



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

Jeles napok a Katica Tanyán

Programajánló



2026



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 minél teljesebb élményt biztosítsunk nektek!

Vendégeink visszajelzése alapján ez a 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!

Itt a hétvégi tematikus programajánlatunkat ismertetjük; minden hétvégén többféle kézműves, természetismereti vagy hagyományőrző programmal várunk! (A meghirdetett programoktól eltérés lehetséges!)

Ezeket egészítik ki alábbi rendszeres programjaink (ezekhez Élményközpont belépőjegyet kell váltani):

Minden nap

- Minden nap du. 5–7 óra között (évszaktól függően) tehénfejés, amit bárki kipróbálhat,
- napközben állatgondozás - belépőjeggyel használható, előzetes egyeztetés szükséges,
- Magyarországon egyedülálló Óriás Játszóbirodalom, Csúszdaház és Elektromos gokart pálya* élményelemeinek használata;
- Kalandbarlang: 13 db, egyenként 8 m magas mászófal*, ugrószőnyegek, mini bowling pályák*, elektromos darts*, táblajátékok
- több tucat kül- és beltéri játszóalkalmatosság (kültéri Szélvész csúszdák, beltéri játszóházak, Telibe találda - szivacs labdás lövöldöző, öreg géppark, akadálypálya, focibiliárd, focidarts, baltahajító*, Kiütlek játék, pedálos gokart pályák kicsiknek és nagyoknak, mini markolók);
- 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) hordóutánfutó járat és Matyi vonat;
- önálló rajzolás, festés, színezés, kavicsfestési lehetőség a Bütyköldében;

Minden hétvégén (a fentiek kiegészítéseként)

- ingyenes tematikus programok egyéni és családdal érkező vendégeinknek;
- szombaton délelőttönként 10:30-tól kenyérdagasztás, majd sütés,
- márciustól novemberig, szombatonként délután a kontinentális Európa legnagyobb hajítógépét tekinthetik meg működés közben, részt vehetnek annak működtetésében.
- vasárnap délelőttönként 10:30-tól langallódagasztás, majd sütés;
- hosszú hétvégéken extra programok!



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



A belépő megvásárlása magában foglalja a fenti programokon való részvételt, és több, mint 100 játék és játszóalkalomosság 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 szünidőben még gazdagabb programokkal várunk családdal, barátaiddal!

Az Élmenyközpont nyitvatartási ideje:

2025 Szeptember							2025 Október							2025 November							2025 December							2026 Január							2026 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							
1	2	3	4	5	6	7				1	2	3	4	5						1	2	1	2	3	4	5	6	7				1	2	3	4						
8	9	10	11	12	13	14	6	7	8	9	10	11	12	3	4	5	6	7	8	9	8	9	10	11	12	13	14	5	6	7	8	9	10	11							
15	16	17	18	19	20	21	13	14	15	16	17	18	19	10	11	12	13	14	15	16	15	16	17	18	19	20	12	13	14	15	16	17	18								
22	23	24	25	26	27	28	20	21	22	23	24	25	26	17	18	19	20	21	22	23	22	23	X	X	X	27	28	19	20	21	22	23	24	25							
29	30						27	28	29	30	31			24	25	26	27	28	29	30	29	30	31				26	27	28	29	30	31									
2026 Március							2026 Április							2026 Május							2026 Június							2026 Július							2026 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							
						1				1	2	3	4	5						1	2	3	4	5	6	7	8						1	2	3						
2	3	4	5	6	7	8	6	7	8	9	10	11	12	4	5	6	7	8	9	10	8	9	10	11	12	13	6	7	8	9	10	11	12								
9	10	11	12	13	14	15	13	14	15	16	17	18	19	11	12	13	14	15	16	17	15	16	17	18	19	20	13	14	15	16	17	18	19								
16	17	18	19	20	21	22	20	21	22	23	24	25	26	18	19	20	21	22	23	24	22	23	24	25	26	27	20	21	22	23	24	25	26								
23	24	25	26	27	28	29	27	28	29	30				25	26	27	28	29	30	31	29	30				27	28	29	30	31											
30	31																																	31							
Nyitvatartás							10:00-19:00							10:00-18:00							Előzetes bejelentkezéssel							X: Zárva							Kasszáink fél órával a nyitva tartás vége előtt zárnak.						

