

5 ZILE DE TRATAMENT LA BASSEN



Pachetul cuprinde: 5 nopți de cazare cu mic dejun, tratament în cuantum de 80 lei/pers/zi timp de 5 zile în cadrul Complexului Balnear Expro situat la o distanță de cca. 7-10 min. de mers pe jos sau 2-3 min. de mers cu mașina.
Supliment demipensiune (prânz sau cină): 100 lei/pers/zi.
Supliment pensiune completă: 180 lei/pers/zi.
Condiții: intrare duminică (pentru a putea fi efectuate zilele de tratament). Pentru perioade mai lungi de tratament se pot face multipli de astfel de pachete sau se poate solicita o ofertă separată. Preț copii: până la 5 ani = **gratuit**, între 5-14 ani = **250 lei/copil/pachet**, > 14 ani = **tarif integral**.
Preț Extrasezon: (01.01-14.06; 16.09-31.12): **1000 lei/pachet/loc în cameră dublă și 1400 lei/camera single**
Preț Sezon (15.06-15.09): **1100 lei/pachet/loc în cameră dublă și 1600 lei/camera single**

PACHET DE TIHNĂ ȘI ODIHNĂ



Pachetul cuprinde: 5 nopți de cazare cu mic dejun, acces la facilitățile pensiunii (grădină, minipiscină), posibilități biking, trekking, tir cu arcul, vizite la bisericile săsești. **Condiție:** intrare duminică
Supliment demipensiune (prânz sau cină): 100 lei/pers/zi.
Supliment pensiune completă: 180 lei/pers/zi.
Preț copii: până la 5 ani = **gratuit**, între 5-14 ani = **50 % din pachet / loc în cameră dublă**
Preț Extrasezon (01.01-14.06; 16.09-31.12): **600 lei/pers /loc în cameră dublă și 1000 lei/camera single**
Preț Sezon (15.06-15.09): **700 lei/pers /loc în cameră dublă și 1250 lei/camera single**

Family – Discover Biodiversity And The Nature

Un pachet destinat familiilor cu sau fără copii, care doresc să descopere viața la țară, biodiversitatea zonei și a satului. Vă așteptăm pentru a experimenta peisaje, senzații, gusturi, sunete, mirosuri care poate de unii au fost uitate iar de cei mai mici dintre noi poate nici nu au fost descoperite.

Ziua 1: bun venit, ne cunoaștem, descoperim casa și grădina, cina de bun venit
Ziua 2: mic dejun, atelier - descoperim grădina și plantele din jur, prânz, tură în pădure și în natură, descoperim natura din jur, urmărim plante și animale, cina în grădină, noaptea sub cerul liber descoperim stelele, ascultăm sunetele din grădină
Ziua 3: mic dejun, povești despre grădină și experiența unei zile pline în natură, check out

Preț copii: până la 5 ani = **gratuit**, între 5-14 ani = **605 pachet/loc în dublă**, > 14 ani = **tarif integral**
Preț: 765 lei/pachet/loc în cameră dublă
Preț: 965 lei/pachet/cameră single



ACCEPTĂM VOUCHERE DE VACANȚĂ



Transilvania Brunch



Unul dintre deja binecunoscutele Brunch-uri din Transilvania se organizează în mod tradițional în parteneriat cu MyTransilvania la noi în curte.

Lumea se bucură de o zi plină de bunătați, relaxare, descoperiri inedite în lumea satului ardeleanesc. Anul acesta va fi în **24 Mai**. Vă așteptăm cu drag. Înscrieri pe: <https://www.mytransylvania.ro/>

VIA TRANSILVANICA

Suntem mândri că în 2020 am fost tabara de bază a voluntarilor care au construit Via Transilvanica. La fel suntem bucuroși să vedem drumeții pe trasee și să îi primim la noi în casă. Tera Saxonum cu cei 115 km ai săi trece fizic prin fața porții noastre, iar la noi, toți cei care parcurg acest drum sunt bineveniți să se cazeze, să mănânce, să bea o cupă de apă sau doar să își tragă sufletul și să împărtășim poveștile faine ale drumului. Tot la noi găsiți ștampila oficială pentru Carnetul Drumețului. Pentru drumeți, anul acesta am realizat un pachet special la cel mai bun preț al nostru, astfel încât să le fie mai lesne să călătorească și să stea în locuri faine.

