DANUBIUS
HEALTH SPA RESORT
BÜK
★ ★ ★ ★
All Inclusive Hotel
1986 30 2016

DANUBIUS HEALTH SPA RESORT BÜK

ÉLMÉNYEK VONZÁSÁBAN

jubileumi magazin

ÉLMÉNYEK VONZÁSÁBAN

Minden szlogen akkor jó, ha azt az élet írja. Aki ismeri a Danubius Health Spa Resort Bük vendégszerető hangulatát és szolgáltatásainak gazdag választékát, könnyedén megerősítheti 30 éves jubileumunk mottóját. Szállodánk az élmények tárháza. Párját ritkító változatosságot kínál nemcsak a manapság oly trendi vizes wellness élmények területén, de az aktív kikapcsolódás, a sportok szerelmeseinek sem elég egy hétvége, hogy mindent kipróbáljanak. Mindent beleadunk az all inclusive jegyében a büféasztalon, sőt unatkozó gyereket sem látunk házunk táján, mert annyi a játék, annyi a program, annyi a lehetőség...

Élményekkel kényeztetjük Önöket, kedves Vendégeink, egyre több élménynyel, immár 3 évtizede. A klasszikus gyógyszállodaként 1986-ban nyílt svéd szálló mára all inclusive családbarát wellness oázis, ahol minden egy fedél alatt kényelmesen elérhető, a lazító vízi élményvilágtól a meghitt spa kezelőhelyiségekig, a sportpályáktól a játszószobákig, az éttermi büféasztaltól az árnyas teraszig. Élmények kint és bent, szárazon és vízen, reggel, délben és este, minden évszakban, minden korosztálynak.

Jubileumi magazinunkban összegyűjtöttünk Önöknek egy színes csokorra valót az elmúlt 30 év legkedvesebb történeteiből, eseményeiből, vendég véleményeiből.

Emlékezzünk és ünnepeljünk együtt!
Szeretettel várjuk Önöket szállodánkban 2016-ban is!

2006 – 2010 – 2013 – 2015

A MINŐSÉG MÉRFÖLDKÖVEI

Már 2006-ban is tudtuk, hogy a szállodai szolgáltatások területén egyre nagyobb szerepet játszik a minőség, a megbízható minőségi színvonal garantálása, biztosítása a vendégek felé. Örömmel üdvözöltük a Magyar **Turizmus Minőségi Díj** program létrehozását és sikerrel mérette meg magunkat az objektív szempontrendszer alapján már az első lehetséges alkalommal, 2006-ban, aztán 2010-ben és 2014-ben is.

Felismerve, hogy a válságból kivezető út a szállodai szolgáltatások bővítése, komoly fejlesztésekbe fogtunk. A 2012. októberében indult fejlesztési projekt az Új Széchenyi terv keretében, az **Európai Unió támogatásával**, az Európai Regionális Fejlesztési Alap társfinanszírozásával 108 227 625 Ft támogatással a gyógyszállodából all inclusive családbarát wellness oázist teremtett.

A családbarát fejlesztés első konkrét lépcsőjeként a DHSR Bük **2012. november 1-jétől all inclusive szállodaként működik** és folyamatos gasztronómiai ellátást biztosít reggeltől estig, több helyszínen, párját ritkítóan gazdag minőségi étel és ital kínálattal. Reggel 7.00 és este 22.00 óra között, 3 helyszínen folyamatos az all inclusive étel-ital kínálat, amely komoly kihívást jelent a szálloda minden munkatársa számára.

Szinte az all inclusive bevezetésével egy időben indult el a családbarát fejlesztési projekt, mely során a szálloda épületegyüttese egy új épületszárnnyal bővült, amelyben gyermek medencetér (203 m^2), benne két kisebb élmény és pancsoló medencével (36 és 20 m^2), továbbá vizesblokkkal, közlekedőtérrel (77 m^2) és elkülönített felnőtt pihenőtérrel (145 m^2), új kerti játszótérrel, minigolf pályával, sóbarlanggal, gyermek és kamasz játéktermekkel új dimenziókat nyitott a gyermekekkel érkező családok pihenésére.
A családbarát szolgáltatásfejlesztési project 2013. szeptember 19-én zárult.

THERMAL HOTEL BÜK

Nyitás: 1986. április 1.
Az építés kezdete: 1984. június
Tervező: Bodrossy Attila
Belső építész: Z. Szabó Csaba
Tervező intézet: GYŐRITERV
Kivitelező: ABV – Svédország
Bonyolító: KERBER
Beruházási költség: 755 millió Ft

- Budapest Week Publishing díj a wellness szállodák kategóriában: **Best of Hungary 2012 és 2013**
- FIT Reisewelt **PREMIUM QUALITY HOTEL** gyógy & egészség kategóriában
- Élet & Stílus Magazin olvasói díj: a legjobb gyerekbarát szálláshely 2014
- Szállásvadász díj: **Kitűnő szálláshely** 2012 és 2013
- **Elismerő oklevél Vas megye Önkormányzatának Közgyűlésétől** a vasi vendéglátás jó hírnevének öregbítéséért 2011
- Magyar Szállodák és Éttermek Szövetsége díj **Katz Péter igazgatónak: Az Év Szállodása 1012**
- **Pro Turismo Díj Katz Péter igazgatónak** 2011-ben
- **Magyar Turizmus Minőségi Díj:** 2006, 2010, 2014
- Év Szállodája Különdíj: **„Innováció az értékesítésben"** kategóriában 2014
- Best of Budapest díj: **Katz Péter az „ Az év szállodása"** Budapesten kívüli szállodák kategóriában

Az első Oscar-díjas szállodaigazgató: Katz Péter :)

A 2011-ben megrendezésre került jubileumi gálaesten nagy meglepetés érte szállodaigazgatónkat: legkedvesebb törzsvendégeink Oscar-díjjal jutalmazták. A köszöntőt írta,
és a díjat átadta: Hegyi Iván.

