

EZÜST RÓZSA *Bál*

2014. március 1.



Tartalom

Fővédnöki köszöntő	3
Védnöki köszöntő	5
Főigazgatói köszöntő	6
A bálterem programja	8
Sztárvendégek, házigazdák	9
A zenés helyszínek kínálata	11
Gyémántköszöntő	12
Az Ezüst Rózsa Bál éttermei	14
Térkép	16
A bál gasztronómiai kínálata	18
A bál borai	20
Hasznos információk	24
Elsőbálozóink	28



Kedves Elsőbálozók és Báli Közönség!

Örömmel értesültünk arról, hogy a múlt század hagyományaihoz híven a Magyar Állami Operaház 2014. március 1-jén, a farsangi időszak utolsó szombatján újra bált rendez.

Az Ezüst Rózsa Bál nemcsak a báli időszak megkoronázása. Jótékonyági rendezvény, melynek karitatív célja, hogy a vendégek összefogásának és adakozásának köszönhetően egy mentőautót adományozzunk az Országos Mentőszolgálat javára.

A bál további küldetése gazdag történelmi örökségünk gondozása és közvetítése, hiszen ez a rendezvény Magyarország kulturális és diplomáciai életének is része, amely nagyban hozzájárulhat Magyarország értékeinek bemutatásához, valamint a Magyar Állami Operaház kulturális tevékenységének népszerűsítéséhez.

Legyen részese Ön is az évszázados hagyománynak, találkozzunk egy elegáns estélyen az összművészet házában, ahová az ország kiválóságai, művészei, közéleti és gazdasági szereplői, valamint a 2014-ben kiemelt társszféra, a sportvilág példaképei kapnak most meghívást.

Schmitt Pál

a MOB tiszteletbeli elnöke, a NOB tagja,
kétszeres olimpiai párbajtőrívó, és felesége

Makray Katalin

olimpiai ezüstérmes tornász
a 2014-es Ezüst Rózsa Bál fővédnökei



*Coming
in spring*
YOUR LUXURY GUIDE TO BUDAPEST
*Luxury
Magazine*



Tisztelt Báli Közönség!

A rózsát méltán nevezik a virágok királynőjének; szimbólumként igen sokféle jelentést hordoz. A római kultúrában az erkölcsi tisztesség jelképeként a különleges cselekedeteket ezzel a virággal jutalmazták.

Március 1-jén az Operaházban az ezüst rózsza a segítség, a szolidaritás, az élet szimbólumává válik, hiszen a Bál közönségének és támogatóinak jóvoltából az adakozás, a jó szándék egy vadonatúj mentőautó megvásárlásához járul hozzá. Ez a mentőautó a rózsához hasonlóan maga is szimbólum, az önzetlenség, a feltétel nélküli segítségnyújtás, a társadalmi összefogás jelképe.

Az Országos Mentőszolgálat főigazgatójaként a rászorulók nevében is köszönöm nemes lelkű támogatásukat.

dr. Burány Béla

az Országos Mentőszolgálat főigazgatója

és felesége

Kovács Edit

a 2014-es Ezüst Rózsa Bál védnökei



Tisztelt Vendégeink!

Négy éve vett részt utoljára a társasági élet tradicionálisan legfontosabb helyszínén, az Operaház a farsangi forgatagban. Most találtuk meg a formát, amely méltó a 400 éves műfaj és a 130 esztendő Ház összművészetéhez, minőségéhez – hisz az Operában

rendezett jótékonyági bál ne egyszerűen a legpompásabb farsangi esemény legyen, hanem a legszínvonalasabb is. Hiszünk abban, hogy a XXI. században is érték kell legyen a magas minőségű muzsika, a művészi tánc, az építészeti bravúr, a fiatalág csodája és a hosszú, szürke tél elmúltának ígérete.

