök köré szerveződő kis standokból épül fel, melyeknél a vállalatok a CSR területén megoldani kívánt problémáikat és az azokra bevezetett innovatív megoldásokat mutatják be az érdeklődőknek.



OKLEVÉL

A KATICA TANYA
RÉSZERE, AMELY
KÜLÖNDÍJBAN RÉSZESÜL

„AZ ÉV ÖKOTURISZTIKAI LÉTESÍTMÉNYE” CÍM ELNYERÉSÉRE KIÍRT PÁLYÁZATON
MINT A LEGINNOVATÍVABB LÁTOGATÓKÖZPONT.

GRATULÁLUNK, ÉS TOVÁBBI SOK SIKERT KÍVÁNUNK!

BUDAPEST, 2014. SZEPTEMBER 26.


GLÁTFELDER BÉLA
GAZDASÁGSZABÁLYOZÁSÉRT FELELŐS ÁLLAMTITKÁR
NEMZETGAZDASÁGI MINISZTERIUM


DR. RÁCZ ANDRÁS
HELYTITKOS ÁLLAMTITKÁR
FÖLDMŰVELÉSÉRT MINISZTERIUM

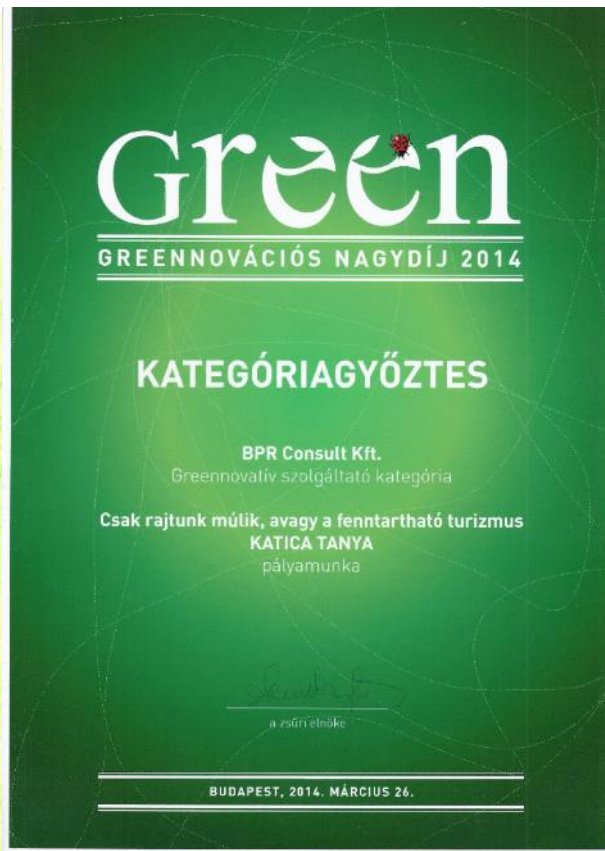

DR. FARAGÓ PÉTER
VEZÉRIGAZGATÓ
MAGYAR TURIZMUS ZRT.

Az Év Ökoturisztikai Létesítménye – 2014: Az év leginnovatívabb látogatóközpontja különdíj
A pályázat célja az volt, hogy az ökoturisztikai létesítményeket kínálatuk látogató- és családbarát jellege alapján díjazzák. A Katica Tanyának látogatóközpont kategóriában egy különdíjat ítéltek oda innovatív megoldásaiért, követendő példáiért.

Katica Tanya – Az élmények hazája



Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu



Greennovációs Nagydíj – 2014
Greennovatív szolgáltató kategória
Kategóriagyőztes
A greennováció jelenti mindazokat az új megoldásokat, amelyek a fenntartható fejlődést szolgálják. A Greennovációs Nagydíj pályázat kiírói a fenntarthatóságot, környezetvédelmet, energia megtakarítást bemutató munkánkat díjazták.



Vírus video különdíj – 2014
A Turizmus Kft különdíja, amit az „Apa hisztizik” vírusfilmünkért kaptunk. Ezt azóta több mint 200 ezren látták már!

Katica Tanya – Az élmények hazája



Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

Január

Év végi játszó és Újévi papírnapok a
téli szünetben

január 1–január 3.