A köszöntő:
„Az első Oscar-díjas filmrendezőt úgy hívták: William Wellman. Az első Oscar-díjas hoteligazgatót úgy hívják:
Katz Péter. De nyugodtan nevezhetjük őt is Wellmannek, sőt very Wellmannek.

Greta Garbo a Grand Hotellel, Bük a Thermal Hotellel jutott Oscarhoz, mivel szerény, de állandó asztaltársaságunk e díjjal jutalmazza most a 25 éves, klasszikus alkotás rendezőjét és valamennyi, igazán emlékezetes alakítást nyújtó szereplőjét.

Egyrészt baráti alapon, másrészt abból a megfontolásból, hogy a vendéglátás - mármint az itteni színvonalon - valóságos művészet.

Nem is tudom, az Álomhotel című filmsorozat epizódjait miért Balin, Mauritiuson, vagy a Seychelle-szigeteken, s miért nem Bükön forgatták. Azt viszont tudom, hogy 1986-ban ezen a napon az Argentína-Belgium VB elődöntőn voltam Mexikóvárosban, Bükön meg Maradona szólójánál is nagyobb csoda történt.

Abban az időben Budapesten játszott a Queen, és ugyancsak, 86-ban elhunyt Mikes Éva, aki 2 évtizeddel azelőtt Fényes Szabolcs és G. Dénes György slágerét énekelte. Hálás kompániánk nevében e dal szövegét most felidézem a szálloda minden dolgozójának:

köszi, köszi, ezért,
köszi, köszi, azért,
köszi, köszi,
mindenért."

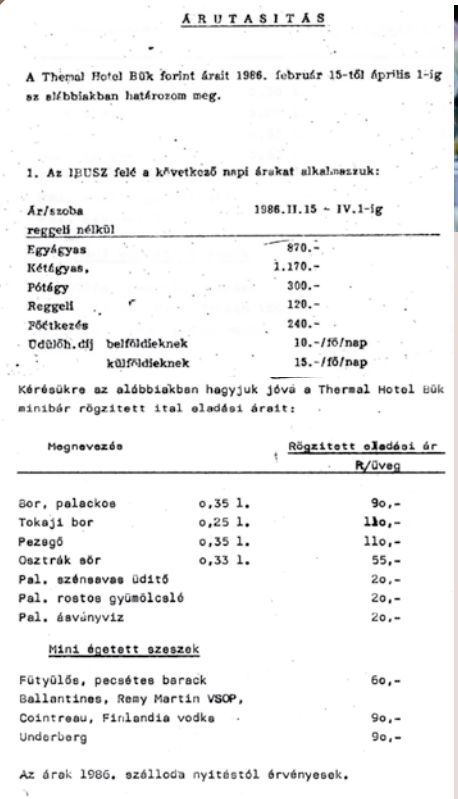
GONDOLTA VOLNA?

Kíváncsiak, milyen nemzetiségű vendégek járnak szállodánkba?
2015 1-10. hó

Magyarország	34%
Ausztria	21%
Németország	13%
Svájc	4%
Csehország	18%
Szlovákia	2%
Oroszország	2%
Egyéb	6%
Összesen	100%

Átlagfoglaltság 1987-2015 71.1 %

TALÁN IGAZ SEM VOLT :-)



ÁRUTASITÁS

A Thermal Hotel Bük forint árait 1986. február 15-től április 1-ig az alábbiakban határozom meg.

1. Az IBUSZ felé a következő napi árakat alkalmazzuk:

Ár/szoba reggeli nélkül		1986.II.15 - IV.1-ig
Egyágyas		870.-
Kétágyas,		1.170.-
Pótágy		300.-
Reggeli		120.-
Főétkezés		240.-
Üdülőh.díj	belföldieknek	10.-/fő/nap
	külföldieknek	15.-/fő/nap

Kérésükre az alábbiakban hagyjuk jóvá a Thermal Hotel Bük minibár rögzitett ital eladási árait:

Megnevezés		Rögzitett eladási ár R/üveg
Sör, palackos	0,35 l.	9o,-
Tokaji bor	0,25 l.	1lo,-
Pezsgő	0,35 l.	11o,-
Osztrák sör	0,33 l.	55,-
Pal. szénsavas üditő		2o,-
Pal. rostos gyümölcslé		2o,-
Pal. ásványviz		2o,-
Mini égetett szeszek		
Fütyülős, pecsétes barack		6o,-
Ballantines, Remy Martin VSOP, Cointreau, Finlandia vodka		9o,-
Underberg		9o,-

Az árak 1986. szálloda nyitástól érvényesek.

„Kedves Mindenki! Nagyon jól éreztük magunkat itt. A konyha meglepően jó, a borok is, mozgásszervileg tök jól vagyunk és a gyerekek is egyben vannak. Köszönjük! Visszajövünk!" (Ez fenyegetés!) 2009.10.27.

„10 évvel ezelőtt itt ismerkedtem meg a férjemmel. Immáron 3 gyerekkel tértünk vissza és nagyon jól érezzük magunkat megint. Köszönjük, hogy itt lehettünk." Nagy Tímea, 2009. 07.09.

„Évente átlag 5-6 alkalommal ellátogatok Bükre a Danubius Thermal Hotelbe. A vize fantasztikus hatással van rám! Érdekes módon ez a víz, a vas tartalmú „büdöske" egy-két napig kínoz, felerősít minden ízületi problémát, fájdalmat. Szinte így jelzi: - látod kis pajtás ezeket gyógyítom! Kinyitja a betegség kapukat, ott beszivárog, hogy azután néhány nap alatt nyomtalanul eltüntesse azokat. Úgy, hogy az ötödik naptól kezdve én már használhatom a szálloda adta összes mozgáslehetőséget." Dr. Török Ferenc

Bődi Jánosné
szobalány

Bodroginé Horváth Andrea
gyógyászati recepciós

Bögöthy Anikó
gazdasági munkatárs

Döbrössi Zsuzsanna
pincér

Munkatársaink kedves történetekkel emlékeznek az elmúlt 30 évre.