2014-ben a tavasz első napján, hagyományosan a nagyböjt kezdete előtti utolsó szombat este köszöntöm Önöket az Operagyönyörű tereiben! Gondoskodtunk világsztár énekesnőről, nemzetközi híró balerina díszvendégről, kiváló magyar ének-, tánc- és zeneművészekről, eljöttek a hazai művészeti élet kiválóságai – és idén kezdet nyújtunk egy másik, az Operától eddig talán távolinak érzett artisztikus szféra, a sport bajnokainak is. A termekben különféle zene szól a szimfonikustól a dzsesszen át az elektronikusig, csak a magas minőség a közös nevező, az elsőbálózók pedig hetek óta készülnek a nagy bemutatkozásra. Bálunk témája illeszkedik az Opera idej fókuszához, a 150 éve született Richard Strauss életművéhez, azon belül is a Rózsalovag című opusz bizonyos

Ezüst Rózsájához. És azon túl, hogy bárki eljöhét ma este az Operaház mellett rendezett Dalszínház Utcabálba, a Ház belsejében folyó eseményre belépőt váltó vendégeink egy mentőautó árát is összeadják az Opera tényleges feladataihoz szorosan tartozó társadalmi felelősségvállalás jegyében.

Sok mindent terveztünk és készítettünk tehát, ám nincs biztos recept egy felejthetetlen estére: Richard Strauss maga mondta

egyszer, hogy a tökéletesen komponált zene (ő ekkor Mozartra gondolt) tökéletesen érthető, és mégis vagy éppen ezért tökéletesen megmagyarázhatatlan...

Mi mindenesetre igyekszünk úgy szervezni és bonyolítani az Ezüst Rózsa Bált, hogy eközben az éppen 200 esztendeje született Ybl Miklósnak, e Ház tervezőjének és felépítőjének emlékéhez is hűek maradjunk. Érezzék magukat kint és bent, fent és lent ugyanolyan jól!

Ókóvác Szilveszter

a Magyar Állami Operaház főigazgatója



A bálterem programja

- 20:00 Kapunyitás
21:30 Richard Strauss: Imígyen szóla Zarathustra – Fanfár
(Also sprach Zarathustra)
Elsőbálozók nyitótánca –
ifj. Johann Strauss: Tavasz hangok
(Frühlingsstimmen)
Koreográfus: Nádasy András
Himnusz
Köszöntők
Schmitt Pál, a bál fővédnöke
Ókovács Szilveszter,
a Magyar Állami Operaház főigazgatója
22.00 Erkel: Hunyadi László – Palotás
Magyar Táncművészeti Főiskola növendékei
Koreográfus: Zsámboki Marcell
Bizet: Carmen – Habanera
Vesszelina Kaszarova
Richard Strauss: A rózsalovag – Az olasz énekes áriája
Horváth István
Saint-Saëns: Sámson és Delila – Csók-ária
Vesszelina Kaszarova
Lehár: A víg özvegy – keringő
a Magyar Nemzeti Balett vezető magántáncosai
Koreográfus: Andrea Paolini Merlo
Richard Strauss: A rózsalovag – Az Ezüst Rózsa átadása
Vesszelina Kaszarova és Miklósa Erika
„Alles Walzer” – ifj. Johann Strauss: Kék Duna keringő

22.30 **A Magyar Állami Operaház Zenekara játszik**
23.20 **Hot Jazz Band**
24.00 Éjféλι közös tánc – Quadrille
Koreográfus: Nádasy András
0.30 **Budapest Bár**
1.30 **Michael Bublé Tribute Band**
2.30 **Zagar**
4.00 Zárás

Az est sztárvendégei



Vesszelina Kaszarova



Polina Szemjonova

Az est házigazdáί



Miklósa Erika



Sársfalvi Péter

Közreműködik a Magyar Állami Operaház Zenekara és Énekkara; Csorvási Soma, Földes Márton, Kovács József, Kiss Balázs, Vágner Levente, Selmeczi Bánk tornászok; Gáll Csaba, Gémesi Csanád, Puy Sebestyén, Csaba Bence vívók; Popova Aleszja, Kozmér Alexandra, Aliya Tanykpayeva, Shoko Nakamura, Apáti Bence, Oláh Zoltán, Leblanc Gergely, Simon István, a Magyar Nemzeti Balett vezető magántáncosai; vezényel Halász Péter és Silló István.

