

Livsnyderrejse til Bologna den 26. – 30. august 2024



Mandag

Afrejse fra Danmark

Der er planmæssig afrejse fra Kastrup lufthavn kl. 17,25

Deltagere med "provinstilslutning" modtager naturligvis direkte besked om afrejsetidspunkt.

Mødetid i lufthavnen er *mindst* en time før afgang.

Ankomst til Bologna

Forventet ankomst til Bologna kl. 19,30

Efter at have fået udleveret bagagen mødes vi med Helge Kamp, der har sørget for transport til Hotel Donato, der ligger lige midt i hjertet af Bologna.

Når vi har afleveret bagagen på hotellet, besøger vi det første af rejsens mange gode spisesteder, der drives af intet mindre end tre særdeles kvalitetsbevidste bolognesere.



Middag på Ristorante Ciacco

Salvatore Lombardo er ansvarlig for gæsterne, Stefano Bussaglia for vinen og Riccardo Cattalani står for det helt opulente køkken.

Så der står hele tre kompetente herrer bag rejsens første spisested.

Glæd dig til den entre til Bologna.



Tirsdag

Byvandring i Bologna



Efter hotellets gode morgenmad – måske nydt på terrassen, mødes vi foran hotellet kl. 10,00 for at begive os på slentretur gennem Bologna.

Det bliver en spændende tur på ca. 3 timer med mange indtryk – og naturligvis også med indlagt cafebesøg, for vi er jo livsnydere.

Eftermiddagen er på egen hånd indtil vi mødes foran hotellet kl. 19,30 for at begive os til endnu et af Bolognas dejlige spisesteder.

Her besøger vi Ristorante il Piatto Rotto, der venter på os med intet mindre end signaturretten i Bologna.



Onsdag

Det kulinariske Bologna



Vi mødes foran hotellet kl. 10,00 og tager tråden op med endnu en 3-timers byvandring i Bologna, hvor der denne gang er fokus på det koloniariske og mere ubemærkede seværdigheder.

Middag på Ristorante Cantina Bentivoglio



Vi mødes foran hotellet kl. 19,30 for at begive os ind i universitetskvarteret. Efter en lille hyggelig slentretur står vi foran Ristorante Cantina Bentivoglio, der stolte vil præsentere os for netop deres specialiteter.

Torsdag

Livsnnyderri i eller måske også lige udenfor Bologna



Torsdagen i Bologna er på egen hånd – måske til et nærmere besøg af nogle af de mange seværdigheder vi er blevet introduceret til på byvandringerne, måske til shopping, en tur med Sightseeing-bussen eller måske blot til lidt ægte livsnnyderri her i denne smukke by.

Middag på Ristorante Da Cesari

Vi mødes foran hotellet kl. 19,00 for at begive os til rejsens afslutningsmiddag.

Her bliver vi præsenteret for intet mindre end "madhulen i Bologna", som Helge Kamp kalder dette helt unikke spise-sted.

Efter middagen slentrer vi tilbage mod hotellet. Men mon ikke vi finder en lille hyggelig café på vejen?



Fredag

Let frokost på Signorvino sulla Piazza Maggiore

Inden vi siger endeligt farvel til Bologna mødes vi foran hotellet kl. 12,00 for at nyde en let frokost på den store og flotte Piazza Maggiore.



Afrejse fra Bologna

Vi mødes foran hotellet kl. 17,30 for at tage til lufthavnen.

Det er vigtigt at alle møder til tiden så vi kan nå vores fly med afgang kl. 20,05

Rejsen arrangeres af Helge Kamp med rejsebureauet Samson Travel A/S som teknisk rejsearrangør

Livsnyderrejser.dk

Med kendskab til den italienske folkesjæl tages der naturligvis ethvert tænkeligt forbehold for ændringer i dette program

Spisesteder på livsnyderrejsen

Signorvino sulla Piazza Maggiore

Tagliere Aperitivo (in condivisione)

Frokostanretningen på fad med eksempler på de specialiteter der venter os i Bologna ledsaget af en af områdets vinspecialiteter.

Caffè

Italiensk kaffe

Bevande della casa

Til middagen serveres ½ flaske mørkerød Lambrusco og mineralvand

Pris 45,00 € pr. person inkl. drikkevarer

Ristorante Ciacco

Flan di zucchine crema di squacquerone e saba con crocchette di Parmigiano

Riccardo har tryllet med courgetter og parmesan

Guancia di manzo brasata al Sangiovese con pure di patate

Til hovedretten bliver der tryllet med grillet bøf i rødvin og "kartoffelmos"

Pannacotta con salsa all´ananas

Den vidunderlige pannacotte i udgave med ananas

Caffè

Italiensk kaffe

Bevande della casa

Til middagen serveres ½ flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand

Pris 67,00 € pr. person inkl. drikkevarer

Ristorante il Piatto Rotto

Taglieri di salumi misti (prosciutto crudo, mortadella, golfetta e salsiccia passita) con stracchino e tigelle calde

Stedets flotte udvalg af forretter anrettet på fad

Tagliatelle al ragù bolognese

Signaturretten i Bologna

Sformato di cocco con purè fresco di lamponi e frutti di bosco

Let dessert med "skovens frugter"

Caffè

Italiensk kaffe

Bevande della casa

Til middagen serveres ½ flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand

Pris 64,00 € pr. person inkl. drikkevarer

Ristorante Cantina Bentivoglio

Garganelli al prosciutto e limone e tortellini al burro e oro

Smagsprøver på husets spændende pastaretter

Filettini di maiale al pepe verde con tortino di patate

Fillet med grøn peber og "kartoffeltærte"

Mascarpone con cacao e scaglie di cioccolato

Flødeagtig og cremet dessert med kakao og chokoladeflager

Caffè

Italiensk kaffe

Bevande della casa

Til middagen serveres ½ flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand

Pris 60,00 € pr. person inkl. drikkevarer

Ristorante Da Cesari

Ravioli Verde di Coniglio al burro fuso e ricottina di capra affumicata

De mest vidunderlige pastapuder

Scaloppina alla "Petroniana" con patate al forno

Cesari-udgaven af Scaloppina med ovnstegte kartofler

Semifreddo allo zabaglione e croccante di mandorle

Husets signatur-dessert – glæd dig

Caffè

Italiensk kaffe

Bevande della casa

Til middagen serveres ½ flaske rød eller hvidvin efter valg og mineralvand

Pris 79,00 € pr. person inkl. drikkevarer