

5 dage
fra
kr. 7.395

Ældre Sags medlem
Rabat kr. 500
Rabatkode:
gourmet2025

VI SAMARBEJDER
Ældre@Sagen
MED ÆLDRE SAGEN

Dolphin Rejser



SMAGEN AF GOURMET

Kom med på gastronomisk sanserejse, hvor dine smagsløg bliver forkælet! Vi skal besøge Midtjyllands eneste Michelin restaurant Domæne, hvor vi skal have en 5-retters selskabsmenu. Derudover skal vi have fantastiske oplevelser på Restaurant Limfjordens Hus og Restaurant Ny Hattenæs. Du kan glæde dig til en rejse, hvor dine smagsløg vil blive forkælet ud over det sædvanlige. Hver aften sluttes med en luksuriøs middag og 5-stjernet hygge på Dolphin Hotel Herning.

BESTIL HOS DOLPHIN REJSER FORDI:

- Unik rejse - KUN med Dolphin Rejser
- Ny forbedret udgave i 2025 – mød hele 5 af Jyllands absolut topkokke
- Fantastiske gourmet smagsoplevelser
- Alle måltider inkluderet
- 5-stjernet hygge på Dolphin Herning

Dag 1 – Ankomst og ginsmagning

Fra kl. 15:00 kan du i ro og mag ankomme til Dolphin Hotel Herning, hvor du trygt og sikkert kan parkere din bil. Ankommer du med offentlig transport til Herning Station, kan du blive afhentet og kørt til hotellet kl. 15:00, 16:00 og 17:00. Efter ankomsten er der velkomsthin i restauranten, hvor der vil blive serveret Dolphin Familiens signaturgin fra Branderiet, der er Danmarks mindste destilleri. Om aftenen bliver der serveret Dolphins lækre tapasplatte.

Dag 2 – Cold Hand Winery og Restaurant Limfjordens Hus

Efter Dolphins fine morgenmadsbuffet skal vi på bustur til et sted mellem Randers og Viborg – det, som man i København kalder "ude på landet". Omgivet af en æbleplantage og dansk idyl. Her ligger frugtvineriet Cold Hand Winery. Et sted, hvor sanserne åbnes, fortælleglæden blomstrer og hvor noget af verdens bedste frugtvin produceres. Vi skal naturligvis opleve processen bag produktionen af de himmelske dråber, og til sidst skal de smages.

Herefter fortsætter turen til den efterhånden verdensberømte fiskerby Glynegøre, med udsigt til Mors og Sallingsundbroen. Her skal vi besøge Limfjordens Hus, hvor Rasmus O. Kardyb, tidligere kok på bl.a. Michelin restauranten Formel B på Frederiksberg, byder os velkommen i hans dejlige restaurant. Vi skal have hans udvalgte frokost af det bedste, lokalområdet har at byde på. Om aftenen skal vi have en aftenplatte fra Vedersø Vildt i Ulfborg. Vedersø Vildt er en slagterfor-

retning, der fokuserer på Jord-til-Bord princippet og bæredygtighed.

Dag 3 – Kunstnerparret Inger og Jørgen Pedersen, Michelin Restaurant Domæne og A Vinstouw

I dag skal vi ikke køre ret meget i bus men i stedet fordybe os i stederne på ruten. Første stop er hos kunstnerparret Jørgen og Inger Pedersen. Her skal vi besøge deres fantastiske atelier. Vi hører historien om hvordan de solgte deres tekstilvirksomhed, da de var midt i halvtredserne og nu i over 20 år har levet med og af deres kunst. Efter det hyggelige besøg hos Jørgen og Inger Pedersen skal vi videre til vores frokoststop, Restaurant Domæne i Gødstrup.