Az est rendezője Anger Ferenc és Solymsi Tamás.



élmény



érték



elérés

s a n o m a get the world

A FŐMŰSORT MEGELŐZŐ IDŐSZAKBAN ÉS AZT KÖVETŐEN IS KÜLÖNFÉLE ZENAI KÍNÁLATTAL VÁRJUK VENDÉGEINKET AZ OPERAHÁZ PATINÁS TEREIBEN.

Bálterem

22.30 – 23.15	Magyar Állami Operaház Zenekara
23.20 – 0.05	Hot Jazz Band
0.30 – 1.30	Budapest Bár
1.30 – 2.30	Michael Bublé Tribute Band
2.30 – 3.30	Zagar

Székey Bertalan terem

22.30 – 23.10	Karosi Juli-kvartett
23.40 – 00.20	Polyák Lilla és Homonnay Zsolt
00.30 – 01.15	Rakonczi Imre zongoraestje I. rész
01.30 – 02.15	Rakonczi Imre zongoraestje II. rész
02.30 – 03.30	Szóke Nikoletta Quartet

Nagybüfé

22.30 – 00.20	DJ Bear
---------------	---------

Főlépcsőház

22.30 – 00.30	Zagar
00.40 – 02.40	DJ Bootsie

Aula

20.00 – 21.30	DJ Bear
---------------	---------

Vörös szalon (VIP – zártkörű)

20.00 – 21.30	Csáki András gitárműsora
---------------	--------------------------

Gyémántköszöntő

Az Ezüst Rózsa Bál Gyémánt Rózsa fokozatú névadó szponzora a Diamonds International Corporation – a DIC. A cég és az Opera sokoldalú szponzorációs együttműködésének köszönhetően valósul meg az est vendégei számára talán legizgalmasabb esemény: a gyémántköszöntő. Az Ezüst Rózsa Bálra egyedi tervezésű, kézi készítésű, exkluzív gyémánt gyűrű készült Antwerpenben, 96 darab brill követ foglaltak összesen 2,765 karát súlyban fehéraranyba, értéke 7700 Euró. A gyűrűt elsőként világhírű operaénekesnőnk, Komlói Ildikó próbálhatta fel. Az est kezdetén, a welcome-pezsgők valamelyikében egy szerencsés vendég egy makett-gyémántot találhat, amelyet beválthat a valódi gyűrűre, vagy az értékének megfelelő összeget felajánlhatja a megvásárolni kívánt mentőautó összegéhez – ezzel hozzájárulhat az est jótékonyági célkitűzéséhez.



A Diamonds International Corporation

A D.I.C. a.s. 2005 őszen alakult Csehországban. A társaság fő tevékenysége: befektetési gyémántok értékesítése és a szakterülethez kapcsolódó tanácsadás, gyémánt ékszerek gyártása; ezen termékek kis- és nagykereskedelme. Jelenleg a társaság forgalmának szignifikáns részét a befektetési gyémántok jelentik, azonban a gyémánt ékszerek iránti kereslet folyamatosan növekszik a régióban.

2008-ban a D.I.C. forgalma már elérte a 400 millió cseh koronát. Közép-Kelet Európában a társaság az egyetlen tagja és részvényese a világ egyik legrégebbi gyémánt-tőzsdéjének, az antwerpeni Beurs voor Diamanthehandelnek, továbbá azon nagyon kevés nagyon kevés cég közé tartozik, akik jogosultak nyers gyémántot vásárolni. Az egész EU-ra kiterjedő védjegyoltalommal ellátott ékszerek a társaság saját műhelyeiben készülnek. Minden ékszert a jogszabályi előírásoknak megfelelő fémjelzéssel látnak el. Minden D.I.C. gyémánt elválaszthatatlan részét képezi egy világszinten elismert, vezető gemológiai intézet által kiállított tanúsítvány; legyen szó akár befektetési gyémántról vagy ékszerbe helyezett gyémántról.