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

Bízunk abban, hogy programajánlónk elnyeri tetszésedet és 2026-ban 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. Aktuális 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! Használt elem, kiselejtezett telefon, kiégett villanykörte leadása esetén Katica Pontot írunk jóvá Katica Kártyádon!



Sok szeretettel várunk:

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

Katica Tanya – Az élmények hazája



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

Amire büszkéek 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 energiaellátásunk teljeskörű ráépítése a megújuló energiákra. Az Élmenyközpont egész energia ellátását a nap, szél és biomassa 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:



Magyar Vidéki Vállalkozások Közössége 2025

2025 novemberében kaptuk a Magyar Vidéki Vállalkozások Közössége által kiírt, „Az Év Vidéki Vállalkozója” pályázat Fenntarthatósági díját. A díj a környezeti fenntarthatóság érdekében megvalósított projektjeinket ismerte el.



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



Magyar Turisztikai Szövetség Fenntarthatósági Fődíja 2024

2024.februárjában kaptuk a Magyar Turisztikai Szövetség és a Turizmus.com által kiírt pályázat fődíját. A díj a Katica Tanya eddigi környezettudatos munkáját díjazta.



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. májusában 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 a Figyelő Top 200 díját, a Provident Társadalmi Hasznossági díjat, amely a társadalmi szerepvállalásunkat ismerte el. Ennek keretében – többek között – évente 1000 fő részére 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 Tallinnban 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



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.

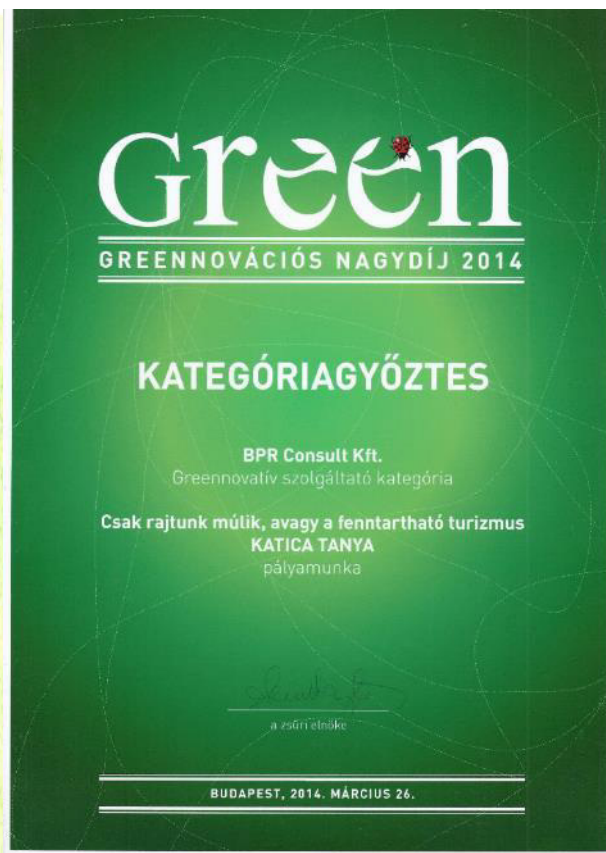


Az Év Ökoturisztikai Létesítménye – 2014: Az év leginnovatívabb látogatóközpontja különdíj
A pályázat célja az volt, hogy az ökoturisztikai létesítményeket kínálatuk látogató- és családbarát jellege alapján díjazzák. A Katica Tanyának látogatóközpont kategóriában egy különdíjat ítéltek oda innovatív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



Greenovációs Nagydíj – 2014 Greenovativ szolgáltató kategória Kategóriagyőztes

A greennováció jelenti mindazokat az új megoldásokat, amelyek a fenntartható fejlődést szolgálják. A Greenovációs 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 félmillióan látták már!



