

Гастрономические изюминки восточной Швейцарии - 2

**3 ночи / 4 дня, прибытие в Цюрих
Размещение в Klosters.**

1 день.

Прибытие в Цюрих.

Трансфер в Хур (Chur). Прогулка по городу.



Кельты, римляне, остготы, франки в свое время правили Хуром - важным городом, являвшимся воротами к торговым путям и альпийским перевалам во все времена. Город имеет 5000-летнюю историю, о чем свидетельствуют находки из раннего Железного века, эпохи Бронзы и времен Римской Империи. Достойны внимания и артефакты менее давней истории, к примеру кафедральный собор XIII века рядом с епископской резиденцией.

В наши дни Хур – коммерческий центр и столица кантона Граубюнден

Посещение производства Röteli, Chur. Дегустация напитка.

Рётели – это больше чем традиция. Рётели - это страсть, так считают жители кантона Граубюнден.

Секрет вкуса этого напитка заключается в смеси специй (корица, гвоздика, ваниль или др), вишневого сока, спирта и сахарного сиропа. Охлажденный, с горячим кофе или с десертом – Рётели всегда доставит наслаждение.



Переезд в Клостерс. Размещение в отеле.



Ужин в гурме-ресторане Grischunstübli, Klosters

Ресторан отмечен 16 пунктами Gault Millau. Шеф-повар Christian Kaiser и его команда докажут Вам свою безграничную креативность.

Использованные в оформлении ресторана натуральное дерево, изысканные материалы и изделия, изготовленные местными мастерами, отблеск огня в камине – все это создает неповторимую атмосферу рустикального стиля.

Свободное время.

2 день.

Завтрак в отеле.

Переезд в Давос.

Шоколадный курс «Пралине на пиве». Самостоятельное изготовление пралине под чутким руководством специалистов местной кондитерской. Для подкрепления - кусочек знаменитого граубюнденского орехового торта с чашкой кофе.



Мы отправляемся в одну из известнейших кондитерских Давоса, существующую с 1915 года. Здесь производится самый вкусный и изысканный шоколад, который пользуется на протяжении многих лет огромной популярностью среди местных жителей и гостей Давоса. Когда-то в эту кондитерскую частенько заходил Томас Манн, автор знаменитой «Волшебной горы». Здесь лакомилась шоколадом королева Иордании. В этой кондитерской бывал и легендарный Билл Гейтс. Попробуйте себя в роли шоколадье!

Посещение самой высокогорной пивоварни в Европе. Экскурсия на пивоварне. Дегустация пива с региональными продуктами.

В живописной деревушке Монштайн, расположенной на высоте 1625 м, находится пивоварня BierVisionMonstein. Пивоварня занимает старинное здание бывшей деревенской молочни.

Из кристально чистой воды горных источников Монштайна, швейцарского хмеля и пряного солода производится различная пивная продукция.

Во время экскурсии мы познакомимся с производством, услышим увлекательные и смешные истории о пивоварении и конечно же продегустируем продукцию пивоварни Монштайн – различные сорта монштайнского пива и местные деликатесы.



Возвращение в Давос.

Мастер-класс по приготовлению меню (региональная кухня). Ужин.



Ощутите особую атмосферу на высоко профессиональной кухне и воодушевитесь новыми идеями! Приветственный аперитив и знакомство, совместное составление и приготовление меню из четырех блюд.

Совместный ужин.

Возвращение в Клостерс.

Свободное время.

3 день.

Завтрак в отеле.

Переезд на сыроварню Аппенцель.

Семинар «Сыр и вино»

Во время семинара Вы узнаете как правильно подобрать вино к разным сортам сыра и как подчеркнуть вкусовые качества сыра определенным вином. Полученные знания позволят Вам в будущем уверенно подбирать идеальную пару «сыр+ вино» !



Переезд в Maienfeld. Обед в ресторане Schloss Brandis, Maienfeld

В 2013 году ресторан Schloss Brandis был отмечен „Best of Swiss Gastro“ в категории „Outdoor“.

Шеф-повар ресторана Roland Hermann предлагает безупречное сочетание традиционной и региональной кухни.

Знакомство с регионом Майенфельд - одним из самых больших винодельческих регионов Швейцарии.

Возвращение в Кlostерс.

Свободное время.



Ужин в гурме-ресторане Walserstube, Klosters

Ресторан, отмеченный одной звездой Michelin и 15-ю пунктами Gault Millau, делает ставку на умелое использование классических рецептов и рецептов швейцарской кухни.

4 день.

Завтрак в отеле.

Трансфер Klosters – Zurich airport

Стоимость программы для группы 5 человек CHF 11'950
(за одного человека CHF 2'390)

Стоимость программы для группы 6 человек CHF 12'420
(за одного человека CHF 2'070)

Включено:

- трансферы согласно программе на минивене
- работа гида-сопровождающего
- дегустация напитка Röteli,
- шоколадный курс «Пралине своими руками»,
- экскурсия (под перевод) и дегустация пива с региональными продуктами на пивоварне Монштайн,
- мастер-класс «Швейцарская кухня» (приготовление меню),
- семинар «Сыр и вино»,
- обеды и ужины согласно программе (напитки оплачиваются отдельно)

Не включено: отель, виза, перелет, другие дополнительные расходы, не указанные выше.

Примечание. Компания Swiss Sites оставляет за собой право изменения стоимости программы в случае изменения стоимости услуг, предоставляемых сторонними организациями (винодельни, пивоварни, рестораны, сыроварни и т.п.)

Размещение в Klosters.

Отель – по запросу.