A D.I.C. szoros együttműködést alakított ki a terület kiemelkedő szakértőivel; valamint nemzetközileg elismert divattervezőkkel. A társaság rendszeresen vesz részt jótékonyági rendezvényeken, így került kapcsolatba az Ezüst Rózsa Bállal is valamint P. R. tevékenységével igyekszik támogatni azt a törekvést, hogy a gyémánt és az ahhoz kapcsolódó hagyományok visszakerüljenek a köztudatba.

Az Ezüst Rózsa Bál éttermei

New York Kávéház



Az idén 120. születésnapját ünneplő New York Kávéház több kort, több rendszert, több sorsfordító történelmi változást élt át. Mégis szinte mindig újjászületett, élet pezsdült benne, birtokba vették a kényelemre, otthonosságra vágyó művészek, kiválóságok és közemberek egyaránt.

A Boscolo Csoport újjáépítette, hogy patinája a huszonegyedik században is ugyanazt jelentse, amit egykor a szépségre és a részletekre jobban odafigyelő korban jelentett. A New York Kávéház a „Világ Legszebb Kávéháza” címmel büszkélkedik, emellett a modern budapesti vendéglátás egyik vezető alkotóműhelye.

www.newyorkcafe.hu

Café Pierrot étterem



A Monarchia nagyvilági konyhája korszerűen: a Kárpát-medencében fellelhető legjobb minőségű alapanyagokra támaszkodva, hagyományos ízekre épül. Az étterem az évszázados receptúrákat a 21. század tág lehetőségeivel élve adaptálta a korhoz, tradicionális és modern technológiák vegyítésével. A Café Pierrot éttermet 2005 óta ajánlja a Michelin Guide és a Gault Millau Guide.

www.pierrot.hu

Bock Bisztró



A Modern Magyar Konyha mozgalom úttörője Bíró Lajos, aki a Bock Bisztróval, egy klubszerű borbárral és egy bravúros étlappal – melyen klasszikus magyar és külföldi ízek egyaránt helyet kaptak – megalapozott egy kisebb hazai gasztronómiai rendszerváltást, amivel a nemzetközi éttermi palettára is felkerülhet Magyarország. Ma már Bock Bisztró brandről is beszélhetünk, hiszen 2013-ban megnyitott a budai Bock Bisztró, a napokban pedig franchise éttermük is megkezdte működését: a Bock Bisztró Balaton.

www.bockbisztró.hu

Városliget Café & Bár anno 1895



A Városliget Café & Bár egy modern, ugyanakkor a Városliget és Budapest elmúlt 100 esztendejének történelmét és kultúráját bemutató polgári kávéház, valamint az ország első Törley pezsgőbárája. A Műjégpálya épületében található étteremben a tradicionális magyar vasárnapi ebéd hangulata a mai és egykori városligeti romantikával találkozik.

