

## 4 Tage - Kochen & Wein & Trüffel im Périgord

Im Winter dreht sich im Château alles um *Tuber melanosporum*, besser bekannt als die schwarze Trüffel des Périgord.

Die perfekte Reise für jeden echten Gourmetliebhaber, der sein Wissen über die berühmte französische Küche vertiefen möchte. Sie lernen die Küche des Périgord kennen und können sich dem Genuss der Trüffel hingeben.

Gemeinsam besuchen Sie den überregional bekannten Trüffelmarkt in Saint Alvére oder besichtigen eine lokale Trüffelproduktion. Der Höhepunkt ist sicherlich die Zubereitung eines 5 Gänge Menus im Zeichen der Trüffel.

Sobald Sie das Château betreten, werden Sie zwei Dinge bemerken: Zum einen die Atmosphäre eines sehr persönlich geführten Luxushotels mit allen Annehmlichkeiten, die Sie von Ihrem Urlaubsdomizil erwarten. Bemerkenswert werden Sie auch: Hier freut man sich über Ihren Besuch, hier sind Sie willkommen. Kein Wunder, dass viele der Gäste immer wieder kommen. Das elegante Spitzenrestaurant verbindet regionale Gerichte mit innovativer, kreativer Küche; Sie werden begeistert sein. Das angrenzende Bistro lädt ein zu einer Reise durch die Weine des Bergeracs. Das Schwimmbad, der hauseigene Tennisplatz, das Wellnesscenter und ein wunderschöner, herausfordernder 9-Loch-Golfplatz mit Driving Range und Putting Green runden das Angebot ab.

Ihr Hotel liegt 10 Minuten vom historischen Stadtkern Bergeracs entfernt. Die Vielfalt der Weine des Bergerac, erstklassige Gastronomie, regionale Spezialitäten und bezaubernde Wochenmärkte laden Sie ein zum kulinarischen Shoppen.

### **SONNTAG** HERZLICH WILLKOMMEN

Eigene Anreise nach Bergerac und Zimmerbezug. Begrüßung im Hotel mit einem Glas lokalem Champagner und kleinen Appetithäppchen. Am Abend beginnen Sie Ihre kulinarischen Genusstage mit einem 3-Gänge-Menü mit Trüffelelementen.

### **MONTAG** TRÜFFELMARKT IN ST. ALVÈRE & KOCHKURS

Das Frühstücksbuffet wartet auf Sie. Gegen 10:00h beginnt dann der Ausflug zum berühmten Trüffelmarkt, bei dem Sie viel



Zeiten haben herumzuschlendern und alles rund um den Trüffel zu entdecken. Am Mittag erwartet Sie ein kleines 2-Gang Mittagsmenü. Nach einer kleinen Pause starten Sie dann am Nachmittag und kochen ein leckeres 3-Gang Menü, welches Sie dann am Abend selbst probieren können.

## **DIENSTAG TRÜFFELANBAUER & KOCHKURS**



Der heutige Tag startet früh, bereits um 9:00h geht es los zum Trüffelanbauer. Hier erfahren Sie alles Wissenswerte rund um den Trüffel. Mittags zurück erwartet Sie ein 2-Gang-Menü bevor Sie am Nachmittag zusammen mit dem Chef de Cuisine ein exzellentes 5-Gang-Menü mit Trüffelelementen zubereiten.

## **MITTWOCH ABREISE**

Nach dem Genuss des Frühstücksbuffet heißt es leider schon wieder Abschied nehmen mit einer spannenden und genussvollen Kurzreise im Gepäck.

**BITTE BEACHTEN! Die Ausflüge sind mit den eigenen PKW's geplant.**

## **REISEPREIS**

€ 650,- im Doppelzimmer p. P.

€ 680,- im Doppelzimmer Deluxe p.P.

€ 700,- in der Suite p.P.

Doppelzimmer zur Alleinbenutzung auf Anfrage

## **Inklusive:**

- Champagner & Appetithäppchen zur Begrüßung
- 3 Übernachtungen im Doppelzimmer
- 3 x Frühstücksbuffet
- 2 x 3 Gänge Abendmenü
- 1 x 5 Gänge Abendmenü (im Rahmen des Kochkurses)
- 2x 2 Gänge Mittagsmenü
- 1 Kochkurs Trüffel 5 Gänge Abend
- Besuch eines lokalen Trüffelerzeugers
- Besuch des Trüffelmarktes in Saint Alvére
- Trüffelrezepte aus der Feder des Chefkochs
- Vorstellung und Degustation der Weine Bergeracs
- Neben den aufgeführten Menus und Aktivitäten sind inklusive: Kaffee, Tee, Bier, Weiss-, Rosé- und Rotweine des Château les Merles

**TERMINE:**

03.12.2017 - 06.12.2017

10.12.2017 - 13.12.2017

14.01.2018 - 17.01.2018

21.01.2018 - 24.01.2018

02.12.2018 - 05.12.2018

**Nicht inklusive:**

Anreise, alle nicht aufgeführten Mahlzeiten und Ausflüge, Ausgaben persönlicher Art

---

Dieses Angebot wird Ihnen präsentiert von:



tourgourmet  
Inhaberin: Silke Reinhart

Telefon: 069 47893691  
Fax: 069 36601957

Berger Str. 171  
60385 Frankfurt am Main

info@tourgourmet.de  
www.tourgourmet.de