



Afryka Południowa od kuchni

**oferta dla profesjonalnych
kucharzy
CAPE TOWN 2018**

Republika Południowej Afryki

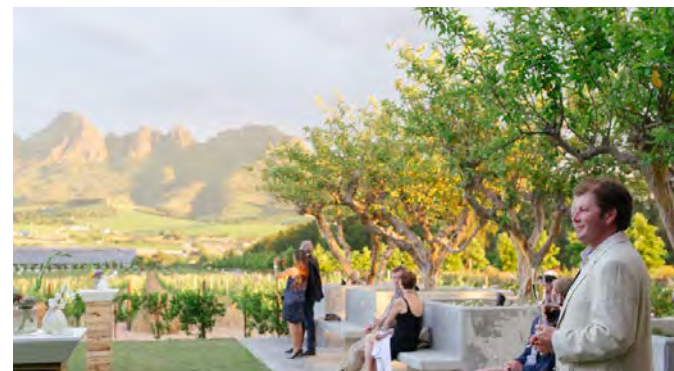
Republikę Południowej Afryki oblewają wody dwóch Oceanów: Atlantyckiego i Indyjskiego. To niezwykle fascynujący kraj, niezależnie od tego czy koncentrujemy się na jego historii, różnorodności kultur jej mieszkańców, czy na przepięknym krajobrazie. Jako pierwsi stopę na Przylądku Dobrej Nadziei postawili holenderscy marynarze w kwietniu 1652 r. Dzisiaj Afryka Południowa jest demokratycznym krajem liczącym około 50 milionów mieszkańców oraz posiadającym 11 języków urzędowych, z których afrikaans, angielski, xhosa i zulu są dominujące.

RPA to kraj wielu stref klimatycznych, mający 3000 kilometrów linii brzegowej, wiele śnieżnobiałych plaż, skalistych pasm górskich, rozległy teren buszu i pustyń. Liczne parki narodowe pełne flory i wspaniałej zwierzyny, zapierające dech w piersiach widoki na morze i malownicze gospodarstwa winorośli otoczone przepięknymi górami rokrocznie przyciągają wielu turystów.



Cape Town

Cape Town – najstarsze miasto Afryki Południowej. To zdecydowanie jedno z najbardziej interesujących miejsc na świecie, które koniecznie trzeba zobaczyć. Położone 40 km od Przylądka Dobrej Nadziei, szczyci się między innymi spektakularną scenerią i dobrze rozwiniętą infrastrukturą. Centrum, rozciągnięte u podnóża Góry Stołowej, obejmuje zabytkową część miasta, dzielnice mieszkalne, nabrzeże i nowoczesny port. To tam znajduje się słynna dzielnica portowa Victoria & Alfred Waterfront - niegdyś stary port, który został przebudowany i zamieniony na centrum handlowo-rozrywkowe, pełne sklepów i restauracji. Znana wyspa Roben, gdzie więziono Nelsona Mandelę, dzielnica Cape Malay, Bo-Kaap i wspaniałe plaże w zatoce Camps Bay to tylko niektóre ze słynnych atrakcji turystycznych, których nie można pominąć odwiedzając Kapsztad. Jego idealna lokalizacja pozwala też zwiedzić większy region Cape, między innymi: Cape Point, niezliczone Winnice i Szlak Ogrodowy, czy nawet Antarktydę. Dzięki kosmopolitycznej atmosferze jaką wyzwała, Kapsztad jest niezwykle miastem. Oferuje wiele możliwości, oczarowuje i nie pozwala o sobie zapomnieć.



Dzień 1: Wylot z Warszawy

Spotykamy się na lotnisku Okęcie, gotowi na fascynującą podróż.
Nasza uśmiechnięta pilotka wita Gości, wręczając dokumenty podróży.

Odprawa biletowo-bagażowa.

Posiłki na pokładzie samolotu.