www.varosligetcafe.hu



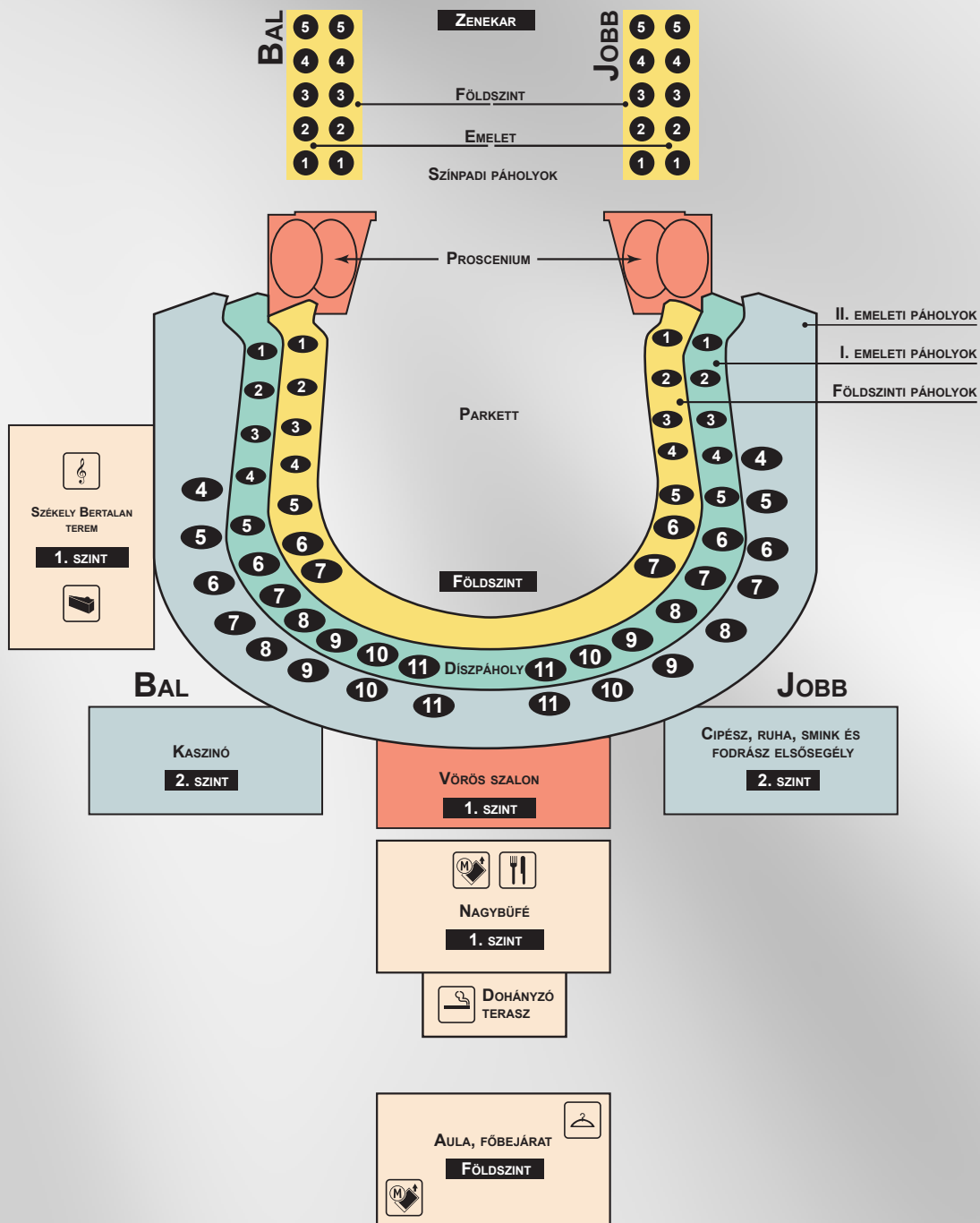
Salon étterem

A Salon étterem 2010-ben nyitotta meg kapuit a Boscolo Budapest Szállodában.

