



Club Eriks noga utvalda upplevelser

Club Eriks mat- & vinresor Kulinarisk weekend på engelska landsbygden

England

Det böljande gröna landskapet i Cotswolds, vackra slott och trädgårdar, idylliska byar och en restaurang med tre stjärnor i Guide Michelin. Det är några av ingredienserna i denna förlängda weekend på den engelska landsbygden, där vi även besöker en prisbelönt vingård, historiska staden Bath.

De flesta förknippar nog inte England med gastronomi och kulinariska upplevelser. Men mycket har hänt på senare år. Den ena stjärnkocken efter den andra tar plats i medierna, s.k. gastropubar höjer ambitionsnivån till nya kulinariska nivåer. Nu börjar även vinodlingar i södra England ta plats i internationella tävlingar, särskilt med vita mousserande viner.



Någonting har hänt. Samtidigt är den engelska landsbygden något vi väl känner – genom tv-serier, litteratur och konst genom århundraden.

Följ med på Club Eriks mat- och vinresa för en modern kulinarisk upplevelse i traditionella brittiska miljöer.

DATUM

22 – 26 augusti 2018

PRIS PER PERSON

Del i dubbelrum

21.900:-



Projektledare

Ann Ewaldsson

ann.ewaldsson@cluberiks.se

08-20 55 00

I PRISET INGÅR

- Vår värd & ciceron Mikael Nilsson
- Flyg t/r Stockholm – London/Heathrow, inkl. alla idag kända skatter & avgifter
- 3 nätter på Malmaison Hotel i Cheltenham, 4*, del i dubbelrum, inkl. frukost
- Visning av Blenheim Palace
- Afternoon tea inkl. dryck på Blenheim Palace
- Middag inkl. dryck i Cheltenham
- Rundtur på engelska landsbygden
- Lunch inkl. dryck på genuin pub
- Middag på tvåstjärniga Champignon Sauvage, inkl. dryck
- Vinprovning & rundtur på Three Choir Vineyard
- Lunch inkl. dryck på Three Choir Vineyard
- 1 natt på Apex Hotel 4* i Bath, del i dubbelrum, inkl. frukost
- Sightseeing (engelsktalande lokalguide) i Bath, med de romerska baden & Fashion Museum
- Middag inkl. dryck på Menu Gordon Jones
- Lunch inkl. dryck på trestjärniga Waterside Inn
- All transport enligt programmet
- Lojalitetsbonus på 2% av resans pris (Värdebevis översänds efter hemkomst.)

DATUM

22 – 26 augusti 2018

PRIS PER PERSON

Del i dubbelrum

21.900:-

TILLÄGG

- Enkelrum 4.000:-
- Avbeställningskydd Gouda, 5% av resans pris
- Semesterförsäkring ERV 235:- per person

PRELIMINÄRA FLYGTIDER

DAG	FLYG	TIDER	FLYGTIDER
22 aug	Stockholm - London/Heathrow	07.55 - 09.35	2 h 40 min
26 aug	London/Heathrow - Stockholm	19.05 - 22.30	2 h 25 min

Vi flyger med SAS. Om ni önskar flyga från annan ort, vänligen kontakta oss för tidtabell och prisuppgift.

DAGSPROGRAM

Dag 1 • 22 augusti

Avresa

Vi landar på Heathrow på förmiddagen. Färdledaren, journalisten Mikael Nilsson reser med från Stockholm. En bekväm buss tar oss från London-området, genom Buckinghamshire och Oxfordshire mot nordväst och Cotswold Hills – eller bara Cotswolds. Det natursköna kulliga landskapet nordväst om Oxford har utsetts till AOB, Area of Outstanding Beauty och är vår utgångspunkt och bas de närmaste tre dyggen. Just innan vi når Cotswolds stannar vi till vid Blenheim Palace, Winston Churchills födelseplats och hemvist för hertigarna av Marlborough. Blenheim Palace är ett av Storbritanniens mest berömda slott med en unik trädgård och park. Här njuter vi av afternoon tea och får en guidad visning.



