

Livsnyderrejse til Bologna d. 11. – 15. maj 2026



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 deponeret 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.

Det er således tre ganske kompetente herrer der står bag vores første middag i Bologna.



Tirsdag

Byvandring i Bologna



Efter den 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 et indlagt café-besøg, for vi er jo livsnydere.

Eftermiddagen er på egen hånd indtil vi mødes foran hotellet kl. 20,00 for at begive os til endnu et af Bolognas dejlige spisesteder. Her besøger vi Ristorante Cantina Bentivoglio, der venter på os med to af byens berømte pastaretter og en lille peberbøf.



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 byens mange små specialbutikker.

Middag på Ristorante Operdan da Mario



Vi mødes foran hotellet kl. 19,30 for at slentre til Ristorante Operdan da Mario som skal præsentere os for intet mindre end byens store signaturret.

Torsdag

Universitetsbyen Bologna



Vi mødes foran hotellet kl. 10,00 for at tage på endnu en lille hyggelig slentretur, hvor vi skal besøge Palazzo dell'Archiginnasio – Bolognas fine, gamle universitet med den berømte og velbevarede Teatro Anatomico.

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. 12,30 for at nyde en let frokost på den store og flotte Piazza Maggiore.



Afrejse fra Bologna

Vi mødes foran hotellet kl. 16,00 for at tage til lufthavnen.

Det er vigtigt at alle møder til tiden så vi kan nå vores fly da det er midt i myldretiden.

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

Livsnyderejser.dk

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

Spisesteder på livsnyderrejsen

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 68,00 € pr. person inkl. drikkevarer

Ristorante Cantina Bentivoglio

Garganelli al prosciutto e limone e tortellini al burro e oro

Smagsprøver på Bolognas vidunderlige 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 68,00 € pr. person inkl. drikkevarer

Ristorante Operdan da Mario

Taglieri di salumi misti (prosciutto crudo, mortadella, salame) con stracchino e tigelle calde

Fade med blandet speget kød (råskinke, mortadella, salami) den særlige ost fra Lombardiet og ikke mindst de berømte brød som man må smage i Bologna.

Tagliatelle al ragù bolognese

Byens signaturret

Sorbetto al limone

Citronsorbet

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

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

Signorvino sulla Piazza Maggiore

Tagliere Aperitivo (in condivisione)

Frokostanretningen på fade med eksempler på alle de godbider vi har nydt under opholdet i Bologna og som vi nu skal tage afsked med.

Caffè

Italiensk kaffe

Bevande della casa

Til middagen serveres ½ flaske mørkerød Lambrusco og mineralvand

Pris 49,00 € pr. person inkl. drikkevarer