

## CROCIERA DI 4 GIORNI ANDATA E RITORNO IN MOTONAVE



# Grande crociera eno-gastronomica sul Reno

Con il principe della cucina lo Chef Marc Haerberlin ed il migliore Sommelier del mondo Serge Dubs

STRASBURGO - RHINAU - VIEUX-BRISACH - MARCKOLSHEIM - STRASBURGO



Alain Bohn, il Grande Cuoco di CroisiEurope

### 1° GIORNO STRASBURGO - RHINAU

Imbarco alle ore 15:00. a **Strasburgo**, Rue du Havre, Stazione fluviale CroisiEurope. Sistemazione nelle cabine prenotate. Aperitivo di benvenuto ai colori dell'Alsazia e presentazione dell'equipaggio che, in occasione di questa crociera, riunirà una squadra di "chef" delle nostre navi, coordinata da **Alain Bohn**, il nostro **Capo Cuoco**. Partenza da **Strasburgo** e attraverso la chiusa Sud, risalita del **Reno** in direzione di **Basilea**, si passeranno le **due più grandi chiuse d'Europa: Neuhoef e Gerstheim** per arrivare a **Rhinau**. **E che adesso la festa comincii!!! .... A tavola con la cena preparata dai nostri 9 migliori Chef. Eccovi il menu di questa prima serata:**

#### "1° cena"

Zuppa di pesce ai pistilli di zafferano  
Terrina di aringhe bollite in salsa  
Barone di coniglio e vitello al lardo caramellati al  
miele millefiori  
Brie di Meaux farcito al tartufo  
Alveare ghiacciato con colata di kirsch

Dopo cena serata danzante. Pernottamento a bordo a **Rhinau**.

### 2° GIORNO RHINAU - VIEUX BRISACH

Per le persone che lo desiderano, possibilità di una lezione di ginnastica con la nostra hostess

prima di colazione, che sarà servita fra le 08:00 e le 10:00. Partenza per la risalita del **Reno** in direzione di **Vieux Brisach**. **Eccovi il menu per il pranzo:**

#### "1° pranzo"

Filetti di pesce  
Trasparenza di gamberi e sedano in salsa di caviale e patate dolci  
Salmonc arrosto in salsa di pomodori alla greca ed extravergine d'oliva all'aroma di basilico  
Cerva in salsa di funghi di bosco  
Dessert alle pere cotte in vino rosso alla Jean Ristolain

Dopo pranzo escursione **facoltativa**: "La strada dei vini" con visita ad una cantina locale e degustazione di ottimo vino **Alsaziano**. Ritorno a bordo previsto per le 18:00. Per la **cena** abbiamo il piacere di presentarVi una delle più grandi stelle della cucina francese: **Marc Haerberlin** della Locanda dell'III a **Illhaeusern**. **Maestro della gastronomia il famoso chef Vi preparerà una cena a sorpresa!** Dopo cena serata danzante a bordo mentre la nave lascerà il molo verso le 19:00 in direzione **Marckolsheim**. Pernottamento a bordo.

### 3° GIORNO MARCKOLSHEIM STRASBURGO

Accompagnati dalla nostra hostess, i coraggiosi potranno fare del footing lungo il **Reno** prima di fare colazione, che verrà servita tra le 8.00 e le 9.00. Una buona cucina è sempre accompagnata da buoni vini... e per questo abbiamo il privilegio di ospitare nella mattinata una personalità mondiale conosciuta dagli enologi: **Serge Dubs**, nominato **miglior sommelier** del mondo nel 1989. Vi descriverà e Vi farà degustare\* una selezione di vini .... Potrete incontrarlo se volete presso la Locanda dell'III a **Illhaeusern**. **Il menu del vostro pranzo:**

#### "2° pranzo"

Papillon de gambas  
Trancio di Foie Gras d'anatra con pancetta e salsa al Calvacos e aceto di sidro  
Mertuzzo al burro agli aromi in brodetto di triglie e paella fritta  
Budino al cioccolato in fior di cacao

La nave lascerà **Markolsheim** in mattinata in direzione **Strasburgo**. Navigazione pomeridiana ed arrivo a **Strasburgo** in serata. Dopo cena serata di gala. Il menu della vostra cena gastronomica:

#### "3° cena"

Capuccino di lumache  
Fois gras d'oca tartufato in gelatina  
Branzino dorato in pure di finocchi alla vaniglia e polvere d'agrumi  
Sgroppino aromatizzato alla grappa di pesca bianca  
Galletto tartufato con ripieno alla quaglia e cavolo marinato alla tzigana  
Coppa di amaretti e mango

### 4° GIORNO STRASBURGO

Sbarco dopo la prima colazione a **Strasburgo**. Fine dei nostri servizi.

#### Rif. GAS

#### DATE

dal 25 al 28 marzo  
dal 21 al 24 ottobre  
dal 4 al 7 novembre

#### FLOTTA PRESTIGE

Prezzo per persona	<b>551€</b>
Supplemento singola	106€
Suppl. ponte superiore	63€
Tassa carburante	8€
Quota iscrizione	30€

La quota comprende: crociera in pensione completa dalla cena del 1° giorno alla prima colazione dell'ultimo giorno - sistemazione in cabine doppie climatizzate con doccia e servizi privati - animazione - serata di gala - assistenza di personale qualificato - cocktail di benvenuto - tasse portuali - assicurazione medico-bagaglio ed assicurazione in caso di spese di annullamento - la cena gastronomica elaborata da **Marc Haerberlin** - l'intervento di **Serge Dubs**, miglior sommelier del mondo nel 1989.

La quota non comprende: bevande - mance - escursioni facoltative prenotabili e pagabili a bordo - tassa carburante - extra in genere e tutto quanto non specificatamente indicato nella quota comprende.

Formalità: ogni passeggero dovrà essere in possesso del documento d'identità o passaporto in corso di validità, i passeggeri provenienti da paesi extra CEE dovranno consultare personalmente le proprie ambasciate.

Nota bene: per ragioni di sicurezza di navigazione la Compagnia ed il Comandante della nave possono decidere di modificare il programma della crociera. La tassa aumento costo carburante è applicata obbligatoriamente nella misura di Euro 2,00 al giorno a persona.