(ha feloldják a 2021. január 11-ig meghirdetett zárva tartási kötelezettséget)

kéményseprő figura – szilveszteri álarc – szerencsemalac
téli kép – mandarinos illatosító – papírmerítés

Gasztronómiai ajánlatunk

Babgulyás – Magyaros lepény – Almás pite



Vízkereszt

január 9–10.

(ha feloldják a 2021. január 11-ig meghirdetett zárva tartási kötelezettséget)

3 király bábok – boszorkány készítése –
madártorta – naptárkészítés – madáretető
– Ismerd meg költöző madarainkat!

Gasztronómiai ajánlatunk

Orjaleves – Zselici vaddisznó pörkölt
– Lekváros bukta



Öko hétvége

január 16–17.

ügyességi játék PET palackból – dobozból akvárium – ku-
pából párkereső – PET hópohely – ceruzatartó

Gasztronómiai ajánlatunk

Csirkeragu leves – Takács mester – Diós kevert





Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

Gyapjú napok

január 23–24.

nemezlabda – nemezvirág – gyapjú hóember – gyapjúbárány – A gyapjú útja!

Gasztronómiai ajánlatunk

Székelykáposzta – Vajas pogácsa



Gyertyaszentelő napok

január 30–31.

gyertyasodrás – dióhéj mécses – mécsesstartó – méhviasz-mécses – gyertyavarázs

Gasztronómiai ajánlatunk

Hamis gulyásleves – Cigánypecsenye – Vargabéles



Február

Díszítsd otthonod

február 6–7.

családi kulcstartó – köszöntő tábla – tányéralátét – váza – poháralátét

Gasztronómiai ajánlatunk

Szárnyasaprólék-leves – Rántott halfilé – Majonézes burgonya – Kakaós bögrés süti





Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

Télkergető farsangi napok

február 13–14.

dedebáb készítés és égetés – álarc készítése –
farsangi díszek – fánkevő verseny – ki szeretnél lenni?

Gasztronómiai ajánlatunk

Húsleves gazdagon – Csirkés meglepetés – Farsangi fánk



Öko hétvége

február 20–21.

papírguriga autó és vonat – sörösdoboz repülő – papír gu-
rigából malom – PET palack tutaj – PET virág készítése

Gasztronómiai ajánlatunk

Babgulyás – Aranygaluska



Jégtörő Mátyás

február 27 –28.

jégtörő társas – síp készítése – hálószövés
– csukakészítés – ördögnyelv

Gasztronómiai ajánlatunk

Tyúkhúsleves – Pásztorhús – Túros pite





Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

Március

Népi játékos hétvége

március 6–7.

tréfás népi játékok: golyó labirintus – mancsózás – Kapd el a diót! – patkó próba

Gasztronómiai ajánlatunk

Paradicsomleves – Aszalt gyümölcscsel töltött csirke – Kinder bueno pohárban



Öko hétvége

és Nemzeti Ünnepünk

március 13–15.

kokárda, és zászló készítés – papírguriga fa- kupak pörgettyű-virágos csat– tavaszi esernyők

Gasztronómiai ajánlatunk

Karfiolleves – Töltött burgonya – Vaníliás csiga



Víz világnapja

március 20–21.

Vízi malom készítése - parafadugó tutaj – a víz útja - halcskás kép

Gasztronómiai ajánlatunk

Patcai betyárleves – Zöldséggel töltött csirkemellfilé – Somlói galuska



Tojásfestés Majorné Szabó Ildikóval

március 27 – 28.

Tojás díszítés különböző technikákkal

Gasztronómiai ajánlatunk

Májgaluska leves – Sajttal töltött csirkemellfilé – Sajttorta pohárban





Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

Április

Húsvét és tavaszi szüneti

tavaszcím napok

április 1 - 6.

- quilling virág – pillangó – váza készítése – pom-pom – elrejtett tojások – kis csibe-nyuszi – papírcím – húsvéti bárányka készítése – origami nyúl – nárcisz – nyulak a cserépben

Gasztronómiai ajánlatunk

Gyümölcsleves – Sült csirkecomb burgonyakrokettel – Császármozsa



Agyagozás Falusiné Terjék Évával

április 10-11.

