



Legenda Bazna



Din anul 1949, localitatea Bazna este stațiune balneoclimaterică permanentă. Localitatea Bazna apare documentar într-un act din 18 februarie 1302, în care consiliul unei mănăstiri din Oradea adevărește ca un comite sas a donat localitatea denumită Bazna bisericii catolice din Alba Iulia.

Un eveniment de mare însemnătate din istoria Baznei s-a petrecut în anul 1672. În toamna aceluși an, după ce căzuse bruma, câțiva ciobani, care-și pășteau turmele la marginea pădurii, vrând să se

încălzească, au aprins focul în apropierea unor bălți. De la focul lor s-au aprins bălțile din jur, cele mai adânci. Deasupra bălților jucau limbi de foc albăstrui. Vestea despre focurile vii descoperite la Bazna s-a răspândit imediat.

Tarif pensiune:

100 lei/cameră dublă frumoasă și cochetă, preț în care drumeții au și un mic dejun care să le țină până la prânz.

Pentru mai multe detalii vă invităm să consultați site-ul nostru la adresa www.bassen.ro



Turiștii au acces la toate facilitățile pensiunii (saună, saună cu miere, grătar, grădină, loc de joacă pentru copii)

PERIOADE CU DISCOUNT

Pentru anumite perioade există anumite discount-uri speciale:

1 Decembrie 2009

Discount de 10% pentru toți oaspeții care se cazează în această zi, doar pentru această dată.

1 Martie 2010

Discount de 10% pentru toate doamnele și domnișoarele care se cazează în această zi pentru o noapte.

8 Martie 2010

Discount de 15% pentru toate doamnele și domnișoarele care se cazează în această zi pentru o noapte.

1 Aprilie 2010

Discount de 10% pentru toți oaspeții care se cazează în această zi, pentru o noapte.
Preț: 100.00 LEI



Oferta hanului

WEEKEND CARTOFI, FASOLE, VARZĂ ȘI CĂRNAȚI

Perioada: 16-18.10
Pachetul include: 2 nopți cazare, Cină – Varză la Popotă, Prânz-Fasole și Varză ca la Mama acasă, Cină Fasolea pe glob, Program de relaxare.
Preț: 189 lei/pers./loc în camera dublă/pachet. Supliment single: 100 lei/pers.

WEEKEND DE RELAXARE

Perioade: 23-25.10; 4-6.12; 26-28.02; 19-21.03
2 nopți cazare, cină lejeră, prânz și cină tradiționale, saună finlandeză și saună cu miere, program relaxare.
Preț: 199 lei/pers./loc în camera dublă/pachet. Supliment single: 100 lei/pers.

WEEKEND DE HALLOWEEN

Perioada: 30.10-1.11
Pachetul cuprinde: 2 nopți cazare, cină și prânz tradiționale, cina spiritelor, tirul vrajitoarele, bal mascat în noaptea vrăjitoarelor
Prețul este 250 lei/pers./pachet - loc în camera dublă. Suplimentul de single 100 lei/pers.

WEEKEND SĂSESC

Perioada: 6-8.11; 9-11.04
2 nopți cazare, bun venit tradițional, cină săsească, prânz tradițional și cină festivă, vizită la biserica săsească din Bazna, relaxare la saună.
Preț: 240 lei/pers./loc în camera dublă/pachet. Supliment single: 100 lei/pers.

WEEKEND-UL DE LĂSATUL SECULUI

Perioada: 13-15.11
2 nopți cazare, două cine și un prânz tradiționale, program de relaxare.
Preț: 195 lei/pers./loc în camera dublă/pachet. Supliment single: 100 lei/pers.

WEEKEND-UL STUDENȚILOR

Perioada: 20-22.11; 11-13.12
2 nopți, Cina chefului de vineri, prânz, cina chefului de sâmbătă, program de relaxare.
Preț: 195 lei/pers./loc în camera dublă/pachet. Supliment single: 100 lei/pers.

WEEKEND-UL INDRĂGOSTIȚILOR

Perioada: 27-29.11
2 nopți cazare, cină romantică, prânz în doi, cina îndrăgostiților, relaxare la Bazna
Preț: 199 lei/pers./loc în camera dublă/pachet. Supliment single: 100 lei/pers.

WEEKEND-UL: RELAXARE ÎNAINTE DE VACANȚĂ

Perioada: 18-20.12.2009
2 nopți cazare, cină lejeră, prânz și cină tradiționale, saună finlandeză și saună cu miere
Preț: 199 lei/pers./loc în camera dublă/pachet. Supliment single: 100 lei/pers.