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

Január

Újévi papírnapok, téli szendergés
a téli szünetben

Vízkereszt

január 1-4.

szerencsemalac - téli kép - narancsos illatosító - papír-
merítés - papírforgó - téli csipeszfigura - téli nyomda
- csillogó csillagok



Gasztronómiai ajánlatunk

Babgulyás - Magyaros lepény - Almás pite

Öko hétvége

január 10-11.

papírguriga malom - tojástartó hernyó - ceruzatartó-
papírguriga fa

Gasztronómiai ajánlatunk

Csirkeragu leves - Takács mester - Diós kevert



Gyapjú napok

január 17-18.

nemezlabda -nemez karkötő- gyapjúbárány -
A gyapjú útja

Gasztronómiai ajánlatunk

Székelykáposzta - Vajas pogácsa





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

Gyertyaszentelő napok

január 24-25.

gyertyasodrás – mécsestartó – méhviaszmcés – gyertyavarázs



Gasztronómiai ajánlatunk

Hamis gulyásleves – Cigánypecsenye – Vargabéles

Február

Díszítsd otthonod!

január 31-február 1.

családi kulcstartó – köszöntő tábla – tányéralátét – poháralátét

Gasztronómiai ajánlatunk

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



Télkergető farsangi napok

február 7-8.

busó készítés – álarc készítés – farsangi díszek – fánkevő verseny

Gasztronómiai ajánlatunk

Húsleves gazdagon – Csirkés meglepi – Farsangi fánk



Öko hétvége

február 14-15.

papírguriga malom – tojástartó hernyó – ceruzatartó – papírguriga fa

Gasztronómiai ajánlatunk

Babgulyás – Aranygaluska





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

Jégtörő Mátyás

február 21-22.

jégtörő társas – hálószövés
– csukakészítés – ördögnyelv

Gasztronómiai ajánlatunk

Tyúkhúsleves – Pásztorhús – Túrós pite



Március

Öko hétvége

február 28-március 1.

papírguriga malom – tojástartó hernyó– ceruzatartó– papírguriga fa

Gasztronómiai ajánlatunk

Fokhagymakrémleves – Búbos hús héjában sült krumplival –
Mákos bögrés süti



Kikelet napok

március 7-8.

Madárgyűrűzés - Tavaszi ablakdísz - tavaszi könyv-
jelző

Gasztronómiai ajánlatunk

Karfiolleves – Töltött burgonya – Vaníliás csiga



Nemzeti Ünnepünk,

Öko hétvége

március 14-15.

Kokárda készítés – papírguriga fa

Gasztronómiai ajánlatunk

Palócleves – Zöldséggel töltött csirkemell –
Somlói galuska





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

Víz világnapja

március 21-22.

parafadugó tutaj - halacskás kép

Gasztronómiai ajánlatunk

Meggyleves – Rántott karfiol, rizs – Almás palacsinta



Tojásfestés

Majorné Szabó Ildikóval

március 28-29.

Tojásdíszítés különböző technikákkal

Gasztronómiai ajánlatunk

Májgaluska leves– Sajttal töltött csirkemellfilé –Sajttorta pohárban



Április

Húsvét és tavaszi szüneti tavasz-
váró napok

április 2-10.

- quilling virág – pillangó – váza készítése – pom-
pom – elrejtett tojások – kis csibe-nyuszi – papírfá-
cint - húsvéti báránka készítése – nárcisz – nyulak
a cserépben

Gasztronómiai ajánlatunk

Gyümölcsleves – Sült csirkecomb burgonyapürével
Császármorzsa





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

Középkori hétvége

április 11-12.

Címerfestés – kaloda, és deres próba – íjászat – vívás-
oktatás – hajítógép bemutató

Gasztronómiai ajánlatunk

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



Bárány napok

április 18-19.

Papírbárány - cserépbárány

Gasztronómiai ajánlatunk

Májgaluska leves– Sajttal töltött csirkemellfilé –Sajt-
torta pohárban



Föld napja és Öko hétvége

április 25-26.

A Föld napja alkalmából:

Föld napja medál készítése – szerencse makkocska

Gasztronómiai ajánlatunk

Sajtkrémleves – BBQ csirke pirított burgonyával – Ana-
nászos krém





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

Május

**Középkori napok és Anyák napja
a május 1-3-i hosszú hétvégén**

Májusfa állítása - Címerfestés – kaloda és deres próba –
íjászat – vívásoktatás – csatacsillag – és kelevézdobás
– hajítógép bemutató - képeslap anyának

Gasztronómiai ajánlatunk

BurgonyakréMLEVES baconchips-szel – Lovagok álma –
Gyümölcsös kocka



**Fafaragás Gosztonyi Zoltánnal
május 9-10.**

Fafaragás - faragott tárgyak készítése

Gasztronómiai ajánlatunk

Gombaleves – Csirke jóasszony módra – Rizsfelfúj



**Gyékényezés Farkas-Turi Enikővel
május 16-17.**

Gyékényből lovacska

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

Agyagozás Falusiné Terjék Évával, pünkösdi hosszú hétvége május 23-25.

