

Aktualności

Warsztaty kuchni węgierskiej pt. "Śladami CK dezerterów"



Drodzy klubowicze oraz przyjaciele naszej akademii, Cook Professional wraz z biurem podróży Marena ma zaszczyt zaprosić, zgodnie z obietnicą wszystkich chętnych, tym razem na prawdziwą w dosłownym tego słowa znaczeniu podróż kulinarną z cyklu „Kulinarna Podróż Orient Expressem”, a mianowicie na 3 dniową wycieczkę na Węgry połączoną z warsztatami kuchni węgierskiej pt. „Śladami CK dezerterów”. Będą to pierwsze wyjazdowe warsztaty kulinarne obejmujące w programie między innymi zwiedzanie winnic w takich miastach jak Eger i Tokaj, rozkoszowanie się lokalnymi przysmakami oraz delektowanie smakiem wybornych win. Tak jak kiedyś słynni CK dezerterzy tak i my dotrzemy do miejsc, w których kiedyś nasi pradiadowie byli goszczeni przez swoich przyjaciół od broni i nie tylko, zgodnie z przysłowiem „Polak, Węgier dwa bratanki...”. Jak dobrze wszyscy wiemy kuchnia zaboru galicyjskiego, na trwałe wpisała się również, w naszą kulinarną tradycję. Słynny gulasz a dokładnie porkolt to chyba jedna z najbardziej słynnych potraw węgierskich, z pozoru bardzo prosta, ale jak bardzo często w niektórych polskich restauracjach niestety jej nie przypominająca i dlatego jednym z najciekawszych elementów wycieczki, będą kulinarne warsztaty, które poprowadzi szef kuchni jednej z regionalnych karczm. Przekáže on nam, wszystkie tajniki tej jak bardzo charakterystycznej i lubianej przez Polaków kuchni.



Wycieczka „Śladami CK deserterów” odbędzie się w dniach od 9 do 11 listopada 2012. Poniżej krótka agenda wycieczki. W załączniku znajdziecie, również opis 4 gwiazdkowego hotelu, który będzie do dyspozycji uczestników wycieczki. Szczegółowy godzinowy plan otrzymają wszyscy zainteresowani.



Dzień 1

- * Wyjazd z Krakowa
- * przejazd przez Słowację
- * przyjazd do Egeru, zakwaterowanie, odpoczynek po podróży
- możliwość korzystania z atrakcji hotelu między innymi baseny , sauny ,termy itp
- * wieczór węgierski połączony z degustacją win i lokalnych produktów,
- * powrót do hotelu, nocleg

Dzień 2

- * Śniadanie
- * możliwość korzystania z atrakcji hotelowych
- * przejazd koło południa do Egeru, zwiedzania miasta:
 - Plac Dobo, Bazylika, 40 metrowa wieża Minaret
 - piwnice winne połączone z degustacją win
- * przejazd do restauracji regionalnej na wspólne gotowanie
- * powrót do hotelu, nocleg

Dzień 3

- * Śniadanie, wykwaterowanie z hotelu
- * przejazd do Tokaju, zwiedzanie miasta

- możliwość zakupu lokalnych produktów: kielbasa, sery i wina

* powrót do Polski

Cena to 659 zł od osoby

Cena zawiera:

przejazd autokarem,

ubezpieczenie

2 noclegi w hotelu 4* wraz z możliwością korzystania z atrakcji

2 śniadania

1 wieczór węgierski połączony z degustacją win i lokalnych produktów,

1 wspólne gotowanie kolacji w karczmie regionalnej ,

zwiedzanie Egeru: Plac Dobo, Bazylika, 40 metrowa wieża Minaret

zwiedzanie Tokaju

zwiedzanie piwnic winnych połączone z degustacją

opiekę pilota-przewodnika

Wszystkich zainteresowanych prosimy o zgłaszanie się do dnia 2 listopada 2012 (włącznie) oraz wpłatę zaliczki w wys. 200 zł na nr konta

Alior Bank 26 2490 0005 0000 4001 0006 4870



serdecznie zapraszamy do wzięcia udziału

Cook Professional Team

Krzysztof Odroń i Łukasz Ochab

Tel. 663 743 063 i 663 743 095

e-mail: cookprofessional@vp.pl

www.cookprofessional.pl