Färden fortsätter genom Cotswolds på sena eftermiddagen. Vi får en glimt av några av de charmiga byarna och småstäderna med sina karakteristiska små kalkstenhus innan vi anländer till vårt hotell i Cheltenham. Staden ligger i den nordvästra utkanten av Cotswolds i landskapet Gloucestershire med några av områdets högsta kullar inom synhåll. Under 17- och 1800-talet var denna stad, som egentligen heter Cheltenham Spa, en kurort dit aristokratin åkte och drack brunn från den hälsobringande källan. Idag är Cheltenham en vanlig medelstor engelsk stad med 100,000 invånare men med ovanligt många vackra hus och kvarter i s.k. regency-stil från tidigt 1800-tal i centrum – ett sådant hus är vårt hotell för tre nätter. Vi äter gemensam middag under kvällen.

Dag 2 • 23 augusti

Cotswolds

Efter frukost och en lugn morgon utan stress tar vi bussen på en rundtur och lär känna Cotswolds bättre. Vi njuter av naturen, tar en promenad i någon av de pittoreska byarna som ser ut som ett vykort från förr. Eller ett avsnitt ur "Morden i Midsomer".



Vi äter lunch på en av de många genuina pubarna i trakten där menyer och kokkonst tagit stora kliv framåt på senare år. Gastropubar har blivit ett begrepp som kommit för att stanna i England. Det kan se ut och smaka på många sätt. En del behåller den rustika, traditionella pubmiljön och t.o.m. grundprofilen på menyn, bara att allting är så mycket mer vällagat, råvarorna bättre och kockarna skickligare och mer välutbildade än förr. En del förändrar även miljö och meny, experimenterar och låter sig influeras av nya trender på den globala matscenen. I Cotswolds finns båda sorterna.

Dag 2 • forts.
Cotswolds

Vi fortsätter rundturen i det engelska landskapet på eftermiddagen innan vi återvänder till hotellet för lite egen tid före kvällens middag. Vår andra kväll gästar vi Cheltenhamns bästa och mest kända restaurang, den intima Le Champignon Sauvage där David Everitt-Matthias i köket och hustru Helen i matsalen har skapat matupplevelser på högsta nivå sedan 1987.



Le Champignon Sauvage rankas som en av Storbritanniens bästa restauranger och har två stjärnor i Guide Michelin. Köket och stilen kan beskrivas som en blandning av regionens råvaror, Davids experimentlusta och modernt franskt.

Restaurangen ligger på promenadavstånd från vårt hotell i centrala Cheltenham.



Dag 3 • 24 augusti
Cotswolds

På förmiddagen åker vi ett par mil västerut i Gloucestershire och besöker en av Englands äldsta och största vinodlingar, Three Choirs Vineyard i Newent. Där får vi en visning av odlingarna och produktionen och får även provsmaka några av deras viner.



Kullarna och dalarna i Cotswolds ger ett mikroklimat som passar för vinodling. Med ett mildare klimat och allt större kunskaper om odlingsmetoder och vinifiering har brittiska odlare på senare år utvecklat särskilt vita och mousserande viner som kan mäta sig med de bästa från Frankrike. På Three Choirs Vineyard äter vi också lunch.

Åter till hotellet på eftermiddagen och möjlighet till egna upptäckter och avkoppling. Den sena fredagseftermiddagen och kvällen är fri för egna aktiviteter vilket ger möjlighet att se mer av Cheltenhamns charmiga stadskärna, kanske handla något – de bästa affärsstråken ligger inom gångavstånd. För den som är hungrig framåt kvällen erbjuder staden flera mysiga och bra restauranger, färdledaren kan ge tips.

Dag 4 • 25 augusti
Bath

På lördagsmorgonen efter frukost checkar vi ut från hotellet och lämnar Cheltenham. Vi rör oss nio mil åt sydost genom Cotswolds. Den historiska staden Bath ligger där Cotswolds slutar i sydväst, i landskapet Somerset, och har anor sedan romartiden. Här finns intressant arkitektur, massor av studenter från olika delar av landet som läser på universitetet, ett trevligt folkliv och bra butiker. En lokal kunnig guide hjälper oss att hitta de intressantaste delarna av staden, bland annat besöker vi lämningarna av de antika romerska baden, nu museum, som har gett staden dess namn.