PEDANTÉRIA ÉS A GYÓGYTORNA

Bordásfal előtt ülök a padon egy férfi beteggel. Zavar, hogy nem középen ül.
„Csússzon egy kicsit balra!" - mondom neki.
„Na még egy kicsit!"
Egyszercsak eltűnik...
Ahogy a foglalkozás komolysága is.

AGGÓDÁS A TÁRSÉRT.

Rekkenő hőség. A gimnasztika terem tolóajtaja nyitva. Egy meglett korú férfival tornázom a bordásfal előtt. Erős léptek zaja hallatszik a folyosóról - a főorvost látjuk, hóna alatt az orvosi táskával, a külső medence felé rohanni. Margitka próbál vele lépést tartani az elmaradhatatlan vérnyomásmérővel.
Vendégem nyugtalanul felugrik, feleségéért aggódva, aki a medence környékén napozik. Két perc rnúlva ráérősen ballag vissza. Kérdő tekintetemre egy kézlegyintéssel válaszol:
„Sie lebt noch."

NEM CSAK NEKÜNK, NÉHÁNY VENDÉGNEK IS ÚJ VOLT A NÉGY CSILLAG.

A próbaüzem alatt egy nap pontatlanul címzett levelet hozott vissza a posta. „A címzett ismeretlen" rnegjelöléssel. Mivel a cégjelzéses borítékon a levél feladójának neve nem szerepelt, így felbontottuk a visszajött levelet. Hátha találunk utalást a levél írójának személyére és eljuttatjuk neki a posta által kézbesíthetetlen levelet. Hiába volt az igyekezetünk, az irományból sem a levélíróra, sem a címzett személyére nem derült fény. Viszont képet kaptunk arról, hogy az itt lakó vendég hogyan látja szállodánkat. Az illető részletesen beszámolt barátnőjének a látottakról. Ez a mondat is szerepelt:
„. Minden csodálatos, ez a szálloda mindent tud, képzeld drágám a szobában még zenélő éjjeliszekrény is van".

ŐK IS JUBILÁLNAK

AZ ÉJSZAKAI VENDÉG.
Az egyik éjszaka a szolgálatban lévő portás kollégánknak különös látogatója érkezett.
A kissé illuminált úr anyaszült mezítelenül állt meg a portáspult előtt segítséget kérve. Vendégünk WC-re indult, de nem a fürdőszobába ment, hanem kiment a szoba ajtaján, az ajtó pedig bezáródott mögötte. Kollégánk gyorsan egy törölközőt adott a vendégnek, gondolván, hogy a derekára csavarja. Az úr megköszönte a törölközőt, de nem a derekára, hanem a nyakába tette. Továbbra is ez maradt az összes öltözéke. Sikerült kiszedni belőle a nevét, de csak a családi nevét. Kollégánk a neve alapján a regisztrációból gyorsan kikereste, hányas szobában lakik, majd megkérte a londinert, hogy kísérje fel. Mire a londiner visszaért, vendégünk újra előkerült, azzal, hogy az ágyban a felesége mellett fekszik valaki. Újra végignézve a regisztrációt kiderült, hogy a mezítelen vendég nevével még egy azonos nevű házaspár is lakik a házban. A második kísérlet már sikerült az úr megtalálta a szobáját és a párját.

Gyere, gyere, gyere gyógyulni hozzánk,
Nemcsak a szíved a pénzed is kell nekünk,
Öt éve már állunk a szolgálatodra,
Megteszünk mindent, hogy elégedett legyél

Tiszta szobában, kényelmesen hálhatsz,
Kajánkba sem halt még bele senki sem,
e habozzál, gyere Bükre várunk,
Ilyen személyzetet sehol sem találsz.

Mozogj, csinálj úgy mintha tudnál
Masszázs kell, elektro-, és pakolás,
nem kell a mankó dobd el ha lejárt a kúrád,
Mixeltetünk gyógykenöcsöt neked.

Honkey tonk women (Z'Zi Labor)
by Bük 1991

Kontó Sándor
karbantartó

Horváth Erzsébet
szállodai gondnokn ő

Oláh Miklós
raktáros

Iliás Miklós
konyhafőnök helyettes

Cser Csabáné
gazdasági munkatárs

Kriston Pálné
szobalány

Eredics Csabáné
fizioterápiás asszisztens

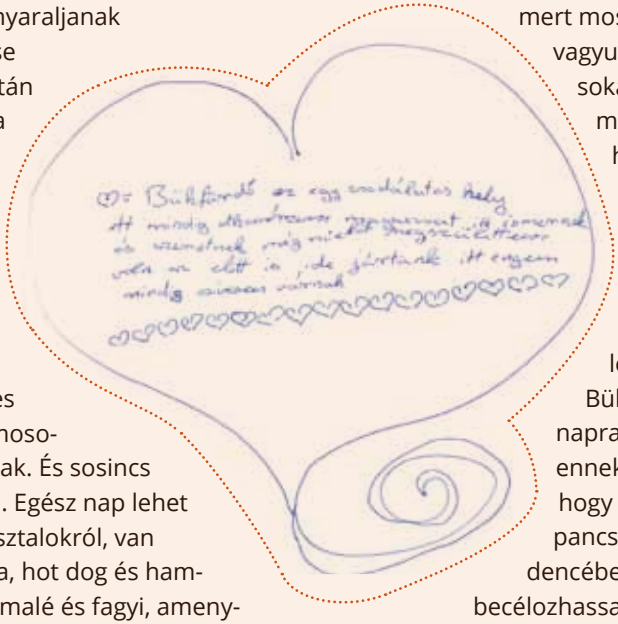
Horváthné Kovács Izabella
fizioterápiás asszisztens

ANYUUUU, NEM AKAROK HAZAMENNI!

