



**Invitație-Program Academia de vară, ediția a IV-a, 2-4 iunie 2017**  
Cîrlibaba, Hotelul Mario&Ema 3\*, str.Principală nr.77A

**Vineri, 2 iunie 2017**

- sosirea participanților
- 19:00 cina de întâmpinare, degustare vinuri Domeniul Viticol Țibu

**Sâmbătă, 3 iunie 2017**

- 07:00-09:00 mic dejun
- 09:00-14:00 desfășurarea lucrărilor Academiei de vară
  - cursuri, examen de absolvire, simulare ceremonie
  - expunere Eques Alexandru Sapojnic despre spumante și distilate
  - expunere Ilie Ciomaga: “Profesia mea: oenolog”
- 14:00-15:30 prânz haiducesc
- 15:30-20:00 timp liber, relaxare, drumeție, saună, piscină cu apă sărată, fitness
- 19:00 cina festivă, degustare vinuri Crama Oprișor

**Duminică, 4 iunie 2017**

- 07:00-10:00 mic dejun
- plecarea participanților

**Detalii cazare**

Tarif cazare (cu mic dejun inclus): 130 lei camera dublă, 110 lei camera single.

Hotelul este la dispoziția noastră (cu prerezervare) nu numai în 2/3 și 3/4 iunie, ci și pe întreaga perioadă a minivacanței din perioada 1-5 iunie 2017. Este posibilă organizarea de drumeții în zona montană (mănăstirea din Pasul Prislop, Cascada cailor, tăul Stiol de unde izvorăște Bistrița Aurie, lacul Lala și, pentru cei cu experiență, vârful Inău 2279 m.).

Facilități incluse în tariful de cazare: piscină cu apă sărată, saună, jacuzzi, biliard, fitness, tenis de masă.

**N.B.:** Rezervarea celor 25 de camere de care dispune hotelul, se va face în ordinea solicitărilor.



## Detalii meniu

### Vineri 2 iunie 2017

\* Cină de întâmpinare, ora 19:00

1. Degustare de vinuri Domeniul Viticol Țibu, platouri cu brânzeturi asortate
2. Fel de bază, la alegere:
  - File de șalău cu sos butter lemon, broccoli și baby carrots
  - Medalion de pui învelit în bacon cu sos de cașcaval, cartofi natur, salată
3. Desert, cafea apă plată/minerală, ½ sticlă Stenota Master Sauvignon Blanc 2015

### Sâmbătă 3 iunie 2017

\* Prânz haiducesc, ora 14:00

1. Aperitiv tradițional: slănină, brânză, ceapă, etc
2. Fel de bază: Gulaș de vită la ceaun cu mămliguță și Fasole cu ciolan, murături
3. Desert, cafea apă plată/minerală, ½ sticlă Stenota Master Cabernet Sauvignon 2013

\* Cină festivă, ora 19:00

1. Degustare de vinuri Crama Opișor, platouri cu brânzeturi asortate
2. Aperitiv cald: Păstrăv cu mămliguță
3. Fel de bază, la alegere:
  - Cotlet de porc Bucovina, cu cartofi la cuptor
  - File de curcan cu sos de hribi și smântână
4. Desert, cafea apă plată/minerală, ¼ sticlă Sauvignon Blanc Stenota și ¼ sticlă Cabernet Sauvignon Stenota.

Master, formație live.

Totalul cele trei mese, vinuri incluse: 260 de lei/persoană

**N.B.:** Doritorii pot achiziționa suplimentar vinuri Stenota Master, la preț de distribuitor (42 de lei/sticlă).

**Inregistrarea participării și rezervarea camerelor** se va face direct la Comandantul Scaunului Cavaleresc Suceava, Iudex Constantin Maieran, utilizând următoarele date de contact:

Mobil: 0745.658.476

E-mail: [costymayerean@yahoo.com](mailto:costymayerean@yahoo.com)

**Termen limită de înregistrare: 21.05.2017.**