MOȘ CRĂCIUN VINE LA BASSEN PENSION

Program
24.12.2009 - miercuri
• cazare
• masă tradițională
• Vine Moș Crăciun
25.12.2009 - joi
• mic dejun
• program liber
• prânz haiducesc
• tir cu arcul
• cină festivă de Crăciun
26.12.2009 - vineri
• mic dejun
• program liber
• prânz
• program de spa la piscina complexului - accesul nu este inclus în prețul pachetului
• cină festivă cu foc de tabără și surprize
27.12.2009
• mic dejun
• plecarea participanților, rămas bun
Preț: 550.00LEI

REVELION LA BASSEN PENSION

Program
29.12.2009
• sosire participanți
• cazare
• bun venit din partea gazdelor
• program liber
• cină
30.12.2009
• mic dejun
• plimbare cu căruțele cu prânz haiducesc
• program liber
• cină festivă cu foc de tabără
31.12.2009
• mic dejun
• dejun
• program liber
• Masa de Revelion
01.01.2010
• mic dejun
• program liber
• dejun
• pregătire de carnaval
• Bal Mascat cu surprize
02.01.2010
• mic dejun
• plecarea participanților, rămas bun
Tariful pentru copii se calculează funcție de vârsta acestora.
Pentru cei care doresc să-și prelungească cu încă o noapte tariful pentru noaptea de 2.01.2010 este de 100 lei/cameră dublă (include micul dejun)
Preț: 960.00LEI

WEEKEND-UL SF. IOAN

Perioada 8-10.01
2 nopți cazare, bun venit ardelenesc, mic dejun, cină tradițională, prânz și cină, tir cu arcul pentru cel mai voinic Ioan, distracție la maxim.
Preț: 225 lei/pers./pachet. Supliment single 100 lei/pers.

(continuare oferta)

REVELIONUL ÎNTĂRZIAȚILOR 15-17.01.2010

Pachetul cuprinde: 2 nopți cazare, bun venit tradițional, mic dejun, cină a la Bassen Pension, prânz haiducesc și tir cu arcul, Revelionul Întârziaților, relaxare
Preț 355 lei/pers. Supliment single 100 lei/pers.

WEEKEND-UL UNIRII

Perioada: 22-24.01.2010
2 nopți cazare, cină de bun venit, prânz și cină tradițională cu Hora Unirii.
Preț: 185 lei/pers./loc în cameră dublă/pachet. Supliment single: 100 lei/pers.

VACANȚA INTERSEMESTRIALĂ 30.01-06.02.2010

Perioada: 30.01 - 06.02.2010
Pachetul cuprinde:
• 7 nopți de cazare - loc în cameră dublă
• demipensiune (prânz sau cină)
• acces la facilitățile pensiunii (saună, grătar, etc)
• o ședinta de tir cu arcul - bonus
Prețul este de 525 lei/pers./loc în cameră dublă
Supliment Pensiune Completă: 150 lei
Tarif copii:
• între 2 și 10 ani: 175 lei/copil (cazat în cameră cu părinții): cazare + demipensiune.
Supliment pensiune completă: 90 lei/pachet
• între 10 și 16 ani: 245 lei/copil (cazat în cameră cu părinții): cazare + demipensiune.
Supliment pensiune completă: 120 lei/pachet
Preț: 525.00 LEI.

WEEKEND-UL BALULUI MASCAT

Perioada 5-7.02.2010 și 19-21.02.2010
Nr. nopți 2.
Bal Mascat la Bassen Pension
La bal oaspeții sunt hilari și bine integrați în rol Că au și măști și ochelari... Si au rămas la Bassen până'n zori
Programul cuprinde:
2 nopți de cazare, bun venit ardelenesc, cină tradițională, prânz haiducesc și tir cu arcul, bal mascat cu foc de tabără și surprize
Preț 280 lei/pers./pachet.
Supliment single 100 lei/pers.
Programul se realizează pentru un grup de minim 10 persoane.

PACHET VALENTINE'S DAY

Perioada: 12-14.02.2010
Program: 2 nopți de cazare, bun venit ardelenesc, cină tradițională, prânz în doi, cină romantică, relaxare în cadrul pensiunii, acces la saună din pensiune pe toată perioada șederii (saună finlandeză și saună cu miere), bonus: o oră de tir cu arcul - tirul îndrăgostiților
Prețul pachetului: 440 lei/2 persoane/cameră dublă.