Először Anyu kedvéért mentünk, mert a bükfürdői svéd szállóban járt a munkatársa és olyan jókat mesélt. Hogy béke van és nyugalom, és ki se kell lépni a szállodából, mert minden helyben van és minden benne van! Olyan all inclusive, mint külföldön és van kismedence, nagymedence, szaunák, sportpályák és nagy kert és programok és hogy milyen jól főznek!
Aztán Apu kedvéért mentünk, mert tényleg vannak sportpályák és képzeld, igazi játéktermek is csocsóval, léghokival, sőt számítógépes játékokkal. Most végre volt Apunak ideje játszani velem, olyan jót szupermárióztunk, aztán megtanított biliárdozni is! Jövőre már elég nagy leszek ahhoz, hogy a tenisz és a squash pályákra is vele menjek, már alig várom! Van bowling is, minigolf, kondi terem, biciklik és mindenféle csoda tornák. Igaz, ez utóbbiakra Anyu jár inkább, mondván, biztosan karcsúsodik tőlük és most bepótolja, amire otthon soha nem jut ideje. Masszázs és kozmetika, pedikűr és iszappakolás... lehet, hogy ezektől szépül az én Anyukám, vagy a sok alvástól? Mert én aztán nem zavarom, hadd pihenjen...
Én és a tesóim soha nem unatkozunk itt! Szeretjük az aminátor játszópajtásainkat és a Danubius sárkányokat is – fent vannak a falon és a plakátokon, nevük is van, az én kedvencem a pici Yoyo... Inkább az a baj, hogy mindig olyan gyorsan eltelnek a bükfürdői napok, mire belejönnénk a játszásba, pancsolásba, futkozásba és az evésbe, már haza kell menni... De kigondoltuk, hogy karácsonyra is Bükfürdőt kérjük ajándékba! Ugye, milyen jó ötlet?

AVAGY MIÉRT IS MINDIG BÜKFÜRDŐ?

Aztán amikor mi már mindent ismertünk – és egyre jobban megszerettünk, vittük a Nagyiékat is, hadd nyaraljanak ők is egy kicsit, úgyse mennek sehová. Aztán láss csodát, abban a sötét büki gyógyvízben olyan jó lett a fájós lábuk, hogy azóta minden évben eljönnek ide a Danubius Health Spa Resort Bükbe, mert itt olyan kedves mindenki. Folyton mosolyognak és udvariasak. És sosincs gond az ennivalóval. Egész nap lehet kóstolgatni a büféasztalokról, van kislángos, palacsinta, hot dog és hamburger... és annyi almalé és fagyi, amennyit csak szeretnék! Persze anyuék mást esznek, sok zöldséget és finom húsokat, el is hiszem, hogy jól érzik magukat és én is, mert most mindig együtt vagyunk az asztalnál és sokat nevetünk. Meg is mondta a Nagypapa, hogy itt költsük el a SZÉP kártyánkat. Hallottam, amikor Anyuék arról beszélgettek, hogy tényleg érdemes lesz megint eljönni Bükfürdőre néhány napra. Én csak örülök ennek, már alig várom, hogy egy hatalmasat pancsolhassak a medencében és vízágyúval becélozhassam a tesóimat...



(részlet a Danubius Bubbles Club 2016-ban megjelenő sárkányos meséskönyvéből)

Találkozunk

Marci és Barni, az ikerpár az őszi szünetre érkeztek nagybátyjukhoz, a mindig sürgő-forgó Tulipán bácsihoz, aki a szálloda melletti kis házban lakott. Délelőtt papírsárkányt eregettek a kertben, majd délutánra a hűvösebb idő miatt behúzódtak a hallba, hogy ott aztán belesüppedjenek a recepció melletti kanapéba. A hatalmas, puha párnák mögül épp csak kilátszott vörös kobakjuk. Különben, mintha tényleg egymás tükörképei lettek volna, ugyanolyan piros-fehér csíkos matróztrikót viseltek, világoszöld koptatott farmerrel és fehér tornacsukával. Barna szemükben mindig ott bujkált valami csintalanság, és ha nevettek, arcukon ezer szeplő ugrándozott. Soha nem unatkoztak, ha Marcinak nem volt ötlete, Barni kitalált valamit és ha Barni kifogyott az ötletekből, Marci eszelt ki új játékot.

Bár az ikrek alig látszottak, mégis észrevettek minden történést, ami a felnőtt szemek elől sokszor rejtve maradt. Ha Marci elmulasztott valamit, Barni jelzett neki, és fordítva. Egyszer csak Marci feje kibukkant a pamlag mögül, akár egy fürge szurikáta kölyök, és megbökte ikertestvére vállát.

– Azt nézd! – mutatott az étterem kétszárnyú bejárata felé. – Igaza volt Tulipán bácsinak, itt tényleg csodák történnek!

Barni is odanézett, mindketten meglepetten bámulták, ahogy az ajtó előtt a levegőben egy rántott csirkecomb lebeg ki az étteremből.

– Megnézzük?

– Nané!

Gyorsan lekászálódtak a kanapéról és óvatos léptekkel elkezdték követni a csirkecombot. Az illatozó frissensült befordult a lift melletti lépcsőház ajtaján és elindult felfelé a lépcsőn. Az ikrek fürgén utána osontak és azt látták, hogy a combból kisebb darabok tűnnek el, a lépcsőfordulóból pedig csámcsogás hangja hallatszik. Felértek az első, majd a második emeletig, addigra a comb el is fogyott, csak a csont ringott a levegőben, aztán az is eltűnt, mint a kámfor. Elégedett szusszanást hallottak, végül csend lett. Leguggoltak és meresztették a szemüket, de semmit se láttak. Majd a harmadik emeleti fordulóból újra csámcsogásra lettek figyelmesek és megjelent a következő csirkecomb. Összekacsintottak és követték tovább a rejtélyes falatozót.

