

# eat, cook & travel – artcooking in Thailand!

20. – 29. März 2015



Die Thaiküche - in Nuancen von zarter bis höllischer Scharfe. Zutaten wie Chilis, Zitronengras, Kokosmilch, Koriander, Ingwer und Galgant lassen Kennern sicherlich an dieser Stelle das Wasser im Mund zusammenlaufen. Je nach Budget, Lust und Laune können Sie sich im Land des Lächelns von einfachen Garküchen bis hin zur Topgastronomie verwöhnen lassen.



## DAS PROGRAMM

- Tag 1** Abflug von Wien nach Bangkok mit Austrian Airlines.
- Tag 2** Ankunft in Bangkok und Weiterflug ins **Golden Triangle** – nach **Chiang Rai**. Einstieg mit einem Thai Set Dinner.
- Tag 3** „*Wo der Wein und der Tee herkommt ...*“ Ausflug ins grenznahe Berggebiet mit Besuch einer Tee- und Ananasplantage. Besichtigung der Mae Chan Winery mit Mittagessen. Abends tauchen wir in den Nachtmarkt von Chiang Rai ein und probieren lokale Köstlichkeiten.
- Tag 4** Von Chiang Rai nach **Chiang Mai**, Besuch des schönsten Tempels Nordthailands, dem Doi Suthep. Abendessen in einem ehemaligen Kloster – THE RACHAMANKA.
- Tag 5** Markttour und anschliessend Kockkurs der Sonderklasse im **Dhara Dhevi**.
- Tag 6** Besuch des Mae Sae Elefantencamps. Danach Flug nach **Bangkok**. Abendessen im Sala Rattanakosin mit einzigartigem Blick auf den Wat Arun.
- Tag 7** „*Thai culinary academy*“ – Kochkurs im **Mandarin Oriental**.
- Tag 8** Märkte Bangkoks, Tuk Tuk, Chinatown & Dim Sum. Abends **PRIVATE DINING!**
- Tag 9** Tagsüber noch Zeit für Shopping – oder um das wunderbare Hotel in vollen Zügen zu genießen. Spät abends Rückflug nach Wien oder Weiterreise zu Ihrem gebuchten Verlängerungsaufenthalt.

Fordern Sie unser Detailprogramm an: [info@kulinarischereisen.at](mailto:info@kulinarischereisen.at)

# eat, cook & travel – artcooking in Thailand!

20. – 29. März 2015



art-cooking Chief Erich Bauer führt Chili- und Curryfans vom Goldenen Dreieck im Norden Thailands bis nach Bangkok. Neben den kulinarischen Highlights dieser Tour wohnen Sie in den besten Hotels des Landes. Das luxuriöse **Le Meridien** begrüßt Sie in Chiang Rai inmitten von Bergen, historischen buddhistischen Tempeln und Stammesdörfern in den Hügeln. Im **Dhara Dhevi** fühlt man sich inmitten der Reisfelder am Stadtrand von Chiang Mai wie in eine andere Zeit versetzt. Den perfekten Abschluss bildet das **Mandarin Oriental** in Bangkok. Die Hotellegende schlechthin, direkt am Chao Prahya gelegen!



Reisepreis pro Person im Doppelzimmer:

**€ 3.329,-**

**Einzelzimmerzuschlag auf Anfrage**

- Linienflug mit AUA in Economy Class / Airporttaxen und Treibstoffzuschläge Stand Nov. 2014
- Inlandsflüge Bangkok – Chiang Rai//Chiang Mai – Bangkok,
- 3 Übernachtungen Mandarin Oriental Hotel Bangkok \*\*\*\*\* , Superior room, Frühstück
- 2 Übernachtungen Le Meridien \*\*\*\*\* Chiang Rai, Frühstück
- 2 Übernachtungen Dhara Dhevi \*\*\*\*\* in einer Colonial Suite, Frühstück
- „Thai culinary academy“ in Bangkok, Mandarin Oriental
- Kochkurs im Dhara Dhevi, Chiang Mai
- Mahlzeiten, Transfers und Ausflüge lt. Programm
- lokale deutschsprachige Reiseleitung
- culinary coaching by Erich Bauer, artcooking

Mindestteilnehmerzahl: 12 Personen

**Anmeldeschluss 20. Jänner 2015**

---

Mehr Information und Buchung bei

in-spiration incentive & lifestyle travel

T: 01 641 83 40 info@kulinarischereisen.at

www.kulinarischereisen.at www.in-spiration.at

Ohniwas Reise- und Veranstaltungs GmbH  
(VA-Nr.: 2004/0045) FN 238570p; ATU 57429633

---