PACHETUL DRUMEȚULUI

Pachetul drumețului este valabil doar pentru drumeții de pe Via Transilvanica, posesori de carnet de drumeț și cuprinde:

- cazare - 1 noapte
- masa: demipensiune (mic dejun și cină)
- un pahar de pălincă de bun venit
- cafea / sirop din casă
- povești despre traseu
- loc de adăpost pentru bicicletă (dacă este cazul) sau loc de spălat bicicleta

Drumeții trebuie să își facă rezervări din timp pentru a se caza la noi, dar sunt primiți cu mare drag.
Preț: 360 lei/pers/loc în camera dublă și 250 lei/camera single



GHIZI LOCALI

Ioana Pătrășcoiu este ghid de turism național și este inițiatora proiectului Walking Tours Mediaș. Îți poate oferi tururi culturale, ghidate, care te introduc în atmosfera și istoria multiseclară a Mediașului. Oferă și drumeții felurite, aici, pe Dealurile Târnavei, mai lungi sau mai scurte, cu observare de floră și pândit de faună. Vă stă la dispoziție la doar un mesaj distanță 0729 050636.

Dumitru Troancă: contact 0722 17700 <https://sibiu-guide.ro> dumitru@sibiu-guide.ro

PACHETUL VOUCHERE DE VACANȚĂ

Pachetul se adresează celor care doresc să plătească cu vouchere de vacanță și este un pachet special.

Pachetul cuprinde:

- 5 nopți de cazare - cameră dublă
- masa - demipensiune (mic dejun și cină)

Preț Extrasezon: (01.01 - 14.06.; 15.09-20.12.) **2050 lei / 2 pers / pachet și 1500 lei/single**

Preț Sezon (15.06-15.09): **2200 lei / 2 pers / pachet și 1650 lei/single** • **Preț copii:** 0-5 ani - gratis la cazare, 50% masa; 5-14 ani: 50 % la cazare și masa; > 14 ani = adult

PACHETUL BICICLISTULUI



PERIOADA
MAI-
SEPTEMBRIE

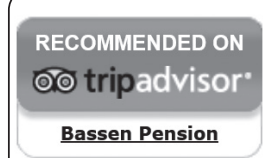
Pachetul Biciclistului, este unul dintre pachetele care ne place cel mai mult. Acesta conține:

- 2 nopți de cazare
- mic dejun sibiian cu produse bune din gospodărie
- cină gătită după principiile slow cook cu mâncare făcută de noi
- un pahar de pălincă sau de afinată înainte de cină - pentru poftă de mâncare
- povești legate de trasee și locurile în care poți să pedalezi dar și de lucrurile care merită văzute în zonă
- o grădină plină de verdeață în care pe lângă legume și pomi fructiferi găsești o iarbă faină în care poți sta întins, șezlonguri sau chiar hamace. În serile de vară avem concert de greieri și un cer plin de stele.

Preț: 440 lei/pachet/ loc în camera dublă și 640 lei/single

Turiștii au acces la toate facilitățile pensiunii (minipiscină în aer liber, grătar, grădină, loc de joacă pentru copii, filigorie, ciubăr)

Dă like paginii noastre de Facebook, pune un comentariu și dă un share la ultimul program postat de noi și obții instant **10% discount** la oricare pachet turistic din oferta noastră!



Experiențe gastronomice în Transilvania

Știm cu toții că Transilvania este una dintre zonele din România cu o gastronomie diversă și delicioasă. Mai mult decât atât Sibiu este în acest an desemnat Regiune Gastronomică Europeană, drept recunoaștere a gastronomiei și bunătăților locale.

Deja cu o tradiție în gătit, pentru acest an pregătim pentru toți oaspeții noștri un nou program: Experiențe gastronomice în Transilvania.

Pentru a nu fi un program limitat la anumite date vom mixa pachetul Experiențe gastronomice cu weekendul gastronomic. Astfel, în principiu fiecare weekend din an poate fi unul gastronomic și de fapt va fi o nouă experiență culinară. Vom încerca să aducem pe masă tot ceea ce știm să facem mai bun, din produse locale și tradiționale după rețete pe care le avem din sat, de la părinți și bunici, de la bătrâni sau alte neamuri care ne-au învățat să gătim.

