

6 DAAGS ARRANGEMENT "CULINAIR BASKENLAND"

Iedere dag culinaire specialiteiten, uitstapjes* op eigen tempo, *afwisselende maaltijden en degustaties zijn inbegrepen*. Een heerlijke beleving van de "nieuwe" bestemming Baskenland met Spanje, Frankrijk, mooie badplaatsen, bergen, feeëriek dorpjes in één vakantie.

Dag 1: Zondag- Aankomst

NIEUW 2018

Aankomst bij **maison aguerria**. Vanaf 17u. wordt u verwelkomd door Elsie en Micha en ontvangt u een informatiemap met een streekkaart, stadsplan en alle verdere details. Om 19.30u. is er een welkomstaperitief voorzien, waarna u om 20u. kunt genieten van het diner.



Dag 2: Maandag- Pamplona*

Er staat 's morgens een heerlijk ontbijt voor u klaar. Daarna staat Pamplona op het programma, bekend om de "Sanfermines". Verken het oude stadscentrum, de stadswallen en het populaire plein Plaza del Castillo. Bezoek de kathedraal van Santa Maria en bekijk de vestingwerken vanaf het uitzichtpunt "Rincon del Caballo Blanco". Om 15u* wordt u verwacht voor een culinaire verwennerij, een 6 gangen menu inclusief alle aangepaste dranken in een gastronomisch restaurant met Michelin ster.

Dag 3: Dinsdag- Vallei van Aldudes

Na het ontbijt geniet u tijdens de prachtige wandeling "Lepeder" van het betoverende Baskische landschap en de vale gieren. Op het eind is er een welverdiende degustatie-schotel (lunch) bij Pierre Oteiza die u toelaat de befaamde producten van het Baskische varken te proeven (**Jambon Kintoa A.O.C.**). Bezoek 's middags de kwekerij van "Truite de Banka" en eindig uw valleitocht bij Txokolategia "Laia" in Baigorri voor een heerlijke chocolademelk of artisanaal ijs. Om 20u diner bij Maison Aguerria of bij een lokaal restaurant.



Dag 4: Woensdag- Espelette



Espelette, wereldberoemd om zijn piment d'Espelette. Rode pepertjes die twee tot drie weken in de zon gedroogd worden en dan tot poeder worden vermalen. Bezoek 's morgens de leuke markt met alle streekproducten. 's Middags kunt u de lange zandstranden en mondaine badplaatsen van Baskenland ontdekken. Biarritz, St. Jean de Luz en San Sebastian zijn het meest bekend en bieden het ware vakantiegevoel. 's Avonds is voor u een tafeltje gereserveerd voor een prachtig gastronomisch 5 gangen menu "Terre & Mer" bij de familie Arrambide, restaurant "Les Pyrénées" in St. Jean Pied de Port (Michelin ster).

Dag 5: Donderdag- St. Jean Pied de Port

St. Jean Pied de Port, het bekende stadje op de pelgrimsroute naar Santiago de Compostella. Morgens is er ook hier een markt met lokale producten. Wandel door de oude straatjes en geniet van de vele terrasjes. 's Middags kunt u een wandeling maken tussen de wijnranken of de "Cave d'Iroulégu" bezoeken. 's Avonds diner bij Maison Aguerria.



Dag 6: Vrijdag- Vertrek

Na een culinair verblijf in Baskenland is er nog een ontbijt voor u weer huiswaarts keert.



Tarief 2019: € 699,- p.p. BeursPromo 2019 € 599,- p.p.

Op basis van 2 personen, 6 dagen, 5 nachten in een luxe kamer, inclusief ontbijt

Diners exclusief dranken (restaurant Pamplona inclusief dranken)

Meerprijs *luxe suite "Le Coeur"* € 75 p.p. (normaal € 150 p.p.)

Extra nachten € 60 p.p (luxe kamer, exclusief diner)

* **Optie citytrip Pamplona € 70 p.p.** : Diner om 21u (i.p.v. 15u) in het restaurant *inclusief een overnachting en ontbijt ter plekke*, zodat u de gehele dag van Pamplona kunt genieten.

*Inclusief uitgebreide info, uitstappen zijn niet begeleid