Efter en lunch på egen hand under turen checkar vi in på vårt hotell, det nya fräscha 4-stjärniga hotellet Apex Hotel i centrala Bath. På eftermiddagen fortsätter vi stadspromenaden. De som vill på egen hand i butiks- och folklivet, och de som vill tillsammans med färdledaren till en av stadens stoltheter på senare år, det lilla Fashion Museum med kläder från olika epoker som ligger i kulturminnesmärkta lokaler från den tid när societets- och nöjeslivet präglade Bath på 17- och 1800-talet.

Dag 4 • forts

Bath

Lördag kväll äter vi middag på den moderna lilla restaurangen Menu Gordon Jones, som seglat upp som en av de intressantaste restaurangerna i Bath och sydvästra England på senare tid. Unge kocken Gordon Jones med rötterna i Skottland och som innan han öppnade sin första egna restaurang var kökschef på femstjärniga lyxhotellet Royal Crescent i Bath – den yngste någonsin – har fått mycket uppmärksamhet och fina recensioner för sin första egna restaurang. Sex rätters meny, små spännande rätter, i en liten restaurang med öppet kök och krögaren vid spisen. Det finns ingen à la cartemeny på Menu Gordon Jones. Matsedeln bestäms dag för dag beroende på tillgången på råvaror. Det blir ett smakmässigt äventyr med goda viner därtill.



Dag 5 • 26 augusti

Hemresa

Efter utcheckning lämnar vi Bath strax efter kl. 10 i riktning mot Heathrows flygplats. Men vi svänger av motorvägen ett par mil före, till Bray-on-Thames och The Waterside Inn. Denna restaurang har belönats med den högsta utmärkelsen, tre stjärnor, i Guide Michelin i 32 år!



Restaurangen drivs fortfarande av en medlem av familjen Roux, nu tredje generationen med förnamnet Alain. Waterside Inn är en legendarisk restaurang vid Themsens strand. Franska influenser förstås, med tanke på familjens ursprung, men idag en självklar del av modern brittisk kokkonst. Vår söndagslunch på Waterside Inn med passande viner försätter oss i det tillstånd som gör de 23 kilometrerna till Heathrows flygplats, incheckning och procedurer på en av världens största flygplatser och hemresa till en behaglig och njutningsfull avslutning.

Planet lyfter mot Stockholm kl. 19.05 och landar på Arlanda 22.30.

Malmaison Hotel 4*

Adress: Bayshill Road
Cheltenham, GL50 3AS
Storbritannien

Hotellet ligger i centrala Cheltenham, i den fina stadsdelen Montpellier. Det är inrymt i en äldre, varsamt renoverad byggnad, inredningen är modern och smakfull. Här finns en trevlig restaurang.

Telefon: +44 (0)207 796 4133

[Hotellets webbplats >>](#)



Apex Hotel Bath 4*

Adress: James Street West
Bath, BA1 2DA
Storbritannien

Nytt och fräscht 4-stjärnigt hotell i centrala Bath, på gångavstånd från många av sevärdheterna. Rymliga rum med modern inredning i varma toner. Rummen har kylskåp, mini-safe och gratis wi-fi.

Telefon: +44 1225 418 500

[Hotellets webbplats >>](#)



Vi hälsar dig hjärtligt välkommen till Club Eriks upplevelser!

Vill du boka den här upplevelsen klickar du på [länken här »](#)

Du kommer då till hemsidan och där klickar du på knappen

BOKA

CLUB ERIKS
VÄRLDENS BÄSTA UPPLEVELSER

Tel: 08 – 20 55 00
Besöksadress:
Saltmätargatan 8, Stockholm
T-bana Rådmsgatan

Postadress:
Box 45405, 104 31 Stockholm
Email: info@cluberiks.se
www.cluberiks.se