Az egyre fogyó rántott comb átrepült a harmadik emeleti lépcsőház ajtaján, elröppent a 336-os szoba előtt, és befordult a 336b-be.

Egyszerre torpantak meg a becsukott ajtó előtt.

– 336b?

– Ilyen szoba nincs is! A 337-es következik!

– Odasüss, Marci!

A 336b ajtó körvonalai lassan kezdtek elenyészni.

– Aszta'! Gyorsan utána, Barni!

Még épp elérték a szertefoszló kilincset és szinte bezuhantak az ajtón.

Odabent minden olyan volt, mint a többi szállodaszobában. Hatalmas, puha takarójú franciaágy, mellette kör alakú, kis asztal két kényelmes fotellel, vele szemben fiókos íróasztal lámpával, felette tükörrel...

Minden ugyanolyan, attól eltekintve, hogy a komód és a tévékészülék helyén egy díszesen faragott, kétajtós tölgyfa szekrény állt, az ágyon pedig egy antik kakukkos óra hevert.

Aztán egyszerre megjelent gügyögve, kacarászva egy aprócska sárkány, aki hol saját piros pöttyeire, hol az ikrek szeplőire mutogatott:

– Jojó – gügyögte az apróság.

– Ó, ez nem igaz, Yoyo! – fakadt ki egy vékonyka hang és a kakukkos óra mögött felbukkant Tiko.

– Ez valami jelmez? – kérdezte Marci.

– Nagyon klasszul néz ki, de hogy tudtok láthatatlanná válni? – folytatta Barni.

Ebben a pillanatban megjelent Dragee is, egyik kezében egy elemózsiával teli kosárral, másikban a félig rágott csirkecombbal.

– Hátrább az agarakkal, pajtikáim! Mi igazi sárkányok vagyunk és tüzet lehelünk ám! Idenézz! – morogta és kitátotta a száját. Torkából azonban lángok helyett egy sárga buborék buggyant ki.

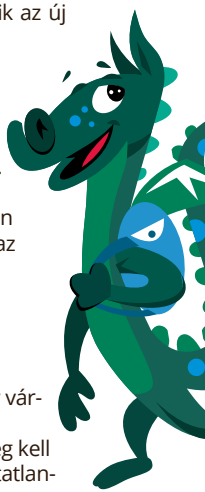
Döbbent csönd ült a szobára. Tiko és Dragee elképedten néztek a fel-alá kacsázó sárga buborékra, az ikrek szájtátva bámulták a sárkányokat. Egyszer csak a sárga buborék szétpattant, Yoyo felkacagott és olyan jóízűen nevetett, hogy önkéntelenül mindannyian göcögni, kacagni, vihorászni kezdtek. Hiába, akár sárkány, akár ember fia, a nevetés, a jókedv összeköt.

A legnagyobb kacarászás közepette a tájkép újra félrebillent, az ágyon fekvő órából ismét kibukkant a kakukkmadárka és fütyörészni kezdte a „Házasodik a tücsök, szúnyog lányát kéri" kezdetű nótát. Marci és Barni már azon voltak, hogy ők is dalra fakadnak, amikor kinyílt a szekrény ajtaja és egy nyúlánk, méltóságteljes sárkányfi toppant közéjük.

Feje egészen a szekrény tetejéig ért, s míg a mokány Drageet napsárga, Tikot narancsszín, Yoyot pedig piros szín, addig az újonnan érkezőt hupikék színű pöttyök borították.

– Dany! Épp a legjobbkor! – harsogta Dragee, Yoyo pedig örömében egyenesen Dany nyakába reppent.

– Úgy látom, a legjobbkor jöttem – mondta Dany termetéhez képest szelíd hangon. – Kik az új barátaink?



– Ő Marci!

– Ő pedig Barni! – mutatták be egymást az ikrek. – Ti tényleg sárkányok vagytok?

– Azok bizony, igazi tűzokádó sárkányok – bólintott Dany.

– Igazából, én ideát nem tudtam tüzet lehelni – szólt közbe Dragee, miközben nekilátott egy újabb rántott csirkének. – Ja, igen, és szereztem kaját. Neked a kedvencedet, almás pitét.

– A bölcs varázsló előre szólt, hogy nem minden úgy működik, mint odahaza. Mi történt?

Röviden előadták, hogyan szerzett élelmet Dragee, hogyan nyitottak be az ikrek, és hogyan pukkant szét a sárga buborék. Közben letelepedtek és falatozni kezdtek. Dany hellyel kínálta az ikreket is, ő maga pedig ledőlt az ágyra, igencsak fáradtnak látszott.

– De honnan jöttetek? Mi az az odaát? – kérdezte Barni.

– Odaát, azaz Lombdomb, a mi otthonunk – magyarázta Tiko.

– London?

– Nem London, Lombdombot mondott – javította ki Marci.

– Úgy van! Messzefölde, Lombdomb királysággal. Tudjátok, ami itt szálloda, az nálunk egy várkastély, lombdombi királyunk vára. Csak most nálunk éppen...

– Nagyon örülök, hogy találkoztunk! – vágott közbe Dany. – Tudnátok segíteni nekünk? Meg kell keresnünk Kvantusz mestervarázslót, aki néhány hete jött át Lombdombból. Mi ugyan láthatatlanná tudunk válni, de az itteni világot nem ismerjük. Segítetek nekünk?

– Persze, hogy segítünk! Mi itt nyaralunk, Tulipán bácsi a nagybátyánk, a gondnok. Ismerjük az egész környéket.

Yoyo nagyot ásított, ami átragadt a jóllakott Drageera is.

– Akkor holnap reggel találkozzunk, mert nagyon fáradtak vagyunk – ásított Dany is – és mi sárkányok, igen sokat tudunk aludni. Áááá, de hosszú napok vannak mögöttünk! Szóval, benne vagytok?

– Nanná! – kiáltották örömmel az ikrek.

Nem mondta ki egyikük sem, de érezték, hogy valami nagy és csodás dologba csöppentek új barátaikkal....

