

Kedves Egyesületi tagok!

Mint az már korábban említettem, az NCA tanulmányút pályázat keretében 3 napos kirándulást szervez az Egyesület Kőszeg, Velem és Szombathely városában.

**A kirándulás időpontja:** 2009. augusztus 23.-25. (vasárnap, hétfő, kedd)

**Szállás:** Szombathely, Józsi bácsi szállodája, mely a [www.hotel-szombathely.hu](http://www.hotel-szombathely.hu) weboldalon megtekinthető.

A szobák egyedi bútorozásúak, légkondicionáltak, televízióval, rádióval, minibárral, telefonnal, internet csatlakozással és hajszárítóval rendelkeznek.

Lehetőség van szauna és pezsgőfürdő használatára is. (Pezsgőfürdő nyitva tartása: 18:00 - 21:00, Szauna 07:00-09:00, 18:00-21:00)

**Részvételi díj:** kb. 5000 Ft/fő, amely tartalmazza az alábbiakat: utazás autóbusszal, szállás - 2 éjszaka, 2 vacsora.

**Étkezés:** 4 féle menüből lehet választani, ezeket lejjebb megtaláljátok

## **Programok:**

### **1. nap: Kőszeg – barangolás a környéken**

- Jurisics vár
- Hősök kapuja
- Városháza

### **Velem település**

### **2. nap: Szombathely és környéke**

- Kámoni arborétum
- Tófürdő és műjégpálya

### **3. nap: Szombathely**

- Fő tér
- Szent Márton templom és látogatóközpont
- Smidt Múzeum

Az indulás időpontja a későbbiekben kerül pontosításra.

Kérnék mindenkit, hogy részvételi szándékotokat minél előbb jelezzétek vissza, a választott menüvel együtt a [szilagyile@gmail.com](mailto:szilagyile@gmail.com) e-mail címre!

Mindenkit szeretettel várunk!

Orbán Balázs  
Zselic Vidékfejlesztő Közhasznú Egyesület  
elnök

**„A program a Nemzeti Civil Alapprogram támogatásával valósult meg.”**



---

## **Menüajánlat**

### **I.**

Húsleves metélttel  
Töltött pulyka 26-os módra  
(rántott pulyka csirkemájjal, sonkával, baconnel töltve)  
Vegyes köret  
Káposzta saláta

### **II.**

Húsleves májgaluskával  
Sertésborda Bakonyi módra  
Galuska  
Káposzta saláta

### **III.**

Húsleves metélttel  
Marhapörkölt  
Galuska  
Káposzta saláta

### **IV.**

Húsleves metélttel  
Főnökasszony kedvence  
(bacon szalonna, sajt, vaj kukoricával töltve rántva)  
Rizs  
Csemege uborka