Agyagfigurák - korongozás

Gasztronómiai ajánlatunk

Brokkoli krémleves – Grillezett csirkemell vitaminalátával – Csokis-meggyes palacsinta



Középkori hétféje

április 17-18.

címerfestés – kaloda, és deres próba – íjászat – vívásoktatás – csatacsillag- és kelevézdobás – hajtógép bemutató

Gasztronómiai ajánlatunk

Gulyásleves gazdagon – Libacomb grillezett polentával, párolt káposztával – Mákos guba





Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

Föld napja és Öko hétvége

április 24–25.

A Föld napja alkalmából:
szelektív hulladékgyűjtés (interaktív foglalkozás)– Föld napja
medál készítése - nyomdázás PET palackkal – szerencse
makkocská

Gasztronómiai ajánlatunk

Sajtkrémleves – BBQ csirke pirított burgonyával – Ananászos mascarpone krém



Május

Anyák napja és középkori hétvége

május 1–2.

képeslap Anyának – medál készítése – címerfestés – kaloda
és deres próba – íjászat – vívásoktatás – csatacsillag – és
kelevézdobás
– hajítógép bemutató

Gasztronómiai ajánlatunk

Burgonyakrémleves baconchips–szel – Lovagok álma – Gyümölcsös kocka



Fagyoszentek hétvégéje és Csodálatos élővilágunk – Bárány napok

május 8–9.

Pongrác, Szervác és Bonifác bábok–öröknaptár –
növényes könyvjelző készítés-
birkanyírás, körmölés – cserépbárány

Gasztronómiai ajánlatunk

Tyúkhúsleves gazdagon – Ananászos csirke – Gundel pala-csinta





Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

Fafaragás Gosztonyi Zoltánnal

május 15–16.

Fafaragás - faragott tárgyak készítése

Gasztronómiai ajánlatunk

Gombaleves – Csirke jóasszony módra – Rizsfelfúj



Babakészítés Rostás Klárával,

Pünkösdi hosszú hétvége

május 22–május 24.

rongybaba készítése - lufi hajtogatás - tetkó fújás –
pünkösdi király és királynő választás – korona készítés

Gasztronómiai ajánlatunk

Citromkrémleves – Grillezett csirkemell zöldfűszeres
mártásban – Gyümölcsrizs



Öko hétvége és gyereknap

május 29–30.

guriga járművek – egérke dióhéjban –
lufi hajtogatás – környezettudatos vásárlás:
interaktív foglalkozás

Gasztronómiai ajánlatunk

Zöldségleves – Zöldséglepény – Túrós palacsinta
gyümölcsöntettel





Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

Június

Középkori hétvége

június 5-6.

címerfestés – kaloda, és deres próba – íjászat – vívásoktatás – csatacsillag- és kelevézdobás – hajítógép bemutató

Gasztronómiai ajánlatunk

Húsleves gazdagon – Csülökpörkölt – Diós guba



Mesterségek napja:

Bőrművesség Rostás Klárával

június 12-13.

a bőr, mint anyag – bőr karkötő – bőr kulcstartó - virágkoszorú készítése

Gasztronómiai ajánlatunk

Zöldborsóleves – Roston sült csirkemell filé salátaágyon – Áfonyás álom



Gabona napok

június 19-20.

terményüveg – Ismerd fel a gabona hangját! – elődeink eszközei – kalászfüggő készítése

Gasztronómiai ajánlatunk

Sárgaborsóleves – Gombás csirke – Bögrés süti



Mesterségek napja: Ostorké-

sztítés Kugli Rolanddal

június 26-27.

hagyományos ostorfonás, ostorcsattogtatás

Gasztronómiai ajánlatunk

Húsleves – Meggy mártás pirított darával, főtt hússal – gyümölcskehely





Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

Július

Középkori hétvége

július 3-4.

címerfestés – kaloda, és deres próba – ijászat –
vívásoktatás – csatacsillag- és kelevézdobás –
hajítógép bemutató

Gasztronómiai ajánlatunk

Paradicsomleves - Káposztás csirkemell petre-
zselymes burgonyával – Crème brulée



Kedvenceink a lovak

július 10-11.

