

Кулинарное Путешествие: Вкус Швеции



Это кулинарное путешествие позволит Вам открыть для себя лучшие рестораны-отели Швеции, предлагающие кухню высочайшего класса, отмеченную White Guide. Все отели, расположенные в окружении прекрасной природы предоставят Вашему вниманию свои собственные блюда из сезонных продуктов, дегустационные меню, выбор и дегустацию вин и шампанских.

Начало / окончание: Мальме – Стокгольм – Тролхеттан. Вы можете начать и закончить эту поездку в любой удобной для Вас точке путешествия.

Мероприятия: посещение и музеев, ферм, заводов бронируется заранее.

Длительность: 7 дней.

День 1. Malmö, Ängavallen (White Guide 2010: total score, 66. Food 23)

Мы начнем этот тур в Южной части Швеции, с отеля - усадьбы Ängavallen Gård, принадлежащей Семье Нордстрем. Обязателен к посещению и их ресторан - Örtagården Restaurant, расположенный в старинном здании 1876 года. «Нельзя не заметить, что владельцы Ängavallen Gård большое внимание уделяют органическим продуктам. Все, что они подают в ресторане, выращено традиционными методами, с бережным отношением к продуктам и природе.» (White Guide -10)

Вся атмосфера ресторана говорит о том, что это семейный ресторан. Но владельцы также приглашают на свою кухню и других шефов.

В уютных и красивых залах Вас ожидает настоящая изысканная кухня южной провинции Швеции, Сконе. Все блюда приготовлены из продуктов произведенных здесь же. Кроме того, все вина и пиво, подающееся в ресторане тоже органические.

День 2. Ängavallen – Karlaby Kro (White Guide 2010: total score 70, food 28)

100 км от предыдущего места.



Сделайте небольшую остановку в Smygehuk – самой южной точке Швеции и отправьтесь далее в сторону Karlaby Kro - небольшого отеля с уютными комнатами и великолепной кухней. The White Guide описывает Karlaby Kro, как «Оазис в средиземноморском стиле».

Этот отель не только отличается прекрасной природой и чудесной атмосферой, но и высококлассным рестораном. Начните свой ужин с бокала шампанского в баре, или на террасе. Ресторан и отель были созданы под влиянием средиземноморской эстетики, но все продукты доставляются на кухню местными производителями.

День 3. Karlaby Kro – Hestravikens Wårdshus (White Guide 2010: total score 66, food 24)
Расстояние от предыдущего места 261 км, 3.5 часа

У этого отеля замечательная домашняя атмосфера. Семья Хельстрем живет здесь уже три поколения. Молин Хельстрем – шеф-повар, а ее муж Йохан ресторатор. Изо дня в день они делают все возможное, чтобы пребывание гостей в их отеле было приятным. Амбиции на кухне их ресторана очень высоки, нельзя не обратить внимание, что владельцы любят и ценят хорошую еду. Все продукты на их столе сезонные, и они часто используют в своих блюдах ингредиенты, собранные тут же, не далеко от отеля. Обслуживание дружелюбное и в то же время очень профессиональное, а карта вин поражает своим выбором.

День 4. Hestravikens Wårdshus – Halltorps Gästgiveri (White Guide 2010 total score 71, food 28)

Расстояние от предыдущего места 247 км, 3ч. 35 мин.

По дороге к Halltorps Gästgiveri мы рекомендуем Вам сделать остановку в городке Карскруна. Основанный в 1680 году Карлом XI как главная база военно-морского флота, он и по сей день остается единственной морской базой Швеции. В строительстве города принимали участие лучшие архитекторы того времени, и город до сих пор служит примером позднеренессансного градостроительства, в связи с чем он был внесен в список всемирного наследия Юнеско.

Усадьба Halltorps Gästgiveri расположена на острове Оланд, с видом на пролив Кальмар. Рядом с отелем расположен музей Вида в котором хранится впечатляющая коллекция искусства. Здание усадьбы некогда принадлежало королевской семье, в настоящее время это известный отель и ресторан, с уютной атмосферой и пятью каминами. Джозеф Велч работает здесь шеф-поваром уже более 35 лет, и меню наполнено его воспоминаниями. Это один из лучших ресторанов на острове Оланд. Меню напоминает о классике французской кухни. Винная карта подобрана со вкусом.

