

# ШЕФ ПОВАР

**Базель (2 ночи) – итальянская часть (3 ночи) – Цюрих (2 ночи)**

## День 1

Прилет в Цюрих, переезд в Базель, заселение в отель. Свободное время. Ужин в чарующем своими соусами, ароматами, изысканными блюдами ресторане Cheval Blanc - [www.lestroisrois.com](http://www.lestroisrois.com)

## День 2

Завтрак в отеле. Экскурсия на Рейнский водопад. Поездка по виноградникам региона, дегустация местного вина - [www.weinbau-schlatter.ch](http://www.weinbau-schlatter.ch)

Ужин в ресторане Fischerzunft на берегу Рейна – ассортимент удовольствий востока и запада - [www.fischerzunft.ch](http://www.fischerzunft.ch)

## День 3

Завтрак в отеле. Переезд в итальянскую часть, по дороге экскурсия в Беллинзону, размещение в отеле. Ужин в Grotto Loverciano - превосходное место для гурмана: паэлья, лягушачьи лапки, артишоки и спаржа и многое другое -

[www.grottoloverciano.ch](http://www.grottoloverciano.ch)

## День 4

Завтрак в отеле. Экскурсия в долину Верзаска, поездка по виноградникам, дегустация местного вина - [www.matasci-vini.ch](http://www.matasci-vini.ch)

Ужин в ресторане Ессо, Аскона – ресторан молекулярной кухни. Мы Вам предлагаем попробовать дегустационное меню из 8 блюд, включающее наряду с экзотическими блюдами также традиционную местную кухню в новом обличье - [www.giardino.ch](http://www.giardino.ch)

## День 5

Завтрак в отеле. Прогулка по Лугано по via Pessina – улица гастрономических магазинов с богатым выбором вина и сыров. Ужин в ресторане Al Portone в Лугано: фирменные блюда от шеф-повара соединяют в себе ароматы и утонченность средиземноморской кухни - [www.ristorantealportone.ch](http://www.ristorantealportone.ch)

## День 6

Завтрак в отеле. Переезд в Цюрих, обзорная экскурсия по Цюриху, заселение в отель. Ужин в ресторане The Restaurant, Grand Hotel Dolder 5\*: смелое сочетание ингредиентов при приготовлении блюд. К шедеврам ресторана относятся моллюски с телятиной, арахисом, укропом и икрой. Импровизация десертного меню -

[www.thedoldergrand.com](http://www.thedoldergrand.com)

## День 7

Завтрак в отеле. Шоппинг и посещение магазина деликатесов в Цюрихе, прогулка по озеру. Ужин в ресторане Küssnacht Rico`s Kunststuben на берегу Цюрихского озера – сочетание экзотики и традиций - [www.kunststuben.com](http://www.kunststuben.com)

## День 8

Завтрак в отеле. Трансфер в аэропорт.

**Проживание** в отелях категории 4\* с завтраком.

**Переезды** во время экскурсий осуществляются на комфортабельных автобусах.

**Цены, в ШВЕЙЦАРСКИХ ФРАНКАХ, за человека, при размещении в DBL.**

В стоимость включена комиссия **от 10% до 25%** в зависимости от количества проданных туров.

Не включены: виза, мед. страховка.

Без перелета (билет покупаете сами) в основной группе – **2399 франков с чел.**

Перелет из Москвы – **от 399 франков с чел.**

Доплата за одноместное размещение – **533 франка с чел.**

**В стоимость включено:**

Трансферы на комфортабельном автомобиле/автобусе  
Экскурсии по программе  
Проживание в отеле, завтраки

**В стоимость не включено:**

Визовый сбор  
Перелет  
Страховка

## ОТ МИШЛЕНА ДО ГОМИЙО

### Невшатель (2 ночи) – Веве (5 ночей)

#### День 1

Прилет в Женеву. Переезд в Невшатель, заселение в отель. Ужин в ресторане O'terroirs на озере Невшатель. Обязательно попробуйте ветчину из Vaumarcus, на созревание которой уходит минимум 12 месяцев. Обладатель золотой медали Швейцарии с 2010 года - [www.beau-rivage-hotel.ch/en/restaurant](http://www.beau-rivage-hotel.ch/en/restaurant)

Возвращение в отель.