MINDENKI MÁSKÉPP KÍVÁNJA

És Önnek mit jelent az ALL INCLUSIVE?

Van, aki esküszik rá és van, aki még soha nem próbálta. Van, aki naponta többször is szereti degeszre enni-inni magát, és olyan is van, aki a büféasztalon is az egészséges minőséget keresi. Még többen vannak, akik az all inclusiveban találják meg azt a teljes körű, a család minden tagját kényeztető pihenési formát, ami egyszerre kínálja a kulináris és programlehetőségek ezer színben játszó palettáját.

A vizes, wellness, sport és szabadidős lehetőségek választékára reggel 7.00 és este 10.00 között „terülj asztalkám" teszi fel a koronát. A tradicionális főétkezések mellett extra reggelivel gondolnak a későn ébredőkre, a spa részlegen gyógytea és gyümölcs kínálja az egészséges napközbeni felfrissülés élményét, és nem marad el a délutáni süti, nasi, fagyi, saláta vagy szendvics sem. A tematikus vacsoraestek ínycsiklandó falatokkal kalauzolnak mindenkit a kulináris élvezetek labirintusában. Szomjoltókban sincs hiány, a gyümölcslevek és üdítők mellé felsorakozik nemcsak a kávé, de a csapolt sör, a folyó bor és reggel-este a pezsgő is.

Az all inclusive bükfürdői módra nincs korosztályhoz kötve, mindenkihez szól, minden igényt kielégít, mindent belead.
Minőségi kínálat, gazdag választék és kiszámíthatóság.
A mindent beleadunk nem túlzás.
Érdemes kipróbálni, megtapasztalni és érdemes függővé válni.

ÉRDEKES SZÁMOK
az all inclusive világából
2012. november 1 – 2014. október 31. között elfogyott

450.015 db tojás
7.344 kg császárszalonna
64.180 liter Kőbányai világos
11.961 liter pezsgő
192.627 liter ásványvíz

A BÜKFÜRDŐI ESET

Azt már tudjuk és mondjuk egy ideje, hogy Bükfürdőn minden belefér! Így gondolta ezt a szlovák ESET cég is, akik csapatépítő hétvégéjük helyszínéül a DHSR Bük szállodát választották.

Az egyetlen lehetséges helyszínt Pozsony 200 km-es körzetében, ahol 450 főre le lehet bonyolítani egy helyszínen a vacsorát és ahol rendelkezésre áll a sportlehetőségek megfelelő választéka, sőt elég nagy kert is az outdoor rendezvények megszervezésére.

A legnagyobb kihívást a 450 ember egyidejű vacsoráztatása jelentette a szállodai csapat számára. Az 1340 nm-es teniszcsarnokban 45 körasztalnál kapott helyet a nagy csapat és érezte nagyon jól magát a hétvége során. Fogyasztásuk mértékéről az 1650 liter sör és 5000 db koktél adatai nagyon beszédesek.

A szálloda 3 évtizedes történetében még nem volt példa arra, hogy egy cég ilyen létszámmal, a lehetőségek maximális igénybe vételével lefoglalta volna magának az egész szállodát..

ZSOLDOS ANTAL
konyhafőnök

RÁBA MENTI HARCSAPÖRKÖLT tyúkgombával, metélőhagymás túrópudinggal és csuszatésztával

HOZZÁVALÓK (10 SZEMÉLYRE):

- 60 dkg harcsafilé, só, őrölt fehér bors
- 10 dkg vaj, 40 dkg tyúkgomba (szegfűgomba)
- 1 csokor zöldpetrezselyem

a túrópudinghoz:

- 3 tojás, 3 dkg étkezési keményítő,
- 25 dkg túró, 5 dkg metélőhagyma, só

a halalapléhez:

- 25 dkg vaj, 30 dkg vöröshagyma,
- 1,5 kg harcsacsont, 2 evőkanál pirospaprika,
- 3 zöldpaprika, 1 nagy paradicsom, só, őrölt fekete bors

a csuszatésztához:

- 50 dkg finomliszt, 3 tojás, 6 tojássárgája, só

a díszítéshez:

- 1-1 dkg piros, zöld és sárga húsú paprika, zsenge bazsalikom

A halat kb. 6 dekás szeletekre vágjuk, majd sózzuk, borsozzuk. Előmelegített serpenyőben a vaj felét megolvasztjuk, a halszeleteket beletesszük, és készre sütjük.

A gombát forró serpenyőben a maradék vajon megpirítjuk, sózzuk, borsozzuk, és aprított petrezselyemmel megszórjuk.

A túrópudinghoz a tojásokat szétválasztjuk, a fehérjét kemény habbá verjük. A sárgáját az étkezési keményítővel, a túróval, a finomra vágott metélőhagymával és a sóval simára keverjük.
A masszát sütőformába simítjuk, és kb. 200 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 180 °C) 15-20 percig sütjük. A formát kivesszük, és pár percig pihentetjük.

A hal alapléhez egy edényben kb. 15 deka vajat megolvasztunk, a megtisztított és finomra vágott hagymát rádobjuk, és megpirítjuk, az apróra darabolt halcsontot beletesszük, pirospaprikával megszórjuk, és annyi vízzel felengedjük, amennyi ellepi. A paprikát és a paradicsomot megmossuk, kockákra vágjuk, sózzuk, borsozzuk, és a halcsontos alapra tesszük, majd közepes lángon 1- 1,5 órát főzzük. Szűrön áttörjük, majd visszatesszük a tűzre, és pörkölt sűrűségűre beforraljuk. A tűzről levéve 10 deka hideg vajat keverünk bele.

A csuszatésztához a lisztből, a tojásokból egy kevés sóval tésztát gyúrunk. Liszttel meghintett deszkán vékonyra kinyújtjuk, és száradni hagyjuk. Amikor a tészta megszáradt, nagyobb darabokra tördeljük, tálalás előtt forrásban lévő, sós vízben kifőzzük, leszűrjük, a forró halalaplével összekeverjük.

