



GENIEßER-WOCHE AUF MADEIRA

Kulinarische Reise • 7 Nächte / 8 Tage

Bei diesem einwöchigen Kulinarikprogramm in Madeiras Inselmetropole Funchal kommen Foodies garantiert auf Ihre Kosten! Sie logieren im elegant-modernen Adults-only-Hotel The View Baía, zu dessen Highlights ein traumhafter Panoramablick über die gesamte Innenstadt bis zum Yachthafen und Meer sowie das unlängst eröffnete Rooftop-Gourmetrestaurant „Desarma“ unter Leitung des Madeirensers Starkochs Octávio Freitas gehören. Nicht von ungefähr wird hier ein 6-Gänge-Abendmenü, das mit außergewöhnlichen Kompositionen und Geschmacksexplosionen begeistert, den Höhepunkt Ihres Aufenthalts bilden. Des Weiteren genießen Sie im Hotel eine Weinprobe und 2 Workshops zur Zubereitung von portugiesischem Feingebäck und inseltypischen Cocktails. Nicht minder genussvoll sind ein 3-Gänge-Abendmenü im Fine Dining-Restaurant „Mozart“ im historischen Zentrum und eine „Food & Cultural Tour“ zu Fuß durch die Innenstadt, die mit dem Verzehr von diversen regionalen Leckerbissen aus der Insider-Gastronomie ein traditionelles Pendant zur modernen Autorenküche darstellt. Bei alle dem bleibt Ihnen genügend Zeit, um den Zauber der Blumeninsel im Rahmen von individuellen Touren oder Wanderungen zu entdecken.

REISEVERLAUF

1. TAG: ANKUNFT

Ankunft am Flughafen Funchal und Transfer zum Hotel The Views Baía in Funchal.

UNTERKUNFT: The Views Baía **** Funchal.

2.-7. TAG:

In enger Zusammenarbeit mit dem Hotel The Views Baía haben wir ein exklusives Paket mit 6 kulinarischen Programmpunkten für Sie zusammengestellt - je einen Programmpunkt pro Tag. Der längste nimmt ca. 4 Stunden Zeit in Anspruch. Dabei bieten sich in aller Regel die Nachmittage an, sodass Sie die Vormittage für Sightseeing-Touren und/oder Wanderungen nutzen können. An welchen Tagen Sie die Programmpunkte wahrnehmen möchten, ist Ihnen unter Berücksichtigung der jeweils möglichen Wochentage freigestellt. Die Terminvereinbarung erfolgt vor Ort über die Rezeption.

Programmpunkte im Hotel:

- Weinprobe mit 4 Weinen aus 4 portugiesischen Regionen mit dem The Views Sommelier-Team (möglich von Di-Sa)
- 2-stündiger Workshop zur Zubereitung von portugiesischem Feingebäck inklusive Verkostung (möglich von Mo-Fr)
- „Bar Mixology“ Workshop zur Zubereitung von 3 inseltypischen Cocktails, darunter auch der berühmte Poncha, inklusive Verkostung (möglich von Mo-Fr)
- 6-Gänge-Abendmenü „Armed With Senses“ im Gourmetrestaurant „Desarma“ (ohne Getränke, möglich

von Mi-Sa)

Programmpunkte außerhalb des Hotels:

- 3-Gänge-Abendmenü à la carte im Fine Dining-Restaurant „Mozart“ in der historischen Altstadt inklusive begleitender Weine und Chauffeur-Service ab/bis Hotel (täglich möglich)
- ca. 4-stündige „Food & Cultural Tour“ mit professionellem Guide in kleiner Gruppe bis 12 Personen durch die Altstadt von Funchal mit diversen Food-Stops und insgesamt 15 Verkostungsbestandteilen sowie zahlreichen Hintergrundinformationen zur regionalen Küche, Land und Leuten (möglich Di, Do und Fr um 13:00 Uhr und Mi um 10:30 Uhr. Führungen englischsprachig, teils auch zusätzlich deutschsprachig)

VERPFLEGUNG: Gemäß Programm.

8. TAG: ABREISE

Nach dem Frühstück Transfer zum Flughafen Funchal und Rückflug oder individueller Verlängerungsaufenthalt.

VERPFLEGUNG: Frühstück.

INKLUSIVLEISTUNGEN

- 7 Übernachtungen/Frühstück im The Views Baía, Funchal
- Flughafentransfers
- 1x „Armed With Senses - 6 Moments Menu“ im hoteleigenen À-la-Carte Restaurant „Desarma“ (mittwochs bis samstags)

- 1x Wine Tasting von 4 portugiesischen Regionen/Weinen mit dem „The Views“ Sommelier Team (dienstags bis samstags)
- 1x 2-stündiger Kitchen Workshop „Portugiesische Backwaren“ (montags bis freitags)
- 1x 4-stündige Madeira Food on Foot Tour (dienstags, mittwochs, donnerstags und freitags)
- 1x Abendessen im Restaurant „Mozart“
- Infoheft mit detaillierten Zielgebietsinformationen

WEITERE INFORMATIONEN

ÄNDERUNGEN IM REISEVERLAUF UND BEIDEN HOTELS VORBEHALTEN.