

«ГАСТРО-ТУР В КИРОВ»

Отправьтесь в увлекательное путешествие, где вас ждут захватывающие истории, кулинарные открытия и дегустации. Насладитесь атмосферой города, откройте для себя традиции местной кухни и попробуйте эксклюзивные блюда. Это путешествие подарит вам яркие впечатления, новые вкусы и приятные воспоминания!

Программа тура:

1 день:

23.55 - Отправление автобуса из Перми

2 день:

08.00 - Приезд в г. Киров. **Завтрак** в кафе города.

09.00 - 11.00 - **Обзорная экскурсия по городу**. Погрузитесь в атмосферу исторического города, наполненного тайнами и традициями. Во время экскурсии вы познакомитесь с яркими страницами истории, увлекательными культурными и архитектурными памятниками. Узнаете о прошлом и настоящем Кирова, его уникальной культуре и народных ремеслах. Это путешествие откроет перед вами разнообразие этого прекрасного города, который гармонично сочетает старину и современность.

11.00 - 12.00 - **Экскурсия в музей шоколада "Криолло" с мастер-классом** по изготовлению шоколадной фигурки. Погрузитесь в сладкий мир шоколадного искусства в уникальном музее "Криолло"! На мастер-классе вы не только узнаете секреты работы с шоколадом, но и создадите собственную фигурку под руководством опытных мастеров. Из ароматного, высококачественного шоколада вы своими руками вылепите шедевр, который станет отличным сувениром или подарком.

12.00 - 13.00 - Свободное время для покупки сувенирной продукции

13.00 - **Вятский обед в ресторане**. Погрузитесь в атмосферу уюта и радушия, когда вас встречают вас с традиционным караваем, символом благополучия и изобилия. Этот хлеб, испеченный с любовью и вложенной заботой, станет предвестником не только восхитительного обеда, но и незабываемого общения за столом.

- Салат "Вятский" с огурцами, свежей капустой и редькой и масляно-лаймовой заправкой
- Грибовница вятская из белых грибочков
- Осердница — тушеные с картофелем куринные потрошки
- Морс из вятской бруснички
- Десерт "Вятский" (дымка)
- Чай заварной с мятой

* Возможны изменения в меню

15.30 - Заселение в **отель**, далее свободное время в городе

***Обратите внимание!** Для группы 02.11.25 - экскурсия в музей шоколада "Криолло" заменяется на экскурсию в музей мороженого "Артико"

3 день:

Завтрак в гостинице, освобождение номеров

10.00 - **Гастро программа в Академии сыра "Белая нефть"**. Вас ждет: мастер-класс по изготовлению сырных кос, дегустация сыров, краткий экскурс по сырной истории и профессии сыровара и бариста. Здесь каждый шаг — это увлекательное путешествие в ремесло сыроварения, а каждый кусочек — настоящее открытие. Начните с мастер-класса, где под руководством мастера вы своими руками создадите изящные сырные косы. Почувствуйте, как теплое молоко превращается в шедевр, а вы становитесь частью магии сырного искусства.

Затем погрузитесь в мир вкусов: дегустация свежайших сыров от классических до авторских, дополненных ароматным мёдом, фруктами и вареньем. Каждый сорт сыра раскрывает свой уникальный характер, будь то сливочная нежность или пикантная насыщенность. Академия сыра "Белая нефть" — это место, где сыр становится искусством, а каждый гость — его ценителем!

12.00 - Экскурсия в музей самовара с мастер-классом по растопке самовара, чаепитием и развлекательной программой. В музее вас ждут:

- мультимедийная экскурсия (5 выставочных залов)
- фотосессия (выдаем реквизит для фотосессии)
- чаепитие, программа с экскурсоводом, на котором вспоминаем традиции Русского и Вятского чаепития, пьем сбитем с угощениями
- мастер-класс по растопке настоящего угольного самовара и приготовление Сбитня

14.00 - 15.00 - Свободное время в городе для самостоятельного обеда

15.00 - Выезд группы в Пермь

23.50 - 01.30 - Ориентировочное время прибытия в Пермь.

Стоимость тура на человека:

2-х местный номер - 13700 рублей,

доп. место - 13700 рублей,

1-но местный номер – 15700 рублей.

В стоимость входит:

- автобусный проезд на комфортабельном автобусе туристического класса,
- сопровождение нашим сотрудником из Перми и обратно, контроль всех вопросов,
- проживание в гостинице с удобствами в номере,
- экскурсионное обслуживание по программе,
- входные билеты по программе,
- питание (2 завтрака, 1 вятский обед),
- 3 мастер-класса,
- 2 дегустации.

**Оператор оставляет за собой право вносить изменения в программу с сохранением объема обслуживания.*

***Информацию по актуальной стоимости, наличию мест и программе тура вы можете уточнить по телефонам: (342) 240–17–70, 241–21–75.**