



Kulinarische Kreuzfahrt zum Saisonende

LYON > TAIN-L'HERMITAGE > VIENNE > COLLONGES-AU-MONT-D'OR > MÂCON > LYON

Erleben Sie die Ebene der Saône und das Tal der Rhône gepaart mit französischer Kulinarik. Auf Ihrer Reise besuchen Sie die Metropole Lyon, das Weinland der Côtes du Rhône, die alte Weinhandelsstadt Mâcon und die Region Beaujolais mit dem Weinmuseum das „Hameau du Vin“. Höhepunkt der Reise ist ein Feinschmecker-Menü in der Abtei von Paul Bocuse, der als Wegbereiter der Nouvelle Cuisine gilt.

LEISTUNGEN

- 4 Übernachtungen in Außenkabinen mit 2 unteren Betten und Panoramafenster
- Vollpension Plus auf dem Schiff inklusive Wein, Bier, Softgetränke, Wasser und Espresso zu den Mahlzeiten
- Bargetränke inklusive
- Begrüßungsdrink
- 6-Gänge-Gala-Menü im Rahmen der Vollpension
- Menü in der Abtei von Collonges-au-Mont-d'Or von Paul Bocuse
- Alle Landausflüge in deutscher Sprache
- Deutsch sprechender Gästeservice
- Bordveranstaltungen
- Hafengebühren
- Kleiner Reiseführer

REISEPREISE

Zweibettkabine Hauptdeck
ab **888,- €** p.P.

NÄCHSTEN TERMINE

30.10. - 03.11.2024 (5 Tage)

ROUTENKARTE