#### День 2

Завтрак в отеле. Экскурсия в сырную деревушку Грюйер, дегустация сыра и фондю  
Ужин в Hotel du Port в Эставаер-ле-Лак.

С 1936 года этот ресторан известен своим блюдом с жареным филе окуня – наша рекомендация - [www.hotelduport.ch](http://www.hotelduport.ch)

Возвращение в отель.

#### День 3

Экскурсия на ликерный завод – один из наиболее известных заводов в Швейцарии.

Дегустация ликеров и шнапсов - [www.morand.ch](http://www.morand.ch)

Трансфер в Веве, заселение в отель. Ужин в ресторане L'Ermitage в Монтре. Ресторан Ermitage – попросту говоря, храм вкуса.

Это особый мир Этьенн Кребса – «лучший повар 1995 года» в оценкам Gault Millau.

Каждое блюдо демонстрирует свой талант, свои поиски к совершенству - [www.ermitage-montreux.com](http://www.ermitage-montreux.com)

Возвращение в отель.

#### День 4

Посещение виноградников, дегустация местных вин - [www.domainebovy.ch](http://www.domainebovy.ch)

Виноградники располагаются в местечке Лаво, которое является наследием ЮНЕСКО.

Ужин в ресторане Denis Martin, молекулярная кухня - «Меню меняется каждый день в зависимости от сезона и настроения! Единственное, в чем остаемся неизменными, так

в том, что количество блюд от 22 до 25!» - [www.denismartin.ch](http://www.denismartin.ch)

Возвращение в отель.

#### День 5

Завтрак в отеле. Музей еды в Веве «Алиментарий» - [www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch) Посетите единственный в мире музей еды. Знаменитые шеф-повара обучают всех желающих на специально оборудованной кухне, экскурсоводы рассказывают, как и когда лучше принимать пищу, а специальный 3D фильм позволяет протестировать свои органы чувств. Прогулка по Лозанне, ужин в Lausanne Palace 5\* в ресторане Der Table d'Edgard – шикарный, элегантный, изысканный и роскошный ресторан для гурманов!

[www.lausanne-palace.com/de/#la-table-d-edgard.php](http://www.lausanne-palace.com/de/#la-table-d-edgard.php)

Возвращение в отель.

#### День 6

Завтрак в отеле. Переезд во Францию в деревушку Vonnas, заселение в отель. Ужин в

ресторане L’Ancienne Auberge с дегустацией местной кухни.

[www.georgesblanc.com/de/index.php#l-ancienne-auberge-vonnas.php](http://www.georgesblanc.com/de/index.php#l-ancienne-auberge-vonnas.php)

#### **День 7**

Завтрак в отеле. Поездка на виноградники Бургундии, дегустация вин, обед с дегустационным меню и выставка скульптур Дали – все во дном!

[www.chateaudepommard.com](http://www.chateaudepommard.com)

Ужин в ресторане 3\* Michellin. Самое лучшее завершение такого необыкновенного тура, к каждому столу подойдет сам Жорж Блан, поговорит с Вами и оставит автограф на меню! [www.georgesblanc.com/de/index.php#restaurant-georges-blanc.php](http://www.georgesblanc.com/de/index.php#restaurant-georges-blanc.php)

#### **День 8**

Вылет из Женевы

**Проживание** в отелях категории 4\* с завтраком.

**Переезды** во время экскурсий осуществляются на комфортабельных автобусах.

**Цены, в ШВЕЙЦАРСКИХ ФРАНКАХ, за человека, при размещении в DBL.**

В стоимость включена комиссия **от 10% до 25%** в зависимости от количества проданных туров.

Не включены: виза, мед. страховка.