Korona készítés - Agyagfigurák-korongozás

Gasztronómiai ajánlatunk

Citromkrémleves – Grillezett csirkemell zöldfűszeres
mártásban – Gyümölcsrizs



Június

Középkori hétvége, Gyereknap május 30-31.

címerfestés – kaloda, és deres próba – íjászat – vívás-
oktatás – csatacsillag- és kelevézdobás - hajítógép be-
mutató – bohócos bohóckodás

Gasztronómiai ajánlatunk

Húsleves gazdagon – gyerekek kedvencei – Diós guba



Mesterségek napja:

Bőrművesség Rostás Klárával június 6-7.

a bőr, mint anyag – bőr karkötő – bőr kulcstartó

Gasztronómiai ajánlatunk

Zöldborsóleves – Roston sült csirkemell filé
salátaágyon – Epres süti





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

Agyagozás Falusiné Terjék Évával

június 13-14.

Agyagfigurák - korongozás

Gasztronómiai ajánlatunk

Brokkoli krémleves – Grillezett csirkemell vitaminsalátával –
Csokis-meggyes palacsinta



Mesterségek napja: Papírsárkány készítése Farkas-Turi Enikővel

június 20-21.

Színes papírsárkány készítése

Gasztronómiai ajánlatunk

Hideg vegyes gyümölcsleves – Szennai zsebeshús – piskóta
csoki öntettel



Gabona napok

június 27-28.

terményüveg – elődeink eszközei

Gasztronómiai ajánlatunk

Sárgaborsóleves – Gombás csirke – Bögrés süti



Július

Középkori hétvége

július 4-5.

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

Gasztronómiai ajánlatunk

Paradicsomleves - Káposztás csirkemell petrezselymes burgonyával – Crème brûlée





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

Nemezelés Farkas-Turi Enikővel

július 11-12.

Nemez állatkák készítése

Gasztronómiai ajánlatunk

Gombaleves – Zselic erdei vaddisznópörkölt – Barackos süti



Csipkeverés Illés Veronikával

július 18-19.

Hogyan készül a csipke?

Gasztronómiai ajánlatunk

Zellerkrémleves – Rozmaringos kacsacomb –
Csokis darafelfűjt



Agyagozás Falusiné Terjék Évával

július 25-26.

agyagozás–korongozás

Gasztronómiai ajánlatunk

Tárkonyos csirkeragu leves – Harcsapaprikás túrós csuszával
Meggyes pite



Augusztus

Középkori hétvége

augusztus 1-2.

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

Gasztronómiai ajánlatunk

Bableves– Húsospite
– Diós kevert





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

Mesterségek napja: Fafaragás

Gosztonyi Zoltánnal

augusztus 8-9.

fafaragás – faragott tárgyak készítése

Gasztronómiai ajánlatunk

BBQ oldalas petrselymes burgonyával – Szilvás kevert pite



Öko hétfége

augusztus 15-16.

papírgurigából malom – ceruzatartó

Gasztronómiai ajánlatunk

Babgulyás – Aranygaluska



Agyagozás Falusiné Terjék Évával

és új kenyér ünnepe

augusztus 20-23.

korona készítés – kenyérsütés - agyagozás–korongozás

Gasztronómiai ajánlatunk

ZöldségréMLEVES – Gránátos kocka - Almáspite



Nyárvégi iskolaváró napok

augusztus 29-30.

mappa és órarend készítése – katicás könyvjelző

Gasztronómiai ajánlatunk

Burgonyaleves – Kárpáti borzaska – Rizsfelfűjt





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

Szeptember

Gyümölcsnapok

szeptember 5-6.

gyümölcsös függő-alma nyomda

Gasztronómiai ajánlatunk

Hideg vegyes gyümölcsleves – Csirke

gyümölcsöntettel – Almás süti



Középkori hétvége

szeptember 12-13.

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

Gasztronómiai ajánlatunk

Babgulyás– Csülök Pékné módra – Szilvásgombóc



Minden, ami ősz

szeptember 19-20.