День 5. Halltorps Gästgiveri – Villa Källhagen (White Guide 2010: total score 70, food 29)
Расстояние от предыдущего места 440 км, 4ч. 50 мин.

Теперь мы направимся в сторону столицы Швеции, Стокгольма. Вилла Källhagen расположена на острове Юргорден, всего в ста метрах от оживленного района города, но тем не менее у Вас будет ощущение, что вы находитесь за городом. Первая усадьба

O.K. Travel AB
Rotsundagårdsvägen 42
SE-192 79 Sollentuna
SWEDEN

Telephone (m): +46 (0)704 535 764
Fax (o): +46 (0)8 590 826 67
E-mail: info@oktravel.se
Internet: <http://www.oktravel.se>

Bank: Swedbank, Sollentuna
Account No.: 8327-9,923 039 035-4
Swift address:SWEDSESS
IBAN: SE2780000832799230390354

Bank-giro: 845-9901
FA-skattebevis
Reg. No.: 556872-8488
VAT No. SE556872-8488



была построена здесь в 1810 году, и небольшая крашенная красным постройка в саду до сих пор напоминает о тех временах. Сама Вилла была построена в 1990 году.

Стокгольм готов предложить вашему вниманию огромный выбор ресторанов мирового класса, но в первый вечер мы все таки предлагаем Вам остаться и поужинать на Вилле.

В теплое время у Вас есть возможность поужинать в саду, наслаждаясь великолепными видами, а в зимнее время бокал вина у камина станет прекрасным началом вашего вечера. И кроме того, еду здесь великолепна. В меню есть блюда на любой вкус и обслуживание очень приветливое.

А на следующий день после неспешного завтрака, можно отправиться в город. Можно отправиться по магазинам и пообедать в одном из ресторанчиков на Стуреплане. Мы также можем предложить Вам хороший выбор экскурсий и всегда посоветуем интересные места и рестораны для посещения.

День 6. Villa Källhagen – Dala Husby Hotel & Restaurant (White Guide 2010: Total score 76, food 32)

Расстояние от предыдущего места 189 км., 2.5 часа.

Следующая наша остановка - это регион Швеции Даларна. Здесь Вы поселитесь одном из самых маленьких загородных отелей за все путешествие Dala Husby. Пейзажи вокруг прекрасные, а рядом протекает река Dalälven. Еще один замечательный повод побывать здесь – отличная кухня. Ресторатор Виктор Ангемо известен умением сочетать вкусы и ингредиенты, и это умение уже принесло ему несколько наград. The White Guide отмечает, что именно здесь мы можем сделать для себя новые вкусовые открытия. Кухня представляет современную шведскую кулинарию с европейскими влияниями.

День 7. Dala Husby Hotel – Albert Kitchen Hotel & Conference (White Guide: total score 77, food 31)

Расстояние от предыдущего места 380 км., 5 ч.

Наша последняя остановка - Albert Kitchen Hotel and Conference. Этот отель с прекрасным видом на водопады и город Троллхеттан. Главное здание отеля было построено в 1857 году, здесь же находится и ресторан широко известный своей кухней и получившей признание не только в Швеции, но и за рубежом. На кухне управляет Рикард Халлеред, именитый шеф-повар, получивший многие награды. В ресторане используются только сезонные продукты местного производства. Кухня ресторана расположена в самом центре здания, так что в любой момент посетители могут увидеть, что же там происходит. В хорошую погоду можно поужинать на террасе. Перед ужином обязательно попробуйте собственное шампанское отеля, произведенное по заказу на небольшой фабрике во Франции. Во время ужина Вам представится



возможность попробовать прекрасно и с должным вниманием приготовленные блюда, в сочетании с напитками, которые подчеркнут Ваш ужин.

O.K. Travel AB
Rotsundagårdsvägen 42
SE-192 79 Sollentuna
SWEDEN

Telephone (m): +46 (0)704 535 764
Fax (o): +46 (0)8 590 826 67
E-mail: info@oktravel.se
Internet: <http://www.oktravel.se>

Bank: Swedbank, Sollentuna
Account No.: 8327-9,923 039 035-4
Swift address:SWEDSESS
IBAN: SE2780000832799230390354

Bank-giro: 845-9901
FA-skattebevis
Reg. No.: 556872-8488
VAT No. SE556872-8488