WEEKEND DE ZIUA FEMEII

Perioada: Weekend-urile 5-7.03.2010 și 12-14.03.2010
2 nopți de cazare, primire tradițională, mic dejun, cină, prânz și cină festivă.
Pe perioada pachetului oaspeții au acces la saună și la tir cu arcul. Vor fi îndrumați pentru plimbări romantice și pentru activități de relaxare.
Prețul este de 240 lei/persoană/pachet - loc în camera dublă.

WEEKEND DE POST

Perioada 26-28.03.2010
2 nopți cazare, cină de sezon, prânz tradițional din legume, cină ca la mama acasă (de post), murături la pachet, program de relaxare.
Preț: 199 lei/pers./loc în cameră dublă/pachet.
Supliment single: 100 lei/pers.

SFİNTELE PAȘTI LA BASSEN PENSION

Perioada: 2.04-5.04.2010
Nr nopți: 3
Ziua 1 - 02.04
• bun venit tradițional
• cazare
• participare la slujba de Denii
• cină
Ziua 2 - 03.04
• cazare
• mic dejun
• prânz
• cină
Ziua 3 - 04.04
• participare la Slujba de Înviere
• cazare
• mic dejun
• prânz de Paști
• cină tradițională
Ziua 4 - 05.04
• mic dejun
• plecarea participanților (sau prelungirea sejurului pentru cei ce doresc să mai stea încă un timp)

Pe tot parcursul sejurului participanții au la dispoziție și următoarele:
• saună finlandeză
• tir cu arcul
• fustball
• posibilități de vizite la diferitele obiective turistice din stațiune
Prețul este pe persoană - loc în cameră dublă.
Preț: 445.00 LEI.

OFERTA ÎN PERIOADA DE CRIZĂ

Pachetul cuprinde:
5 nopți de cazare cu mic dejun pentru 2 persoane.
• acces la facilitățile pensiunii (saună, grădină, grătar, loc de joacă pentru copii).
Oferta este valabilă în perioada 1 octombrie - 15 decembrie și 5 ianuarie - 15 aprilie intrare duminică și ieșire vineri.
În cadrul pensiunii se poate servi masa și se pot organiza o serie de evenimente.
Preț: 450.00 lei/camera.

OFERTĂ SPECIALĂ DE WEEKEND

Pachetul cuprinde:
• cazare de vineri până duminică (2 nopți) pentru 2 persoane în cameră dublă
• masă - demipensiune (mic dejun și prânz sau cină)
• acces la facilitățile pensiunii (grădină, saună)
• Oferta este valabilă începând cu 1 octombrie 2009
Preț: 340.00 LEI.

11 ZILE LA BASSEN

În perioada 1 septembrie - 31 martie la un sejur de 10 zile de cazare aveți a 11-a zi gratis.
Oferta este valabilă pentru 2 persoane iar prețul include cazare și mic dejun.
Preț: 1000.00 LEI.

TRATAMENT LA BAZNA

5 nopți de cazare, 5 zile de tratament, mic dejun.
Tratamentul cuprinde max. trei proceduri.

Tratamentul se efectuează în cadrul complexului balnear la cca 7-8 min de mers pe jos de pensiune.
Preț: 500 lei/pers./loc în cameră dublă.
Supliment demipensiune: 125 lei/pers., supliment pensiune complete: 250 lei/pers.



Rețete



PRĂJITURĂ CU RUBARBURĂ

Ingrediente: 5 ouă, 350 g zahăr, 250 g margarină, praf de copt, 300 g făină, coajă rasă de lămâie, 500-600 g rubarbură.

Preparare: Aluatul acestei prăjituri seamănă cu cel de pandișpan. Pentru a-l prepara, gălbenușurile se amestecă bine cu 100 g zahăr, cu margarină, praful de copt și făina, astfel încât în compoziție să nu rămână cocoloașe. Fructele de rubarbură se curăță bine și se taie în bucațele mici. Apoi se amestecă bine cu zahăr și se lasă pentru ceva timp la rece. După aceea, albușul se bate la abur cu 250 g zahăr, până se formează o spumă tare. Se bagă aluatul la cuptor și se lasă până când se coace, apoi se pune la cuptor pentru 30 de minute. Când este gata, se pun fructele de rubarbură, iar deasupra spuma de albuș. Se reduce focul. Se mai lasă puțin și se scoate de la cuptor. Se taie după ce s-a răcit.

