



## Program 2-8 april 2016

# Calvadosresa med Paul Brinkmann, Wiredaholm och Calvadosciceronen Henrik Mattson.

*Välkommen att följa med på en fantastisk Calvadosresa som tar dig till ett av Frankrikes vackraste områden med en alldeles egen dryck- och matkonst. Om man är intresserad av att kombinera mat och dryck då är Normandie ett perfekt resmål.*



*Resans tema är Calvados, mat och upplevelser.*



### **Dag 1. Lördag 2 april**

Avresa från Aneby kl. 7.00. Vi reser söderut mot Helsingborg och tar färjan över till Helsingör. Därefter reser vi genom Danmark till Rödby, där vi tar färjan till Puttgarden i Tyskland. Framåt kvällen kommer vi fram till Moers i närheten av Duisburg och tar där in på Hotel Moers Van der Valk som ligger i Moers lantliga utkant. Gemensam middag på kvällen på hotellet.

### **Dag 2. Söndag 3 april**

På morgonen fortsätter vi resan mot Frankrike genom Nederländerna och Belgien. Under kvällen når vi målet Villers-sur-Mer i Normandie på den nordfranska Rivieran, Côte Fleurie. Vi tar där in på hotell Castellamare. Här skall vi bo fyra nätter. Hotellet ligger i en fantastisk byggnad i normandisk stil direkt vid havet. Efter incheckning intar vi en gemensam middag i hotellets restaurang med havsutsikt.

### **Dag 3. Måndag 4 april**

Efter frukost besöker vi Calvadosproducenten Christian Drouin på hans egendom Coeur de Lion. Han är av många ansedd som världens bästa Calvadosproducent. Efter guidning och eventuella inköp av högklassig Calvados intar vi en gemensam lunch på Coeur de Lion. Lunchen består av en 3-rätters meny med normandiska specialiteter, inklusive dryck. Efter lunch besöker vi Domaine Dupont. Sedan generationer har familjen Dupont gjort Calvados på traditionellt vis. Familjen Dupont har ett mycket gott rykte bland calvadosproducenterna. På kvällen äter vi en gemensam middag på en restaurang i Honfleur.

En utflykt till den idylliska gamla hamnstaden Honfleur vid Seines mynning är ett måste.

### **Dag 4. Tisdag 5 april**

Efter frukost beger vi oss till den traditionella ostfarmen Saint Hippolyte i närheten av Lisieux. Där ska vi studera hantverklig framställning av de berömda ostarna Livarot och Pont l'Évêque och få uppleva detta i verkligt lantlig historisk miljö. Sedan äter vi en gemensam lunch i den historiska herrgårdsbyggnaden. Efter lunchen på Saint Hippolyte kan du välja mellan att följa med Paul Brinkmann till ett destilleri besök hos Pierre Huet i Cambremer ("ciderhuvudstaden")

eller följa med Henrik Mattsson på en guidad tur till några historiskt viktiga platser.

På kvällen äter vi en gemensam middag på hotellet, alternativt egen middag ute om man föredrar det.



### Dag 5. Onsdag 6 april

Efter frukost åker vi till den magiska klosterön Mont Saint-Michel vid gränsen till Bretagne. Den är hisnande vackert belägen mitt ute i Atlanten, i en stor tidvattenbukt med en av Europas största skillnader mellan hög- och lågvatten.

På vägen tillbaka äter vi lunch (betalas av var och en).

Tillbaka efter utflykten besöker vi det mycket vackra 1500-tals slottet Château du Breuil.

Breuil är en producent av högkvalitativ Calvados.

På kvällen äter vi en gemensam middag på en av regionens bästa restauranger Le Pavé d'Auge i Beuvron-en-Auge. Restaurangen har en stjärna i Guide Michelin (2015). Den lilla korsvirkesbyn Beuvron-en-Auge är en riktig pärla där alla gamla hus har bevarats i sitt ursprung.

### Dag 6. Torsdag 7 april

Avresa efter frukost, vi kör mot Tyskland där vi ska övernatta på hotel Idingshof i staden Bramsche, 15 km norr om Osnabrück. Hotellet ligger i en vacker, historisk bondgård vid sjön Hasesee. Gemensam middag på kvällen på hotellet.

### Dag 7. Fredag 8 april

Efter frukost på hotellet fortsätter vi hemresan omvänt mot dag 1.





## Tilläggserbjudande

### Fredag 1 april

3-rätters middag med Calvadosprovning och övernattnig i dubbelrum med frukost på Wiredaholm.  
Pris: 1 200 kr per person

### Fredag 8 april

Middag och övernattnig i dubbelrum med frukost på Wiredaholm efter hemkomst från Normandie.  
Pris: 650 kr per person.

## Resefakta

Resan är speciellt framtagen för Paul Brinkmann, Wiredaholm Golf & Konferens

**Tid:** 2-8 april 2016

**Pris:** 13.950 kr. Vi reserverar oss för valutaförändringar.

## Frågor om resan & anmälan:

Paul Brinkmann, Wiredaholm,  
tel 0390-311 40, paul@wiredaholm.se.  
Anmälan senast den 15 oktober 2015.  
Eventuella allergier meddelas i samband med anmälan.

**Betalning:** Anmälningsavgift 4.000 kr Er Resa tillhanda senast den 31 oktober 2015 och slutbetalning 2 mars 2016. Betalning sker mot utskickad faktura.



**I priset ingår:** Bussresa Aneby-Villers-sur-Mer t&r med Samuelssons Buss, del i dubbelrum, en 2-rätters och en 3-rätters lunch med dryck, två middagar på övernattningshotell, två middagar på hotellet i Normandie samt två 3-rätters middagar, alla lokala transporter, inträden och guidningar.

Reseledning av Paul Brinkmann och Henrik Mattsson som också är med som Calvadosciceron under hela resan.

Allt är alltså inkluderat i resans pris, utom en lunch.

**Avbokningsregler:** Vissa tjänster som ingår i resan går inte att avbeställa, t.ex. hotellogi (inbetalas av arrangören i förväg), därför återbetalas inte anmälningsavgiften. Du ansvarar själv för ett eventuellt avbokningsskydd. Vid sjukdom täcks kostnaden i regel av resenärens hemförsäkring (läkarintyg krävs). Hör med ditt försäkringsbolag om detaljer.

**Resegaranti:** Er Resa har ställt lagstadgad resegaranti till Kammarkollegiet.