Domæne åbnede i 2022 og kan allerede i år kalde sig Michelin-restaurant. Maden er overvejende nordisk inspireret med primært råvarer fra de nordiske lande, især grøntsager, fisk og skaldyr. Her skal vi høre om restauranten og om hvad det kræves for at nå Michelin niveau. Bagefter

er skal vi have en fantastisk 5-retters selskabsmenu med en specialudvalgt alkoholfri drikkevarer menu til. Vi slutter besøget af med kaffe inden vi kører videre fra restauranten. Dagens oplevelser sluttet af med et besøg på Vinstouw. Her skal vi have en rundvisning på deres kontorer, centralkøkken, vinbutik samt vinpyramide og høre fortællingen om deres historie og fremtidsplaner. Der vil blive serveret lidt vin og smagsprøver i vinbutikken. Om aftenen får vi besøg af fisker og fiskehandler Verner Møller fra Hvide Sande, der tilbereder friskfanget havtaske, som han laver en dejlig havtaskegullasch af til os.

Dag 4 – Månsson, Ny Hattenæs og by Dolphin festmenu

Efter morgenmaden skal vi til Månsson, som ligger 25 min. syd for Herning. Her ser og hører vi om den økologiske dyrkningsproces af grøntsager. Stedet er faktisk Danmarks største producent af økologisk icebergsalat. Vi slutter af i gårdbutikken med alverdens lokale råvarer og et væld af forskellige dufte. Turen går videre til det nyrenoverede Ny Hattenæs, hvor vi skal have frokost. Frokosten skal vi have på Hotel og Restaurant Ny Hattenæs, beliggende i smukke omgivelser, som er mere end 125 år gammelt.

Efter frokosten tager vi tilbage på hotellet til fællessang med vestjyske Tina Wiberg. På repertoire er bl.a. Kim Larsen, The Beatles og andre skønne evergreens. Vi markerer den sidste aften på turen med by Dolphins 4 serveringers festmenu med tilhørende vine og safter.

Dag 5 – Afrejse

Efter den sidste omgang i hotellets skønne morgenmadsbuffet er det tak for denne gang og på gensyn. Udtjekning kl. 08:00-09:30.

Skal du køres til Herning Station, aftaler du blot dette i hotellets reception i løbet af dit ophold, der køres mellem kl. 08:00-10:00.



AFGANGE	VARIGHED	PRIS PR. PERSON FRA
22.09. - 26.09.	5 dage	7.395,-

Prisen inkluderer

- ✓ Busudflugter i 4-stjernet luksusbus
- ✓ Ophold i delt dobbeltværelse
- ✓ 4 x morgenmad
- ✓ 3 unikke aftenmenuer på hotellet
- ✓ 1 x 4 serveringers festmenu serveret af By Dolphins egen gourmetkok
- ✓ 1 x 5-retters selskabsmenu og særligt tilhørende drikkevarer pakke på Michelin Restaurant Domæne
- ✓ 1 x frokost på Limfjordens Hus inkl. 2 glas vin
- ✓ Rundvisning og smagsprøver Cold Hand Winery
- ✓ Rundvisning og smagsprøver Vinstouw
- ✓ Rundvisning og gårdbutiksbesøg Månsson
- ✓ Besøg hos kunstnerparret Inger & Jørgen Pedersen
- ✓ Fællessang med Tina Wiberg
- ✓ Transport og udflugter ifølge program
- ✓ Skatter, afgifter samt bidrag til Rejsegarantifonden
- ✓ Dansk rejseleder

*Er man medlem af Ældre Sagen er medlemsrabatten på 500 kr. fraregnet prisen.

Tillæg pr. person

- Enkeltværelse kr. 795,-
- Fast plads i bussen kr. 95,-

Maks. 40 deltagere.

Dolphin Hotel Herning 3***

Et familiedrevet hotel med 56 værelser. Dejlig morgenmadsrestaurant, gode afslapnings områder, dejlige fest lokaler, bar, og som altid tilstræber at du som gæst vil opleve 5-stjernet hygge. Hotellet er nyrenoveret, men har bevaret sin historie og charme. Hotellet er tæt beliggende på herringCentret, der er Midtjyllands største shopping center. Læs mere her: www.dolphin herning.dk