CONOPIDĂ SĂSEASCĂ LA CUPTOR

Timp de preparare: 50 min.
Complexitate: redusă
Ingrediente: 500 g conopidă, 2 cepe, 1 cățel de usturoi, 1 lingură de untdelemn, 500 g șunculiță afumată, sare, piper măcinat, 200 g smântână, 2 ouă, 100 g emental (sau alt cașcaval).
Mod de preparare: Se curăță conopida, se spală și se fierbe cam 8 minute în apă sărată. Se strecoară și se lasă să se scurgă în sită, apoi se pune într-un vas rezistent la foc. Se curăță ceapa și usturoiul și se toacă mărunt. Se incinge untdelemnul într-o tigaie, se pun la călit ceapa și usturoiul, până devin sticloase. Se adaugă șunculiță tăiată în felii, se lasă puțin să-și lase grăsimea, apoi se toarnă totul peste conopida din vas. Se sarează, se piperează. Se amestecă smântâna cu ouăle și cașcavalul și se toarnă peste legume. Se coace la cuptor cca 20 de minute, până ce compoziția se rumenește frumos.

Desaga cu noroc

Pragul de ni l-ai călcat în desaga ai intrat. Să nu-ți fie cu foc, Că-i desaga cu noroc!

Toți drumeții care poposesc cel puțin o noapte în hanul nostru își vor lăsa numele în desaga cu noroc. După Sfintele Paști hangiul va binevoi să aleagă la întâmplare 3 nume din desaga, care se vor alege cu:

1. Un weekend în luna mai la Bassen Pension pentru două persoane
2. O noapte de cazare în luna mai pentru două persoane
3. O cană din partea hanului



Oferta culinară

Câteva dintre preparatele tradiționale ce pot fi gustate de către oaspeții noștri:

Băuturi:

- Vinul casei
- pălincă
- Afinată
- Vișinată

Ciorbe:

- Ciorbă de legume
- Ciorbă de perișoare
- Supă de găină
- Supă de dovleac

Preparate cu care se satură și haiducii

- Ciolan săsesc fiert în bere
- Gulaș unguresc
- Tocană haiducească
- Platou săsesc
- Platou Maria Tereza

Deserturi de-ți lasă gura apă:

- Placintă cu brânză
- Plăcintă cu rubarbură
- Plăcintă cu mere
- Mere coapte cu nucă



Cămara pensiunii

- 30 de borcane de dulceață de vișine
- 25 de borcane de dulceață de afine
- 50 de borcane de dulceață de caise
- 50 de borcane de gem de prune
- 50 de borcane de dulceață de căpșuni
- 25 de borcane de compot de caise
- 25 de borcane de compot de pere
- 2 butoaie cu murături
- 100 de borcane cu zacuscă
- 15 borcane cu gogoșari murați

Ramâne să mai pregătim pentru oaspeții noștri varza murată și dulceața de gutui. *Toate preparatele din pensiune sunt tradiționale și naturale.*

Bassen Pension

Bazna 237

tel: 0269-850375,
0746-240506

rezervari@bassen.ro

web: www.bassen.ro



Curiozități în stațiune

Bivolii din Bazna

În localitate drumeții au posibilitatea să vadă încă o ciurdă de bivoli (e drept din ce în ce mai puțini) pe care o găsiți chiar la intrarea în sat, pe dreapta sau pe stânga (până la 1 noiembrie) după care doar pe la oameni pe acasă. Din păcate din ce în ce mai puțini săteni mai cresc astfel de animale cu aspect ancestral. Bivolul (Bos bubalus) este o vită cornută, rumegătoare, asemănătoare cu boul, cu păr negru sau alb, aspru și rar, cu coarnele inelate întoarse spre spate.

Porcul de Bazna

Localitatea este renumită și după rasa de porci care poartă numele localității. S-a format în urma unor încrucișări nedirijate între scroafe de rasa Mangalita și vieri de rasa Berk, începând din anul 1872, în localitatea Bazna, din Transilvania, utilizandu-se și consangvinitatea. Producții rezultați, având însușiri productive superioare rasei Mangalita, au fost apreciați de crescători, astfel că populația hibridă s-a răspândit în scurt timp în jurul orașelor Mediaș, Sighișoara, Sibiu și Făgăraș, datorită precocității și prolificității superioare față de rasa maternă, locală.