Dzień 2: Witamy w Cape Town

- Przylot do Cape Town
- Powitanie przez polskojęzycznego przewodnika
- Obiad w Pepenero Restaurant
- Zwiedzanie słynnej Góry Stołowej
- Zwiedzanie Miasta Kapsztad (Green Market Square, Bo Kaap and Company Gardens)
- Zameldowanie w Hotelu
- Kolacja w Gold Restaurant - typowa afrykańska kuchnia w 14 daniach oraz nauka gry na tradycyjnych bębnach



Dzień 2: Obiad

Restauracja Pepenero

Restauracja usytuowana na wybrzeżu powita nas malowniczymi widokami i doskonałą kuchnią z domieszką włoskiej nuty.





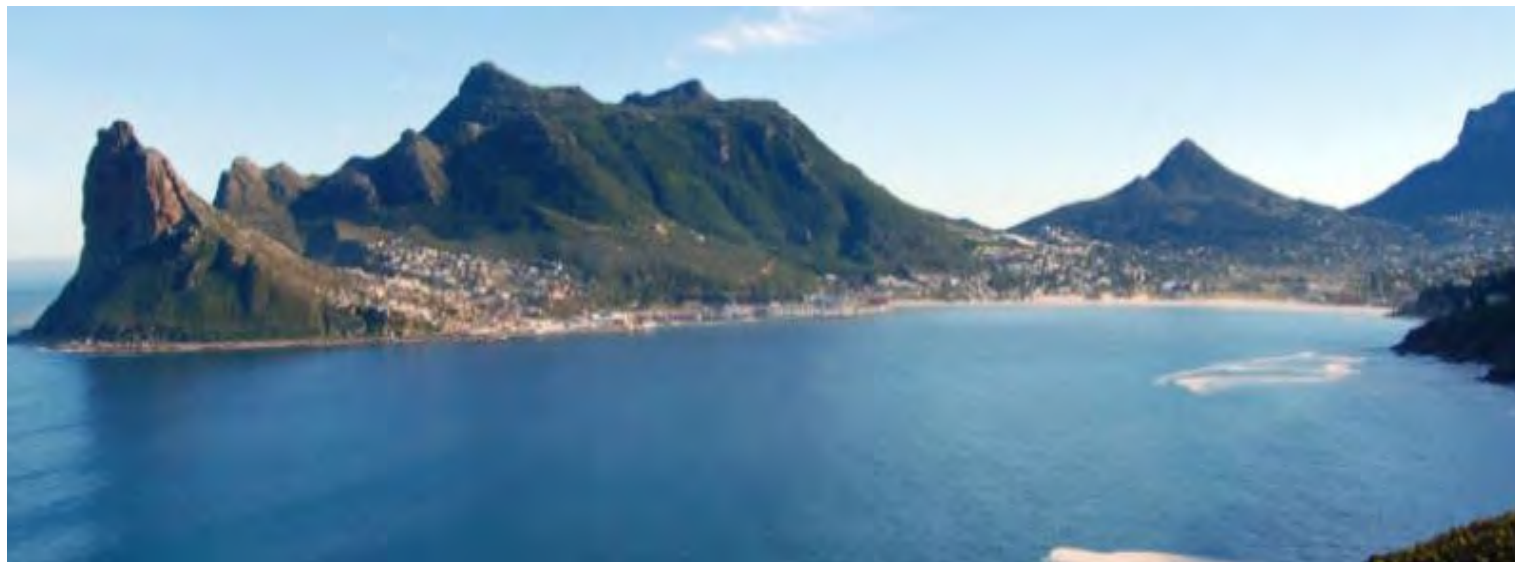
Dzień 2: Nocleg Hotel Cape Town City Lodge Pinelands (lub o podobnym standardzie)

Hotel Premier jest uroklivym hotelikiem ulokowanym na przedmieściach dzielnicy Pinelands. Z pokoi roztacza się wspaniały widok na pola golfowe. Hotel znajduje się zaledwie 8 min od centrum Cape Town i 10 minut od lotniska.



Dzień 2: Kolacja Gold Restaurant

Unikalna afrykańska restauracja w samym sercu Kapsztadu. Zestaw 14 dań degustacyjnych kuchni Cape Malay i afrykańskiej dadzą nam powiew safari i pozwolą przenieść się w rejon od Góry Stołowej aż do Timbaktu. Tym doświadczeniom kulinarnym towarzyszyć będą interaktywne przedstawienia rozrywkowe. Tradycyjne rytmy, śpiew i tańce, do których serdecznie zapraszamy, wprowadzą Cię w atmosferę tego kontynentu. Weź udział w interaktywnym kręgu perkusyjnym, w którym każdy uczestnik uczy się różnych dźwięków i rytmów djembe. To doskonały początek magicznego wieczoru w GOLD.



