

ESCAPE



PROGRAM: GOURMETREISE TIL BERGEN - ET MATPARADIS

☞ 3 frokoster, 4 lunsjer og 3 middager inkludert

Dag 1

Bareksten gin og helaften på Bekkjarvik Gjestgiveri

☞ Lunsj, middag

☞ Bekkjarvik Gjestgiveri

Avreise fra Oslo på morgenen. Ved ankomst Bergen står en buss klar til å frakte oss de få minuttene fra flyplassen til OSS Craft destilleri. Her produseres Stig Barekstens gin - kåret til verdens beste gin! - og vi får en full omvisning i det flunkende nye destilleriet, samt et innsyn i de mange prosessene som skal til for å lage nettopp verdens beste gin. En gin- og akevittsmaking er et must før turen går videre, og vi skal også nyte en bedre tapas-lunsj.

Få minutter med buss fører oss til Flesland båt kai, hvor hurtigbåten går ut til Bekkjarvik på en halvtimes tid. Nyt turen gjennom trange sund og holmer før vi ankommer denne perlen av rustikk idyll som har vært gjestgiveri siden 1600-tallet. Her driver brødrene Arnt, og Bocuse D'or vinner, Ørjan Johannessen en av landets aller beste kjøkken! Gled deg til en 5-retters gourmet helaften samt et privat foredrag av mesterkokken selv; «Veien til Bocuse D'or». Dette blir en helaften for minneboka.

Med havet som bakgrunn og med lun atmosfære i Hovedhuset eller historisk rustikk i Tønnehuset, er vi sikret en god natts søvn her ved fantastiske Bekkjarvik Gjestgiveri.

Programmet sist oppdatert 10. november 2021, 12:40

For priser, avgangsdato, betingelser og rikere presentasjon av turen, se:

<https://escape.no/reiser/gourmetreise-bergen/?token=BF4LOv3ACb31v9giT5Wg5O0HIY4ID3iU&x-craft-preview=ba04231d4561a011255e90ee250d8ee06429b4a50c9b7384dcfe8c6eecf571bajhddqynrst>

Dag 2

Kokkekurs, båttur og en kulinarisk opplevelse til middag

☞ Frokost, lunsj, middag

☞ Colonialen

Etter en nydelig frokost er det på tide med litt lett mosjon. Målet - Kongsen, Austevolds høyeste punkt - gir oss 360 graders utsikt over skjærgården. En tur til Kongsfjellet og kongegravene er en vandring tilbake til vikingtiden. Turen blir gjerne krydret underveis av havørnen som leker seg i vinden og nysgjerrige villsau som området er kjent for. Turen er en lett tur på 1,8 km på sherpabygde trapper.

Vel nede er det på tide med et kokkekurs på kjøkkenet til en verdensmester. Gled deg! Lær teknikker og triks mens vi forbereder en nydelig lunsj av lokale råvarer. Matlaging blir aldri mer det samme.

Etter lunsj kjører vi tilbake til Bergen sentrum med buss, for innsjekk på luksuriøse Bergen Børs. Hotellet ligger midt i hjertet av Bergen med utsikt over fisketorg og havn.

Middagen i dag vil gi oss nok en kulinarisk opplevelse på kritikerroste Colonialen i et chambre separee. Vi skal nyte en 4-retters middag av ypperste kvalitet. Etter middag er det få minutters gange tilbake til hotellet for en god natt søvn.

Dag 3

Skomakerstuen, foodie-tur og Michelin-stjerne

☞ Frokost, lunsj, middag

☞ BARE - med Bergens første Michelin-stjerne!

☞ Skomakerstuen

Nyt morgenen på Bryggen før turen går med Fløybanen og en liten gåtur inn til nye Skomakerstuen. Her blir det sveler og kaffe og vi nyter fjell, skog og utsikt over byen mellom de syv fjell før vi returnerer til sentrum. En god start på dagen altså!

For lunsj skal vi på en foodie-tur rundt i byen. Oppdag det lokale livet mens du smaker på klassiske retter i Bergen-stil fra spisesteder som gjør Bergen til en UNESCO Creative City of Gastronomy!

Vi ønsker så velkommen til ølsmaking på Bergens stolthet, bryggeriet 7 Fjell. Her får vi høre litt om prosessen fra malt til ferdig vare, mens vi nyter edle dråper.

Middagen i dag - turens høydepunkt? - serveres på Michelin-restauranten Bare. Nyt en 11-retters smaksmeny med lokale råvarer både fra hav og land i chambre separee. Restauranten ble historisk i 2020 da den ble tildelt Bergens første Michelin-stjerne! Her er det lange ventelister så dette er virkelig en gyllen mulighet til å prøve byens desidert beste mat. I kveld går vi både mette og lykkelige til sengs for nok en god natts søvn ved Bergen Børs.

Dag 4

Fanaost og hjemreise

☞ Frokost, lunsj

Etter frokost skal vi til selveste Fana Ostegård på omvisning, ostesmaking og en deilig lunsj. Fanaosten fra Ostegården i Hordaland danket ut nær 3500 oster fra hele verden i Oste-VM 2018, og er nå kåret til verdens beste ost. Ostegården lager hvitmuggoster på den gamle, originale måten, blant annet den prisbelønnede Fanaosten.

Her tilbringer vi formiddagen, før en kort busstur vil ta oss til Bergen Lufthavn Flesland for hjemreise.

Takk for en fantastisk tur - dere er vel gode og mette nå?