

SÄULIÄMTLER GOURMET CHUCHI HERBSTREISE – MALLORCA

Umrahmt mit Gourmet und Kultur

Vom 26.09. bis 29.09.2024

Boutique Hotel Can Pocovi und Finca Sa Clau



Programmübersicht

Donnerstag, 26. September 2024

- **15:20 Uhr:** Eintreffen am Flughafen Zürich
- **17:20 Uhr:** Abflug nach Palma mit Swiss Flug, Flugsteig A
- **19:00 Uhr:** Ankunft am Flughafen Palma
- **20:30 Uhr:** Ankunft im Hotel Can Pocovi und Finca Sa Clau, Zimmerbezug
- **21:15 – 24:00 Uhr:** Nachtessen mit Tapas und Wein in der Finca Sa Clau

Freitag, 27. September 2024

- **08:30 – 09:45 Uhr:** Frühstück in der Finca Sa Clau
- **11:00 – 13:30 Uhr:** Weindegustation und Snacks im Weingut ES VERGER
- **14:15 – 15:15 Uhr:** Besichtigung der Kartause von Valldemossa
- **16:00 – 16:45 Uhr:** Besichtigung des Bergdorfs Fornalutx, das als schönstes Dorf Spaniens gilt
- **17:45 – 18:45 Uhr:** Besuch der Tropfsteinhöhlen in Campanet
- **19:45 Uhr:** Rückkehr zum Hotel Can Pocovi und Finca Sa Clau, Duschzeit
- **20:15 – 24:00 Uhr:** Nachtessen im Restaurant Es Pati

Samstag, 28. September 2024

- **09:00 – 10:30 Uhr:** Frühstück in der Finca Sa Clau
- **11:00 – 12:00 Uhr:** Besichtigung Terracor, danach kurzer Stopp beim größten Mandelproduzenten der Insel, Möglichkeit, Mandeln einzukaufen
- **13:00 – 16:00 Uhr:** Weindegustation und Snacks im Weingut Petit Cellar (Pa am Oli und Ensaimada) in Santa Maria de Cami
- **17:00 Uhr:** Rückkehr im Hotel und Finca Sa Clau, Entspannen
- **19:45 Uhr:** Abfahrt nach Palma
- **21:15 – 02:00 Uhr:** Nachtessen im Hotel/Restaurant Dins Santi Taura

Sonntag, 29. September 2024

- **10:00 – 13:00 Uhr:** Check-Out in Can Pocovi; Frühstück, Baden und Entspannen in der Finca Sa Clau, Gelegenheit für Massagen und Therapie
- **13:00 – 16:30 Uhr:** Showcooking mit Marie: Französisch-marokkanisches Kochen inklusive Dessert
- **17:45 – 18:05 Uhr:** Abreise von der Finca Sa Clau
- **20:05 Uhr:** Abflug nach Zürich mit Swiss Flug
- **22:05 Uhr:** Ankunft am Flughafen Zürich
- **Heimreise:** Jeder für sich

Detailbeschreibung

Donnerstag, 26. September 2024

Beginnen wir unsere Herbstreise mit einem entspannten Flug von Zürich nach Palma. Nach der Ankunft machen wir uns auf den Weg zu unseren Unterkünften, dem Boutique Hotel Ca Pocovi und der Finca Sa Clau. Nach dem Zimmerbezug lassen wir den Abend mit einem köstlichen Tapas- und Wein-Dinner in der Finca Sa Clau ausklingen.

Finca Sa Clau

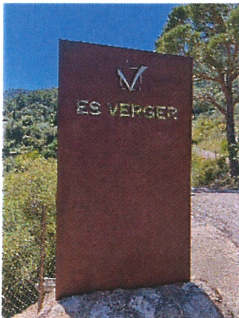


Boutique Hotel Ca Pocovi



Freitag, 27. September 2024

Nach einem gemütlichen Frühstück in der Finca Sa Clau begeben wir uns zu einer Weindegustation und einem Mittagessen im Weingut ES VERGER.



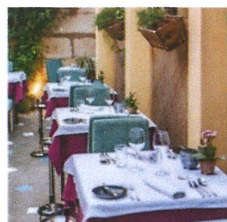
Am Nachmittag erkunden wir die historische Kartause von Valldemossa. Anschließend besuchen wir das charmante Bergdorf Fornalutx,



bevor wir die beeindruckenden Tropfsteinhöhlen in Campanet besichtigen.



Nach einer kurzen Erfrischungspause im Hotel genießen wir ein delikates Abendessen im Restaurant Es Pati.

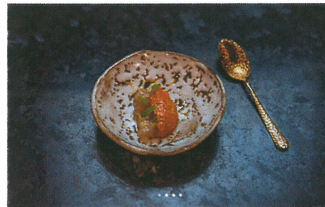


Samstag, 28. September 2024

Unser Tag beginnt mit einem ausgiebigen Frühstück in der Finca Sa Clau. Danach Besuchen Sie Terracor, eine lokale Landwirtschaftsanlage, gefolgt von einem kurzen Stopp beim größten Mandelproduzenten der Insel. Nutzen Sie die Gelegenheit, frische Mandeln zu kaufen. Am Nachmittag besuchen wir erneut das Weingut, begleitet von traditionellen mallorquinischen Snacks im Petit Celler (Pa amb Oli und Ensaimada) in Santa Maria de Camí. für eine weitere Degustation.



Nach einer Erholungspause im Hotel lassen wir den Abend mit einem exquisiten Dinner im Hotel/Restaurant Dins Santi Taura ausklingen.



Sonntag, 29. September 2024

Unser letzter Tag beginnt mit einem entspannten Frühstück, gefolgt von Baden und Entspannen in der Finca Sa Clau. Oder Ihr könnt auf Voranmeldung die Gelegenheit für eine Massage und Therapie buchen.



Anschließend nehmen wir an einem Showcooking mit Marie teil, die uns in die Geheimnisse der französisch-marokkanischen Küche einweicht. Am späten Nachmittag brechen wir Richtung Flughafen Palma auf, um unseren Rückflug nach Zürich anzutreten.

Wir freuen uns auf eine unvergessliche Reise voller Gourmet-Erlebnisse und kultureller Highlights!