Őszi képeslap - szőlőfürt papírból

Gasztronómiai ajánlatunk

Daragaluska leves– Gombapaprikás galuskával – Muffin



Szent Mihály napja és mesés hétvége

szeptember 26-27.

Mesemondás – Melyik mese szereplője vagyok?

Gasztronómiai ajánlatunk

Fahéjas almaleves– Popeye kedvence– Piskótatekerics





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

Október

Középkori hétvége és Állatok világnapja október 3-4.

címerfestés – kaloda, és deres próba – ijátszat – ví-
vásoktatás – csatacsillag- és kelevézdobás –
hajítógép bemutató – állatos álarc – állatgondozás

Gasztronómiai ajánlatunk

Paradicsomleves – Töltött gombafejek héjában sült
krumplival – Mákos guba



Gesztenye napok október 10-11.

Gesztenye manó tobozból-
gesztenyepók

Gasztronómiai ajánlatunk

Gesztenyekrémleves – Gesztenyével -aszaltszilvával
töltött pulykamell- Gesztenyepüré



Gyertya napok

október 17-18.

gyertyadíszítés – gyertyamártás

Gasztronómiai ajánlatunk

Palócleves – Rablöhús – Tiramisu



Szalma, csuhé tárgyak Rostás Klárival és Nemzeti Ünneünk, október 23-25.

Emlékmécses - szalmából készített ékszerek - csuhé figurák

Gasztronómiai ajánlatunk

Frankfurti leves – Fokhagymás oldalas
tört burgonyával – Almás pite





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

November

„Tökjő” napok az őszi szünetben
október 26 – november 1.

Töklámpás – nemezelés - tök ablakdísz - bőr kulcstartó készítése -
- őszi képeslap - őszi függő készítése – szellemes TÖKölődés

Gasztronómiai ajánlatunk

Tejszínes kukorica leves – Zsivány pecsenye kukoricás rizsszel – Ka-
kaós kevert



Szent Márton napja
november 7–8.

libakereső – libakészítés

Gasztronómiai ajánlatunk

Libaragu leves – Rozmaringos kacsacomb héjában sült burgo-
nyával és párolt káposztával – Lúdláb szelet



Téli otthon
november 14–15.

ajtódísz – narancsos függő

Gasztronómiai ajánlatunk

Burgonyaleves – Szezámagos rántott csirkemell filé –
Vargabéles



Öko hétvége

november 21–22.

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

Szent András napja és Advent kezdete november 28-29.

férfijósló praktikák – adventi koszorú készítése

Gasztronómiai ajánlatunk

Húsleves gazdagon – Narancsos-mézes kacsacomb – narancsos süti



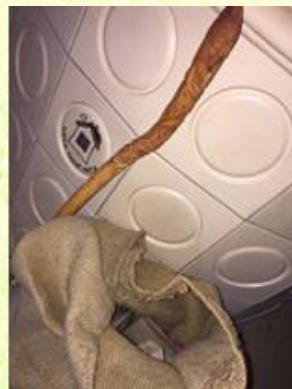
December

Szent Miklós december 5-6.

Csipesz rénszarvas – Érkezik a Mikulás!

Gasztronómiai ajánlatunk

Fokhagymakrémleves – Cigánypecsenye – Aranygaluska



Luca napja december 12-13.

A Luca napi szokások: búzaültetés, férfijósló praktikák

Gasztronómiai ajánlatunk

Burgonyagombóc leves – zöldséges rizottó – Snickers szelet



Karácsonyi készülődés:

Mézeskalács és díszek

december 19-23.

mézeskalács figurák, függő – vidám hópelyhek – tobozfényő – karácsonyfadíszek – karácsonyi medál – karácsonyi üdvözlőlap – karácsonyi gyertya

Gasztronómiai ajánlatunk

Csontleves – Borzas csirke rizi-bizi – Mákos guba





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

Év végi játszó a téli szünetben

december 27–31.

kemencében sült fahéjas, mézes alma – toboz bagoly – parafa rén-
szarvas – fenyő füzér – hópelyhek – narancsos függő – téli kép – to-
bozból fenyő – szilveszteri álarc - szerencsemalac

Gasztronómiai ajánlatunk

Francia hagymaleves – Mézes–mustáros csirkemell filé –
Pudingos palacsinta