Tálaláskor a csuszatésztát túrópudinggal körítjük, a harcsaszeletekkel megkoronázzuk, pirított tyúkgombával, kockákra vágott színes paprikával és zsenge bazsalikomlevéllel díszítjük.

SERRANO SONKÁBA GÖNGYÖLT, MÁJJAL TÖLTÖTT CSIRKEMELL SAJTOS KARFIOLÁGYON DATOLYAMÁRTÁSSAL

HOZZÁVALÓK (10 SZEMÉLYRE):

- 60 dkg csirkemellfilé, 5 dkg só
- 1 mokkáskanál őrölt fehér bors
- 20 dkg csirkemáj, 20 dkg vaj, 15 dkg serrano sonka

a sajtos karfiolhoz:

- 60 dkg karfiol, 20 dkg Pannónia sajt, só
- őrölt fehér bors, 1 csokor petrezselyemzöld

a datolyamártáshoz:

- 40 dkg datolya, 2 dl fehérbor, 5 dkg vaj, 2,5 dkg méz

a díszítéshez:

- aszalt szilva, aszalt barack, aszalt alma

A csirkemelleket felszeleteljük, enyhén kiütögetjük, majd sózzuk, borsozzuk. A csirkemájat sós vízben kissé előfőzzük, lehűtjük, sóval, borssal ízesítjük, és a mellszeletekbe töltjük, majd vajjal meg kent alufóliába szorosan felgöngyöljük. Tepsibe fektetjük, és 160 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 145 °C) 20 percig sütjük. A sütőből kihúzzuk, kicsomagoljuk, utána serrano sonkába göngyöljük, majd 2 centis szeletekre vágjuk.
A karfiolt rózsáira bontjuk, megmossuk, és sós vízben megfőzzük, azután apró darabokra vágjuk, és a vizet leszárítjuk róla. A sajtot lereszeljük, és a karfiollal összekeverjük, sóval, borssal ízesítjük, valamint finomra vágott petrezselyemzölddel meghintjük. Egy lapos tálat kivajazunk, és egy pogácsaszaggató segítségével a sajtos karfiolt megformázzuk, tálalás előtt a sütőben kb. 5 percig grillezzük.
A datolyát kimagozzuk, a fehérborral és egy kevés vízzel puhára főzzük, majd összeturmixoljuk, és újra felforraljuk, azután hideg vajdarabkákkal krémesítjük, ízlés szerint mézzel édesítjük. Előmelegített tányérra tálaljuk, középre karfiolpogácsákat helyezünk, azokra egy-egy vastagabbra szelt töltött csirkemellet teszünk, datolyamártással körülöntjük, és apró kockákra vágott aszalt gyümölcsökkel díszítjük.

SZARVASFILÉ GESZTENYERAGUVAL, BURGONYAFÁNKKAL, VÖRÖS ÁFONYÁVAL ÉS KÖRTECSIPSSZEL

HOZZÁVALÓK (10 SZEMÉLYRE):

- 1,4 kg szarvas szűzpecsenye, 5 dkg só
- 2 mokkáskanál őrölt fekete bors
- kakukkfű, rozmaring, olaj

a burgonyafánkhoz:

- 3 dkg élesztő, 2 dkg kristálycukor, 0,5 dl tej
- 25 dkg burgonya, 25 dkg rétesliszt, 2 tojás, só
- 0,5 dl olívaolaj
- 50 dkg egész gesztenye (mélyhűtött, tisztított)
- 10 dkg vaj, 20 dkg körte, 5 dkg porcukor
- 20 dkg vöröshagyma, 2 dl vörösbor
- vörösáfonya-lekvár

A szarvasfiléket sóval, borssal, kakukkfűvel, rozmaringgal fűszerezzük, olajjal bedörzsöljük, majd szobahőmérsékleten 1 órát állni hagyjuk. A burgonyafánkhoz az élesztőt a langyos, cukros tejben felfuttatjuk. A burgonyát héjában megfőzzük, meghámozzuk, majd áttörjük, és kissé hűlni hagyjuk. A lisztből, a burgonyából, az élesztőből és a többi hozzávalóból fánkot készítünk. 1 órát kelesztjük, kiszaggatjuk, és forró olajban kisütjük. A gesztenyét vajban karamellizáljuk. A körtét félbevágjuk, a magházat kivesszük, lehetőség szerint vékony szeletekre vágjuk, porcukorral meghintett zsírpapíron, 70-80 °C-on a sütőben megszárítjuk.
A bepácolt húst serpenyőben egy kevés olajon elősütjük, majd egy tepsibe áttéve előmelegített, kb. 180 °C-os sütőben (légkeveréses sütőben 165 °C) 12-16 percig sütjük. A sütőből kivéve 5 percig pihentetjük, és felszeleteljük. A serpenyőben a visszamaradt zsiradékon, a vöröshagymát a kakukkfűvel és a rozmaringgal megpirítjuk, egy kevés vörösborral összeforraljuk, hideg vajdarabkákkal dúsítjuk, majd leszűrjük, áfonyalekvárt adunk hozzá.

TERVEZZENEK VELÜNK!

2016-ban is nagy örömmel, hatalmas lelkesedéssel és gondoskodó figyelemmel szervezzük programjainkat. Mindent beleadunk, hogy Önök jól érezzék magukat és gyakran visszatérjenek kedvenc szállodájukba!