Mai mult, vom încerca să consumăm responsabil resursele pe care ni le oferă satul, grădina și mediul înconjurător. Astfel, vom încerca ca fiecare astfel de Experiență să fie diferită și să aducă pe masa oaspeților noștri alte preparate realizate cu produse care se fac în grădină în acel moment, care tradițional se mănâncă în anumite perioade ale anului.

Așa veți avea ocazia să mâncați la noi de la ciorbă de salată sau de leurdă la plăcintă cu rabarbar sau dulceț de gogonele. În fiecare weekend vom încerca să aducem pe masă alte și alte bunătăți, mâncare de altfel simplă și curată pe care o găteau bunicii noștri, într-o gastronomie simplă și sănătoasă.

Vă așteptăm să împărtășiți cu noi aceste Experiențe. Vă invităm să vizitați site-ul nostru sau pagina de facebook pentru a afla care sunt următoarele experiențe de care puteți să aveți parte.



MIC DEJUN SIBIAN

Tradițional, natural, delicios, sănătos sunt câteva cuvinte care pot foarte bine să descrie micul dejun pe care încercăm să vi-l oferim. Facem parte din rețeaua care oferă „Mic dejun Sibian” un concept local de mic dejun care este inspirat din mâncărurile tradiționale locale, sănătoase și care îți dă putere în fiecare dimineață.

Weekend-ul gastronomic

Weekendul gastronomic se dorește un priplu printre mâncăruri tradiționale din zonă, unele de care ați auzit sau altele noi pe care le veți descoperi acum. Zona este plină de elemente surpriză în ceea ce privește gastronomia, oaspeții noștri vor fi încântați de savoarea mâncărurilor din zonă. Programul este valabil în toate weekend-urile anului, mai puțin cele cu evenimente gen Paște / Rusalii, etc.

Pachetul cuprinde:

- **Ziua 1:** bun venit tradițional, cină ardelenescă, cazare.
- **Ziua 2:** mic dejun, vizită la biserica săsească din localitate, cunoașterea localității, prânz cu preparate locale, relaxare în liniștea zonei, cină săsească, cazare.

Preț copii: până la 5 ani = **gratuit**, între 5-14 ani = **50% din valoarea pachetului** (în camera cu 2 adulți) > 14 ani = **tarif integral**
Preț Extrasezon (01.01-14.06; 16.09-31.12): **620 lei/pachet/loc în camera dublă și 810 lei/single**

Preț Sezon (15.06-15.09): **680 lei/pachet/loc în camera dublă și 860 lei/single**



Sfintele Paști

Paștele în Transilvania este un moment special pe care îl trăim cu toții, indiferent de etnie sau naționalitate. Uneori se întâmplă să-l sărbătorim împreună cu vecinii noștri unguri sau sași altelei separat, dar de fiecare dată ne bucurăm la fel. Multiculturalitatea zonei dar și influențele legate de această sărbătoare și ne face să fim mai buni și mai toleranți cu toți cei din jurul nostru. Vă așteptăm să petreceți 3 zile de bucurie, la țară, într-o casă dintr-un sat.



Perioada: 18.04.2025 – 21.04.2025 (3 nopți)

Pachetul cuprinde:

- **Ziua 1** (vineri): primire tradițională, cina de bun venit, participare la slujba de Denii.
- **Ziua 2** (sâmbătă): mic dejun, prânz haiducesc, cină tradițională, participare la slujba de Înviere.
- **Ziua 3** (duminică): mic dejun, prânz de Paști, relaxare și plimbări în stațiune, cină festivă
- **Ziua 4** (luni): mic dejun, plecarea participanților.

Preț copii: până la 5 ani = gratuit, între 5-14 ani = 50% din pachet, > 14 ani = tarif integral

Preț: 1150 lei/pachet/loc în cameră dublă și 1600 lei/single

Weekend săsesc

Pachetul cuprinde:

- 2 nopți de cazare
- primire tradițională ca în Ardeal
- cină săsească
- prânz tradițional și cină festivă - sâmbătă
- vizită la biserica săsească din localitate
- relaxare sau programe active (drumeție, biciclete)
- distracție, joc și voie bună

Preț copii: până la 5 ani = **gratuit**, între 5-14 ani = **50%** din valoarea pachetului (în cameră cu 2 adulți), > 14 ani = **tarif integral**