A New York Palota a századfordulós, boldog békeidők hangulatát megőrző eleganciája modern enteriőrrel párosul, így alkotva különleges harmóniát. Az étterem vezető séfje, Wolf András, az „Esszenciális Magyar Gasztronómia” egyik megálmodója, tradicionális magyar ételek megújítására helyezi a hangsúlyt. Az ételek esszenciája az íz. A hagyományos ételek legfontosabb tulajdonságát, az ízét megtartva, textúráját, tálalását, formáját és színét átalakítva hozzák létre a kreatív művészi egységet. Mindez lehetőséget nyújt arra, hogy a tradicionális magyar ételek ismét a nemzetközi érdeklődés középpontjába kerüljenek.

www.salonrestaurant.hu

Térkép



A bál gasztronómiai kínálata

Bock Bisztró

Házi kocsonya rilette libamájjal töltött
füstölt csülökkel (ecetes paprika chutney) 1400,-

Korhely veloutée leves pohárban 1400,-

„Opera szelet” (véres hurka, füstölt
pisztránghab, zöld alma) 1700,-

Tintahal mákos kalácson,
mangalicasonkával (saláta) 1700,-

Café Pierrot étterem

Marhatatár füstölt paprikás majonézzel 1700,-

Petrezselyem pannacotta marinált garnélával 1400,-

Kacsamájtorta briós-chipsszel 1700,-

Umami bomba – Kecsesajt mousse
sajtmorzzával aszalt paradicsommal 1400,-

Salon Restaurant

Enyhén füstölt pisztráng Waldorf salátával 1700,-

Libamájpudding saját jus-vel és friss fűgével 1700,-

Hideg paradicsomos káposzta
füstölt mangalica szűzzel 1400,-

Friss keccsesajt céklákkal 1400,-

New York Café

Feketeerdő torta 1200,-

„Rákóczi” túrós 1200,-

Ropogós mogyorószelet 1200,-

Tejsokoládé mousse passiógyümölcscsel 1200,-

Eper, bazsalikom, tejföl, pisztáciamorzsa 1200,-

Városliget Café & Bar

Városliget torta 1200,-

Sacher2 1200,-

„Grízes” tészta 1200,-



Az Ezüst Rózsa Bál borai

Február 8-án a Magyar Sommelier Szövetség kiválasztotta az Ezüst Rózsa Bál borait.

A különleges versenyen a szakmai hitelességet a pontosan definiált fogyasztói igények kiszolgálásával kellett összefésülnie a szakértőknek. Nemzetközi borversenyek standard előkészítési módszereit és egy speciális, külön az Ezüst Rózsa Bál igényeire kifejlesztett borbírálati rendszert használt a Magyar Sommelier Szövetség.

Royal Tokaji Pincészet, Tokaji Furmint 2012

Világos árnyalatának, zöldes reflexeit igen intenzív és tiszta illat kíséri gyümölcsökkel. Ízében is üde, citrusos, nyári körítés zamatokkal játszik. Nagyon élvezhető, jó ivású bor szép egyensúlyban. Aperitifnek vagy frissítőnek is pompás!

Heimann Családi Birtok, Szekszárdi Mamma Róza 2013

Barack szín árnyalata, lendületes, ropogós savakat rejt, a citranci fanyar frissességével örvendeztet meg a felüdülésre szomjas bálózót. Két tánc között a feltöltekészésre ajánljuk nagy szeretettel!

Csányi Pincészet, Villányi Éj Cuvée 2012

A báli éjszaka császára a Merlot eleganciája a Portugieser hor-dóban megszelídített pajkosságával egy könnyen szerethető, telt ízű, de játékos bort adott. Könnyed beszélgetéshez vagy a műsor alatt tökéletes választás.

Patricius Pincészet Tokaji „Katinka” Cuvée 2011

A lemenő nap aranyló sugarainak simogatása kényeztet minket ebben a borban. Krémes, vastag kortyban gurul le torkunkon, hosszan, gazdagon időzik szájunkban az íz: „Könnyű Katinkát táncba vinni!”

Sáfarik
LUXURY SALON



Step into the internationally well known hairstylist's, Péter Gábor Sáfarik's, exclusive hair salon. For a couple of hours leave behind the big city's buzz and indulge in the magic.

Sophisticated elegance signs the beautifully styled Parisian interior, which is the main idea in Péter Gábor Sáfarik's professional credo.