JUBILEUMI TEMATIKUS PROGRAMOK

FEBRUÁR
- Február 26 - 28. Családi Farsang Romantikus Valentin hétvégék

MÁRCIUS
- Március 4 - 6. Danubius törzsvendégek hétvégéje

ÁPRILIS
- Sportol a család – Kihívás napja

MÁJUS
- Jubileumi gyógyhetek

NYÁR
- Családi születésnapi nyár
- „Közkívánatra” - Az elmúlt 30 év legsikeresebb családi programjaiból szemezgetünk

SZEPTEMBER
- Nagyi hét

OKTÓBER
- Szépség hétvége hölgyeknek

NOVEMBER
- Gasztro hétvége – tájjellegű ételekkel, látványkonyhával, termelői vásárral, borkóstolóval

DECEMBER
- Jubileumi szilveszter a „Mindent beleadunk” szlogen jegyében

WELLNESS ÉS GYÓGY AKCIÓK 2016-BAN

JANUÁR-FEBRUÁR

GYÓGY: Extra gyógykúra vásárlása esetén Danubius Gerinckönyv-et adunk ajándékba.

RELAX: Legalább 40'-es masszázs vásárlása esetén ajándék sóbarlang

BEAUTY: Kaviczky 60', 75' arckezelések mellé ajándék Danubius termék

MÁRCIUS-ÁPRILIS-MÁJUS

GYÓGY: Minden extra „iszapos" kezelés esetén 1986 Ft kedvezmény (gyógyiszap, wellness iszap, stresszoldó hévizi iszapfürdő)

RELAX: wellness fürdőkhöz ajándék fürdőbomba

BEAUTY: Kaviczky 60', 90' arckezelés mellé ajándék szemöldök és szempillafestés

JÚNIUS-JÚLIUS-AUGUSZTUS

GYÓGY: elektro-, hidroterápiás kezelések és iszappakolás: 1-et fizet 2-t kap

RELAX: Legalább 40'-es masszázs vásárlása esetén ajándék sóbarlang

BEAUTY: Kaviczky luxuskezelés növényi botox-szal vásárlás esetén ajándék 20 perces aromamasszázs

SZEPTEMBER-OKTÓBER-NOVEMBER-DECEMBER

GYÓGY: Extra gyógykúra vásárlása esetén Danubius Gerinckönyvet adunk ajándékba

RELAX: Holt-tengeri sómasszázs vásárlásakor ajándék sóbarlang

BEAUTY: Minden kiskereskedelmi termékre 19,86 % kedvezmény

EGÉSZ ÉVBEN

CSALÁDI AKCIÓ A SÓBARLANGBAN:
családi jegy vásárlása esetén
(legalább 2 felnőtt és max. 2 gyermek)
a gyerekek térítésmentesen vehetik igénybe a szolgáltatást.

Családi jegy ára: 6600 Ft

A 750 éves Bük település
is számtalan élményt tartogat...

PROGRAM ELŐZETES 2016. április 16 - október 2. között

2016. május 27.
Pannon Cigányzenekar
nyárköszöntő koncertje

2016. július 8 -9.
26. Aratóünnep és 5. Etno-Folk forgatag

2016. július 20 - 24.
11. Gyógy- Bor Napok és Büki Gasztrofesztivál

2016. szeptember második hétvégéje
Magyar Dal Napja

2016. szeptember 30-október 2.
Szent Mihály Napi forgatag

GARANTÁLT PROGRAMOK

- **Bükfürdői Termelői Piac**
  2016. április 29 - október 7. között,
  minden pénteken 17.00 - 20.00 óra

- **Sport és gyermek animáció (ingyenes)**
  2016. június 15 - augusztus 27. között,
  szerdától szombatig 17.00 - 21.00 óra

KIHAGYHATATLAN ÉLMÉNY TIPPEK

KNEIPP ® PARK BÜKFÜRDŐ
Test-lelki felfrissülés a Kneipp száraztaposóban több mint fél kilométeren, különböző méretű, formájú és anyagú talajon (fenyőkéreg, faapríték, fenyőtoboz, gyepszőnyeg farönk, homok, durva, és finom zúzalék, gyöngykavics, illetve beton elemes burkolat) fokozható a láb vérkeringése. A pálya a valódi hatását mezítláb használva fejti ki.

ÖKO KALANDOK TOBOZ OTTÓVAL
Aki szeretné megismerni a Répce menti vidék növény- és állatvilágát, legyen ÖkoKalandor Toboz Ottóval! A természet szerelmesei két keréken vagy két lábon fedezhetik fel a környék varázslatos tájait, megsimogathatják a „büki baglyot" és úgy repülhetnek át a vidék fölött, akár egy madár. Csak arra kell vigyázniuk, hogy miközben mezítláb sétálnak a helyi mókuscsaládok kedvenc lakóhelyén, könnyen eggyé válhatnak a természettel!

KÜLTÉRI JÁTSZÓ- ÉS FITNESS TEREK KICSIKNEK ÉS NAGYOKNAK
Labirintus csúszdavár, rugós játékok, aktív mozgásfejlesztő hálójáték, homokozó, bölcsőhinta, mászófal és egyéb élmények várják a gyerekeket.
A különleges kültéri fitness gépek a felnőtt fiatalokat mozgásra ösztönzik, a szülőket példamutatásra sarkallják, az idősek számára veszélytelen, új programot kínálnak. A kar-, láb- és csípő izmait kíméletesen megmozgató gépeken mindenki kedvére tornázhat.

ORGANIKUS PONT BÜKFÜRDŐN
A Kneipp® és Nordic Walking Park különleges pihenőhelye Nagy Csaba, büki képzőművész által megálmodott Organikus Pont.
A fémvázból készített műalkotás az alkotó elképzelése szerint a természettel, a vízzel és a környezettel harmonizál. A relaxációt négy fémgumó biztosítja, amely minden korosztály számára tökéletes felüdülést kínál.

ÜNNEPELJEN VELÜNK!

Kövessen minket a facebookon
és válogasson jubileumi ajánlatainkból!

facebook.com/buk
danubiushotels.hu/buk-jubileum

DANUBIUS HEALTH SPA
RESORT BÜK****

9740 Bük, Európa u. 1.
Tel: +36 94 889 400
Fax: +36 94 889 432
E-mail: buk.reservation@danubiushotels.com

danubiushotels.hu/buk