lóápolás – sörényfonás – lovas kép
szalvétatechnikával – körmölés

Gasztronómiai ajánlatunk

Gombaleves – Zselic erdei vaddisznópörkölt – Körtés meg-
lepetés



„Fából vaskarika” hétvége

július 17-18.

fa-fa-faragó – fa medál készítése –
fa labirintus – névtábla

Gasztronómiai ajánlatunk

Zellerkrémleves – Rozmaringos kacsacomb párolt káposz-
tával – Csokoládés darafelfújt erdei gyümölcsöntettel



Agyagozás Falusiné Terjék Évával

július 24-25.

agyagozás–korongozás

Gasztronómiai ajánlatunk

Tárkonyos csirkeragu leves – Harcsapaprikás túrós csuszá-
val – Meggyes pite





Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

Augusztus

Középkori hétvége

július 31–augusztus 1.

címerfestés – kaloda, és deres próba – íjászat – vívásoktatás – csatacsillag- és kelevézdobás –
hajítógép bemutató

Gasztronómiai ajánlatunk

Nyerges leves (csülkös bab) – Csikós tokány galuskával –
Diós kevert



Mesterségek napja: Fafaragás

Gosztonyi Zoltánnal

augusztus 7–8.

fafaragás – faragott tárgyak készítése

Gasztronómiai ajánlatunk

Sertéssült tepsis burgonyával – Aludttejes prósza szilvalekvárral



Öko hétvége

augusztus 14–15.

PET palack repülő-kupak pörgettyű-papírguriga fa-tojástartó hernyó

Gasztronómiai ajánlatunk

Fokhagymakrémleves – Búbos hús héjában sült krumplival –
Mákos bögrés süti





Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

Királyok kora és Új kenyér ünnepe augusztus 20–22-i hosszú hétvége

kenyérdagasztás és sütés – korona készítés – gyöngycímer–kalászfüggő– körmönfonás nemzeti színeinkkel - igazmondó társas - lovagi próbák, íjászat - pajzsfestés

Gasztronómiai ajánlatunk

Zöldségkrémleves – Gánica – Almás pite



Katica és nyárvégi iskolaváró napok augusztus 28–29.

mappa és órarend készítése – katicás könyvjelző – katica kulcstartó

Gasztronómiai ajánlatunk

Burgonyaleves – Kárpáti borzaska – Rizsfelfújít



Szeptember

Középkori hétvége szeptember 4–5.

címerfestés – kaloda, és deres próba – íjászat – vívásoktatás – csatacsillag– és kelevézdobás – hajítógép bemutató

Gasztronómiai ajánlatunk

Bableves – Kemencés csülkös cipó – Máglyarakás



Gyümölcsnapok

szeptember 11–12.

gyümölcsös tूपárna – kemencében sült gyümölcs – gyümölcsös függő–alma nyomda

Gasztronómiai ajánlatunk

Hideg vegyes gyümölcsleves – Csirke gyümölcsöntettel – Almás süti





Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

Minden, ami ősz
szeptember 18–19.

Őszi képeslap - nap-éj varázslat - szőlőfürt papírból - búza
vetés

Gasztronómiai ajánlatunk

Daragaluska leves– Gombapaprikás galuskával – Szilvás
pite újratervezve



**Szent Mihály napja és mesés hét-
vége**

szeptember 25–26.

jóság-és csintalanság kövek– bátorságpróbák– mesemon-
dás – Melyik mese szereplője vagyok?

Gasztronómiai ajánlatunk

Fahéjas almaleves– Popeye kedvence– Piskótatekercs



Október

Középkori hétvége

Állatok világnapja

október 2–3.

címerfestés – kaloda, és deres próba – íjászat – vívásokta-
tás – csatacsillag– és kelevézdobás –
hajítógép bemutató– állatos álarc – állatgondozás

Gasztronómiai ajánlatunk

Gulyásleves – Csülök pörkölt – Mákos guba



Gesztenye napok

október 9–10.

Gesztenye manó tobozból– gesztenye medál–
gesztenyepók– Kipp–Kopp

Gasztronómiai ajánlatunk

Gesztenyekrémleves – Gesztenyével töltött pulykamell–
Gesztenyepüré



Katica Tanya – Az élmények hazája



Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

Gyertya napok

október 16–17.