Dzień 3: Cape Peninsula

- Śniadanie w hotelu
- Wyjazd na Przylądek Dobrej Nadziei
- Rejs statkiem na wyspę fok
- Przejazd przez jedną z najbardziej widokowych tras na świecie - Chapmans Peak
- Wizyta na Przylądku
- Obiad w restauracji Black Marlin
- Wizyta w Boulders Beach gdzie spotkamy afrykańskie pingwiny
- Kolacja w restauracji Capital Mirage Hotel



Add a little bit of body text
Dzień 3: Cape Peninsula

Dzień 3: Obiad

Restauracja Black Marlin

Restauracja Black Marlin usytuowana nad samym morzem, gdzie niegdyś mieściła się stacja wielorybnicza, oferuje wyśmienite owoce morza i niezapomniane widoki!





Dzień 2: Kolacja Restauracja Capital Mirage

W samym centrum Kapsztadu, na samym dachu Hotelu Mirage zachwyci Was wyjątkowy widok na Górę Stołową i Kapsztad ubrany w tysiące świateł po zachodzie słońca. Do tego potrawy w stylu tapas, lekkie, smaczne doskonale komponujące się z Południowoafrykańskim winem i rześkim letnim wieczorem.





Dzień 4: Gotowanie w Malajskej dzielnicy Bo KaaP i sielskie życie na Waterfront

- Śniadanie w Hotelu
- Przejazd do Bo KaaP, muzułmańskiej dzielnicy w Kapsztadzie
- Gotujemy w stylu kuchni Cape Malay, bogatej w smak i aromat wschodnich przypraw
- Obiad (jaki sobie ugotowaliśmy).
- Przejazd do nadbrzeżnej dzielnicy Waterfront
- rejs statkiem o zachodzie słońca
- Kolacja w restauracji Baia





Dzień 4: Gotowanie Malajska dzielnica Bo Kaap

Krótką wycieczką po Dzielnicy Bo Kaap z lokalnym przewodnikiem. Tutaj dowiemy się więcej o lokalnych przyprawach.

Gotujemy wraz z gospodarzem domu w stylu kuchni Cape Malay, czyli razem przyrządzamy malajski obiad. I degustacja.....





Dzień 4: Popołudnie i kolacja w nadbrzeżnej dzielnicy "Waterfront"

- Rejs jachtem o zachodzie słońca z lampką wina musującego
- Kolacja w jednej z restauracji na Waterfront





Dzień 4: Kolacja Restauracja Baia

Restauracja Baia słynie ze wspaniałych dań z owoców morza, którym towarzyszą doskonałe i nagradzane wina, zapierające dech w piersiach widoki oraz nienaganna obsługa.





Dzień 5: Odkrywamy winnice... i wina, wina, wina

- Wizyta na farmie Babylonstoren
- Obiad w winnicy Kanonkop — grillujemy w stylu Afrikaans, tym razem ryba z grilla — tutejszy "Snoek"
- Degustacja i łączenie wina w winnicy Baksberg
- Spotkanie z wybitnym szefem kuchni Gregorym Czarneckim
- Food & wine pairing w Waterfhoek
- Powrót do hotelu





Dzień 5: Farma i winnica Babylonstoren

Wspaniałe ogrody owocowe i warzywne uprawiane ekologicznie. Tutaj wszystkie owoce i warzywa mają wyjątkowy smak.

Szef kuchni i hodowca w Babylonstoren będą nas gościć w restauracji Glasshouse, czyli "szklarni".



Dzień 5: Obiad w winnicy Kanonkop

- Wina z Kanonkop szczycą się międzynarodowymi nagrodami. Zapraszamy na degustację!
- Obiad w stylu Afrikaans - tzw. tutejszych farmerów. Grillujemy lokalną rybę Snoek w morelowej konfiturze, czyli "Snoek in Braai".