On Andrassy Avenue, within Stern Palace's tarnished and elegant walls, you shall receive luxury services and special treatments. Confidence and calm professionalism marks Péter Gábor Sáfarik's character which will draw out the best in you.

Stern Palota • 1061 Budapest, Andrassy út 10.

**Tel.: (36 1) 269 4444 • www.safarik.hu
www.facebook.com/safarikluxurysalon**

Szponzorok

GYÉMÁNT RÓZSA FOKOZATÚ NÉVADÓ SZPONZOR



GYÉMÁNT RÓZSA FOKOZATÚ SZPONZOR



SMARAGD RÓZSA FOKOZATÚ SZPONZOR



RUBIN RÓZSA FOKOZATÚ SZPONZOR



KIEMELT TÁMOGATÓ SZPONZOR



Metapay kártya, a rendezvény hivatalos fizetőeszköze

A kártya egyenlege a Metapay kártya feltöltőponton, szabadon megválasztott összeggel készpénzben vagy bankkártyával tölthető fel, mellyel minden éttermi pultnál lehet fizetni. Rendelést követően kérjük, ellenőrizze, hogy a helyes összeg szerepel-e a kártyaolvasó terminál kijelzőjén, majd fizetéskor a kártyát érintse a leolvasóhoz. A kártyán lévő egyenlege minden kereskedőnél, illetve a Metapay kártya feltöltőponton lekérdezhető és ellenőrizhető, valamint ez utóbbin – a rendezvény nyitvatartási ideje alatt – bármikor visszaváltható készpénzre, amire a rendezvény zárásáig van lehetőség. A kártyán maradt összeg jótékonyági célra is felajánlható, mellyel minden kedves vendégünk az Ezüst Rózsa Bál karitatív célját, egy mentőautó vásárlását támogatja az Országos Mentőszolgálat javára.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ:

- 1 A Metapay kártya a rendezvény hivatalos fizetőeszköze.
- 2 A kártya egyenlege a Metapay kártya feltöltőpontokon, szabadon megválasztott összeggel készpénzben vagy bankkártyával tölthető fel.
- 3 A kártyával minden kereskedőnél lehet fizetni. A rendelést követően kérjük, ellenőrizze, hogy a helyes összeg szerepel-e a kártyaolvasó terminál kijelzőjén, fizetéshez csak érinteni kell a kártyát az olvasóhoz. A kártya egyenlege minden kereskedőnél, illetve a Metapay kártya feltöltőpontokon lekérdezhető és ellenőrizhető.
- 4 A kártya egyenlege a Metapay kártya feltöltőpontokon a rendezvény nyitvatartási ideje alatt bármikor visszaváltható készpénzre. Az egyenleg a rendezvény zárásáig váltható vissza. A vissza nem váltott egyenleget az Ezüst Rózsa Bál jótékonyági céljára ajánljuk fel.

metapay

festivalcard®
fesztiválkártya™

Segítség

Orvosi Ügyelet – Orvosi szoba	<i>földszint</i>
Taxirendelés (Taxi partner: 6x6)	<i>földszint (Metapay központ mellett)</i>
Metapay központ	<i>földszint</i>
Információs pult	<i>aula</i>
Talált tárgyak	<i>aula</i>
Szabó – Cipész – Sminkes – Fodrász elsősegély	<i>II. emelet</i>

NON+

EGYSZERŰ. LETISZTULT. SPONTÁN.



A NON+ Kiss Sarolta tervezőgrafikus lakberendező divatmárkája. Kollekcioit egyszerű vonalak, kényelmes, vagány megoldások és visszafogott színvilág jellemzi. A NON+ ruhák legtöbbjét egy-egy grafikai elem, idézet díszíti. A kollektciók darabjai egy téma, egy hangulat köré szerveződnek, a grafikák pedig mindezt szolidan hangsúlyozzák.