*gyertyadíszítés – gyertyamártás – gyertyaöntés – gyertya-
sodrás*

Gasztronómiai ajánlatunk

Palócleves – Rablólús – Tiramisu



Szalma és csuhé tárgyak készítése

Rostás Klárával

október 23–24.

*Emléklámpás a nemzeti ünnepünkre - szalmából készített
ékszerek - csuhé figurák készítése*

Gasztronómiai ajánlatunk

Frankfurti leves – Sült oldalas tört burgonyával– Almás pite



„Tökjő” napok és öko hétvége az ősz szünetben

október 25 – november 2.

*Töklámpás és – füzér, – nemezelés - tök ablakdísz - bőr
kulcstartó készítése - viaszvarázs - ősz képeslap - őszi
függő készítése - cserépboszi – papírguriga állat – kupakvi-
rág – parafadugó kulcstartó – malacpersely PET palackból
– PET járgány*

Gasztronómiai ajánlatunk

*Tejszínes kukoricaleves – Zsivány pecsenye kukoricás rizs-
szel – Kakaós kevert*





Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

November

Mesterségek napja:

Csipkeverés

Illés Veronikával

november 6-7.

Hogyan készül a csipke?

Gasztronómiai ajánlatunk

Sütőtökrémleves – Rakott karfiol – Túrógombóc



Szent Márton napja

november 13-14.

lámpáskészítés és felvonulás az alagútban – libate-
relés – Márton-napi szerencsemedál – libakereső –
libakészítés

Gasztronómiai ajánlatunk

Libaragu leves – Sült libacomb héjában sült burgo-
nyával és párolt káposztával – Lúdláb szelet



Téli otthon

november 20-21.

ajtódísz- mécses tartó- ablakdísz- narancsos függő-
asztaldísz

Gasztronómiai ajánlatunk

Burgonyaleves – Szezámagos rántott csirkemell filé
– Vargabéles





Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

Szent András napja

Advent

november 27-28.

férfijósló praktikák: gombóc, koszorú dobás – adventi nap-
tár – adventi koszorú készítése – mandala

Gasztronómiai ajánlatunk

Húsleves gazdagon – Narancsos-mézes kacsacomb – Tú-
rós-narancsos kalácspuding



December

Szent Miklós

december 4-5.

Csipesz rénszarvas – Érkezik a Mikulás! – hópohely ablak-
dísz

Gasztronómiai ajánlatunk

Fokhagymakrémleves – Cigánypecsenye – Aranygaluska



Luca napja

december 11-12.

A Luca napi szokások: búzaültetés, férfijósló praktikák

Gasztronómiai ajánlatunk

Burgonyagombóc leves – zöldséges rizottó –
Snickers szelet





Katica Tanya, 7477 Patca, Faluvég Tel: +36 30 411 6002 Email: info@katicatanya.hu, Honlap: www.katicatanya.hu

Mesterségek napja:

Mézeskalács készítés Rostás Klárával

december 18–19.

mézeskalács figurák és függő
vidám hópelyhek – tobozfenyő –

Gasztronómiai ajánlatunk

Daragaluska-leves – Csirkemáj hagymaágyon héjas burgonyával – Adventi gyümölcskenyér



Karácsonyi készülődés

december 20–23.

csillagfüzér – karácsonyfadíszek – karácsonyi medál készítés – karácsonyi üdvözlőlap – hógömb – angyal készítés – karácsonyfadísz gyöngyből – karácsonyi gyertya

Gasztronómiai ajánlatunk

Csontleves – Borzas csirke rizi-bizi – Bejgli

Békés Karácsonyt és egészségben gazdag, boldog új évet kívánunk minden kedves látogatónknak!



Év végi játszó a téli szünetben

december 27–31.

kemencében sült fahéjas, mézes alma – szilveszteri álarc – süveg és varázspálca – szerencsemalac – figurás konfetti – kéményseprő figura – papírcsipke angyalka – hóember kánálból – tobozból bagoly – téli nyomda – parafa rénszarvas

Gasztronómiai ajánlatunk

Francia hagymaleves – Mézes–mustáros csirkemell filé – Pudingos palacsinta