Без перелета (билет покупаете сами) в основной группе – **2399 франков с чел.**

Перелет из Москвы – **от 399 франков с чел.**

Доплата за одноместное размещение – **533 франка с чел.**

#### **В стоимость включено:**

Трансферы на комфортабельном автомобиле/автобусе

Экскурсии по программе

Проживание в отеле, завтраки

#### **В стоимость не включено:**

Визовый сбор

Перелет

Страховка

# **ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ИСКУССТВО**

**Берн (3 ночи) – Лозанна (3 ночи) – Женева (1 ночь)**

#### **День 1**

Прилет в Цюрих, переезд в Берн, размещение в отеле. Ужин в ресторане Emmenhof, Burgdorf. Насладитесь современной французской и швейцарской кухней. В винном погребе более 350 вин высшего сорта из Швейцарии и Франции. [www.emmenhof.ch](http://www.emmenhof.ch)

#### **День 2**

Завтрак в отеле. Экскурсия в Грюйер на сыроварню и участие в дегустации сыров: Аппенцель, Эмменталь, Грюйер, Сбринц.

Ужин в ресторане Моошпинте – шеф-повар использует специи и приправы для приготовления блюд из своего собственного сада, акцент на французскую кухню - [www.moospinte.ch](http://www.moospinte.ch)

### День 3

Свободный день. Ужин в единственном в своем роде ресторане „Ruedihus“ – ресторан швейцарской кухни, шеф-повар ресторана входит в десятку ведущих поваров страны. Здесь обедали Принц Чарльз, Кофи Анан.... <http://ruedihus.ch/d/index.php>

### День 4

Завтрак в отеле. Переезд в Лозанну, заселение в отель. Посещение виноградников, дегустация местных вин - <http://www.domainebovy.ch>  
Виноградники располагаются в местечке Лаво, которое является наследием ЮНЕСКО. Ужин в Au Coeur de la Côte - Ресторан 1896 года, расположенный на территории виноградника. Вино к столу подается из собственного сорта винограда «l'Étoile de Vinzel» - [www.malakoffvinzel.ch/index.html](http://www.malakoffvinzel.ch/index.html)

### День 5

Завтрак в отеле. Шоколадный поезд - [http://www.myswitzerland.com/de/travel/getting\\_around/traveling-by-train/swiss-chocolate-train-schokoladenzug.html](http://www.myswitzerland.com/de/travel/getting_around/traveling-by-train/swiss-chocolate-train-schokoladenzug.html)  
Ужин в Auberge de l'Onde, в особняке 13 века - приятная атмосфера и изысканная местная и французская кухня. [www.aubergedelonde.ch/](http://www.aubergedelonde.ch/)

### День 6

Завтрак в отеле. Посетите единственный в мире музей еды. Знаменитые шеф-повара обучают всех желающих на специально оборудованной кухне, экскурсоводы рассказывают, как и когда лучше принимать пищу, а специальный 3D фильм позволяет протестировать свои органы чувств. [www.alimentarium.ch](http://www.alimentarium.ch)  
Ужин в ресторане Denis Martin, молекулярная кухня - «Меню меняется каждый день в зависимости от сезона и настроения! Единственное, в чем остаемся неизменными, так в том, что количество блюд от 22 до 25!» <http://www.denismartin.ch/>

### День 7

Завтрак в отеле. Переезд из Лозанны в Женеву. Свободное время, шоппинг. Ужин в ресторане Le Grill, Hotel Kempinski 5\* - элегантная и стильная атмосфера, изысканная классическая кухня. Из ресторана открывается великолепная панорама французских Альп. [www.kempinski.com/en/geneva/grand-hotel-geneva/dining/restaurants/le-grill/](http://www.kempinski.com/en/geneva/grand-hotel-geneva/dining/restaurants/le-grill/)

### День 8

Вылет из Женевы

**Проживание** в отелях категории 4\* с завтраком.

**Переезды** во время экскурсий осуществляются на комфортабельных автобусах.

**Цены, в ШВЕЙЦАРСКИХ ФРАНКАХ, за человека, при размещении в DBL.**

В стоимость включена комиссия **от 10% до 25%** в зависимости от количества проданных туров.

Не включены: виза, мед. страховка.

Без перелета (билет покупаете сами) в основной группе – **2399 франков с чел.**

Перелет из Москвы – **от 399 франков с чел.**

Доплата за одноместное размещение – **533 франка с чел.**

**В стоимость включено:**

Трансферы на комфортабельном автомобиле/автобусе

Экскурсии по программе

Проживание в отеле, завтраки

**В стоимость не включено:**

Визовый сбор

Перелет

Страховка