Dzień 5: Kolacja

Restauracja w Winnicy Waterkloof

Nowoczesna, urządzona w minimalistycznym stylu restauracja jest niczym szklany dom zawieszony na zboczu ze spektakularnymi widokami na góry i ocean. Eleganckie wnętrza i doskonała ręka mistrza kuchni są potwierdzeniem, że wysoka jakość win wymaga odpowiedniej oprawy kulinarnej. Tutaj na kuchni rządzi Cezary Czarnecki. Inspiracje kulinarne zdobywał żyjąc w 19 krajach, w tym przez 5 lat szkoląc się pod okiem Alain Senderens'a w restauracji z 3 gwiazdkami Michelin w Paryżu. To za sprawą Gregorego restauracja w Waterkloof Wine Estate od kilku lat znajduje się na liście TOP 10 Restauracji w Kapsztadzie.



Mercedes-Benz
RESTAURANT
AWARDS
2016

Picasso talerza

Gregory Czarnecki



“Chef of the Year 2016” Gregory Czarnecki - Eat Out S.Pellegrino i Acqua Panna

Nazywany jest Picasso talerza, bo spod jego ręki wychodzą prawdziwe dzieła sztuki, niezwykle jadalne rzeźby. Jego kunszt kulinarny oraz wiedza na temat kuchni w Europie w zderzeniu z produktami dostępnymi w Południowej Afryce zamieniają go w cenne źródło inspiracji. W RPA mieszka od 9 lat, jak deklaruje, jego kuchnia jest współczesną, minimalistyczną, francuską. Wzbogacona jednak lokalnymi produktami, jak buchu czy mebos pozyskuje nowy wymiar.

Zapraszamy na popołudnie degustacyjne połączone z kolacją, podczas której Mistrz Czarnecki podzieli się z Wami swoją wiedzą i osobiście wymieni doświadczeniami.





Dzień 6: Cape Town wylot

- Dzień przeznaczony na zajęcia we własnym zakresie. Ostatni moment, aby zrobić zakupy bądź pospacerować po mieście. Czas wolny.
- Wymeldowanie z Hotelu
- Przejazd na Lotnisko w Cape Town
- Przelot do Polski





Dzień 7 – Przylot do Polski

Przylot do kraju i zakończenie afrykańskiej przygody. Czas na wspomnienia, oglądanie zdjęć z kieliszkiem południowoafrykańskiego wina.

CENA ZAWIERA:

- Transfery z/na lotnisko w Kapsztadzie autobusami LUX z klimatyzacją
- Noclegi w hotelu 3* /4*- lub o podobnym standardzie w pok. 2-os., dopłata do pok. 1os.
- Dzień 2: obiad i kolacja w Gold z nauką gry na tradycyjnych bębnach
- Dzień 3: śniadanie, obiad i kolacja
- Dzień 4: śniadanie, obiad w Bo-kaap i kolacja
- Dzień 5: śniadanie, braai i kolacja (food and wine pairing)
- Dzień 6: śniadanie
- Rejs z możliwością oglądania fok
- Wejściówki: Góra Stołowa, Cape Point, Boulders beach, Babylonstoren
- Mieszanie wina w Baksberg
- Rejs statkiem z winem musującym
- Degustacje win podczas zwiedzania regionu winnego
- Opiekę pilota dedykowanego dla grupy
- Polskojęzycznego przewodnika od dnia 2 do dnia 6
- 1 butelkę wody na dzień na osobę
- Napiwki dla przewodnika i kierowcy

CENA NIE ZAWIERA:

- Napoi alkoholowych czy bezalkoholowych do posiłków
- Przelotów międzynarodowych - podane osobno
- Osobistego ubezpieczenia
- Wydatków osobistych

Organizator:
Polcape Pty Ltd

Termin wyjazdu:
19 do 25 lutego 2018

cena: 5600 pln + Vat
! oferta biletu lotniczego podana
osobno

Min 14 osób - Max 20 osób

Zastrzegamy sobie prawo zmiany usług w przypadku braku dostępności lub warunków pogodowych (rejs statkiem lub wjazd na Górę Stołową).

Ciąg dalszy nastąpi...!

"Gotowanie w buszu"

Adventure crafted just for you!