A NON+ ruhák limitált darabszámban készülnek. Az egyedi darabokat kiváló minőségű anyagokból kézzel szabják-varrják. A mintákban és a ruhák fazonjában egyaránt tükröződik a letisztultság és a kreativitás. Fontos szempont a hordhatóság, a lezserség, a stílusbeli merészség.

„A kevesebb több”

OPERA

MAGYAR ÁLLAMI OPERAHÁZ
HUNGARIAN STATE OPERA

STRAUSS
150
2014. május 25.
- június 11.

2013
14



UEFA
CHAMPIONS
LEAGUE

UEFA BAJNOKOK LIGÁJA KEDDENKÉNT ÉLŐBEN

SPORT 1
HD

KULTÚRA A KÖZÉPPONTBAN

AZ EZÜST RÓZSA BÁL MÉDIATÁMOGATÓJA AZ MTVA.



Nyitótáncosaink

Adámi Zsanett	Béni Csaba	Leitner Ivett	Fodor Zoltán
Barabás Alexandra	Murányi Nándor	Magony Gabriella	Hokstok Csaba
Belénessy Blanka	Sipka Bence	Markovics Hanna	Szaller Tamás
Benkő Alíz	Lengyel Alex	Mellen Krisztina	Turi Gellért
Briana Gomez	Hekeli József Endre	Mészáros Dalma	Czurkó Ákos Achilles
Csutorka Liliána	Knézy Jenő Márk	Meszéna Erzsébet	Sóós Géza
Deák Alexandra	Báldi Barnabás	Mihajlovits Dóra	Székely Balázs
Dobos Anikó	Szabó Oszkár	Monori Bianka	Városi Bendegúz
Dragán Petra	Lassu Henrik	Nyikos Olívia	Berényi Dezső
Fábián Fanni	Németh Gábor	Pap Eszter	Farkas Bence
Farkas Fanni	Németh Márk	Patkó Daniella	Takács István
Feinek Jessica	Kiss Márk	Rácz Noémi	Móga Bence
Fodor Anett	Huszár Attila	Sárai Rita	Beke Viktor
Fülöp Eszter	Korom Zsolt	Sebella Regina	Vass Vendel
Gregus Vanda	Sziráki Botond	Somodi Rita	Tóth Balázs
Grimm Alexandra	Bacsa Márk	Spikut Noémi	Deák János
Gubicza Laura	Saáry László	Szabó Szilvia	Izmay Olivér
Hegedűs Alexandra	Dujmov László	Szabó Violetta Erzsébet	Kozma Gábor Ákos
Hegy Dóra	Lukács Dániel	Szauer Janka	Gerencsér Gergely
Héra Szilvia	Trofimenko Vitalij	Szigetváry Csenge	Pap Dávid
Horváth Enikő	Horváth Gergely	Szilágyi Enikő	Mack István
Horváth Noémi	Gál Bálint	Terbócs Barbara Daniella	Göblyös Bence
Hóti Hanna	Báder Benjámin	Tóth Dominika Panna	Berezvay Ernő
Hóti Melitta	Potyi Csaba	Urbán Vanda	Eröss Zoltán
Kaczúr Liza	Detvay László	Varga Nikolett	Varga Zsolt
Karahaliou Alexandra	Uttó Vendel	Varjú Fanni	Varjú Zsombor
Kemény Emese	Bálint Barna	Veres Orsolya	Kovács Márton
Kiss Andrea	Schmal Kristóf	Virág Edina	Szűcs Olivér
Kovács Dorottya Szilvia	Skotnyár Balázs	Wachal Petra	Gönczy Gergő
Kovács Lili	Tóth Máté		
Kozma Jacqueline	Lázár Marcell		

PORT.hu



SPORT
LIFE



Válassz élményt!

Március 22-től az újságárusoknál!

ANNO 1782

TÖRLEY

BÁGYOMÁNY ÉS MINŐSÉG EKI ÖTA



NEMZETKÖZILEG DÍJAZOTT MINŐSÉG