Preț Extrasezon (01.01-14.06; 16.09-31.12): **550 lei/pachet/loc în camera dublă și 750/single**

Preț Sezon (15.06-15.09): **610 lei/pachet/loc în camera dublă și 780/single**

TARIFE PENSIUNE

Perioada 02.01.2025 - 30.04.2025

Camera dubla - Pret / noapte - 250 lei

Camera single - Pret / noapte - 220 lei

Perioada 01.05.2025 – 15.06.2025

Camera dubla - Pret / noapte - 300 lei

Camera single - Pret / noapte - 250 lei

Casutele din povești - 280 lei

Perioada 16.06.2025 – 14.09.2025

Camera dubla - Pret / noapte - 400 lei

Camera single - Pret / noapte - 300 lei

Casutele din povești - 300 lei (doar în perioada caldă)

Perioada 15.09.2025 – 20.12.2025

Camera dubla - Pret / noapte - 300 lei

Camera single Pret / noapte - 250 lei

Casutele din povești - 280 lei (doar în perioada caldă)

Demipensiune (prânz sau cină): 100 lei/pers/zi.

Pensiune completă: 180 lei/pers/zi.

Aceste tarife nu se aplică în perioadele de sărbători legale.

GĂTEȘTE CU TUȘICILE DIN PENSIUNE

Programul este un cooking class în care învățăm să facem mâncare tradițională, vedem și participăm la realizarea unei mese pe care apoi o vom servi. Participanții vor lucra efectiv și vor încerca să facă meniurile după indicațiile tușicilor din casă care le vor explica și arăta cum gătesc în mod tradițional.

MERGEM LA CIOBAN ACASĂ

Pentru ca tot mai puțini dintre noi știm cum se face brânza și am văzut vreodată „în direct” acest lucru, vă invităm să mergem la cioban acasă să vedem cum se face brânza, să îi ascultăm poveștile și să ne bucurăm de bunătățile pe care le putem degusta și cumpăra de la el.

PICNIC PE VIA TRANSILVANICA

Știm deja că Via Transilvanica este cel mai celebru și cunoscut traseu pentru drumeți din România, rivalizând cu multe altele din alte țări. Norocul face

ca acest traseu să treacă chiar prin fața porții noastre. Drept urmare vă provocăm să vă petreceți o după-masă într-o drumeție pe Via Transilvanica (noi vă vom indica direcțiile și modul de parcurgere) și să faceți un picnic pe traseu.

BUNI SPUNE POVEȘTI COPIILOR

Buni (bunica noastră) este o femeie extrem de inteligentă și de educată cu o mare dragoste de copii. Fostă profesoară la viața ei, cu multe cunoștințe în multe domenii este o adevărată enciclopedie pentru copii ce vin în casa, și nu numai. Se implică activ în viața casei și este bucurătoare să vă primească. Anul acesta avem un program în care vrem ca toți copiii să poată beneficia de bunătatea și înțelepciunea lui buni drept pentru care am rugat-o să se implice. Dată fiind vârsta ei, nu putem să o implicăm mai mult de o oră pe zi.

Pentru detalii despre aceste programe vă invităm să accesați www.bassen.ro, secțiunea oferte.

Oferta Long Stay

Se acordă 10% discount față de tariful standard pentru șederi mai mari de 6 nopți.

Rețeta recomandată

Conopidă săsească la cuptor

Ingrediente: 500 g conopidă, 2 cepe, 1 cățel de usturoi, 1 lingură de untdelemn, 500 g șuncuță 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 șuncuță tăiată în felii, se lasă puțin să-și lase grăsimea, apoi se toarnă totul peste conopida din vas. Se sărează, 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.

Citește o carte

Copilul tău citește o carte cât timp e la noi și îi oferim o după masă de tir cu arcul gratis.

Backpacker friendly

Călătorești cu rucsacul în spate și dormi în cort și cauți un loc de campare? Grădina noastră poate fi locul ideal unde să-ți petreci câteva nopți în mijlocul naturii având tot confortul unui camping. Pentru informații vizitează site-ul nostru sau sună-ne.



Bassen Pension

Bazna 237

tel: 0269-850375,

0747-288749

0723-510712

rezervari@bassen.ro

web: www.bassen.ro