

Памятка туристу по программе: Гастро-тур в Карелию. Суп Лохикейто и красная рыба на бревне

Контакты для связи:

Вам всегда поможет наша служба заботы (ежедневно 06:00 – 00:00): 8 (812) 603-47-92
Номер телефона гида, который вы получите в смс, доступен с момента подачи автобуса и до 22:00

Перед отъездом

Проверьте наличие следующих документов:

- Оригинал российского паспорта.
- Для граждан других стран: иностранный паспорт, миграционная карта.
- Свидетельство о рождении для детей до 14 лет.
- Медицинский полис.

Вещи в дорогу

Для основной программы:

- Наличные деньги, так как на объектах маршрута могут отсутствовать терминалы оплаты или интернет.
- Удобная обувь на плоской нескользящей подошве.
- Так как погода в Карелии переменчива, желательно иметь при себе дождевик.
- К вечеру и во время поездки по воде может быть прохладно, рекомендуем взять теплую одежду по сезону.
- Репелленты (средства от насекомых).
- Солнцезащитные средства и головные уборы.
- Необходимые медикаменты.

Накануне вечером с 19:00 до 21:30 вы получите информацию в смс-сообщении: место и время встречи, ФИО гида, данные для связи и номер автобуса. Если вам не пришло смс-сообщение, позвоните по номеру 8 (812) 603-47-92 и уточните информацию.



Программа тура

В этот день тура вас ожидает экскурсионная программа из Петрозаводска.

Обратите внимание!

- Услуга проводится для групп от 2 человек. На программу допускаются дети от 6 лет.
- Время начала экскурсии может быть скорректировано, уточняйте у менеджера при бронировании тура.

Посадка в автобус происходит в центре города:

12:00 – Отправление к месту проведения программы

Ориентир: отель «Piter Inn»

Лохикейто – традиционный праздничный финский суп, уха из лосося со сливками. Вместе с нашим шеф-поваром вы постигнете все азы и тонкости приготовления этого удивительного блюда. Мастер-класс «Рыба на бревне» – великолепный способ попробовать на вкус настоящую северную природу.

Вместе с нашим поваром вы запечете нежнейшее филе красной рыбы в жарком очаге.

Программа экскурсии:

- Трансфер к месту проведения мастер-классов, по прибытии необходимо подойти на ресепшн и назвать сотрудникам свои ФИО.
- Мастер-класс по приготовлению Лохикейто
- Дегустация приготовленного блюда
- Мастер-класс по приготовлению рыбы на бревне
- Дегустация блюда
- Свободное время в парке

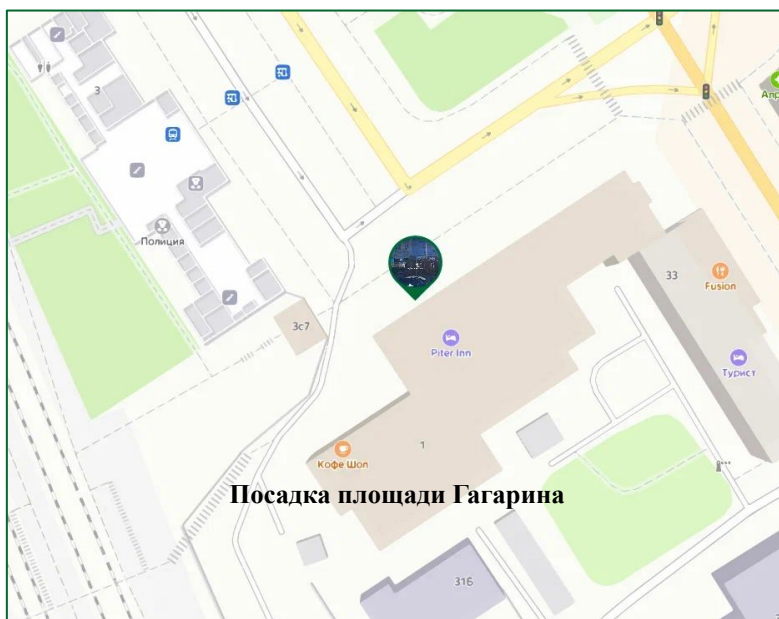
17:00 – Ориентировочное время отправление в Петрозаводск

Место прибытия: г. Петрозаводск, пл. Гагарина, 1

Ориентир: отель «Piter Inn»

ВНИМАНИЕ! Туроператор оставляет за собой право вносить изменения в программу туристского продукта без уменьшения общего объема и качества услуг.

При покупке ж/д и авиабилетов настоятельно рекомендуем обратить внимание: время возвращения в Петрозаводск указано ориентировочное!



Желаем отличного путешествия!