**СТАЖИРОВКА ДЛЯ ПОВАРОВ И ГУРМАНОВ В ГРУЗИИ ПО ПРОГРАММЕ «СЕКРЕТЫ ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ»**

**(6 дней / 5 ночей )**

**ПРОЖИВАНИЕ:** 5 ночей в Тбилиси

**ДЕНЬ 1 ТБИЛИСИ**

* Прибытие в Тбилиси, встреча в аэропорту с представителем компании.
* Трансфер в отель. Размещение, отдых.
* Приветственный Ужин в национальном ресторане с шоу-программой.  *(Ночь в Гостинице в г. Тбилиси).*

**ДЕНЬ 2 ТБИЛИСИ**

* Завтрак в гостинице.
* 12:00- 20:00 Мастер-классы грузинской кухни в одном из лучших ресторанов Тбилиси.
* Обед и ужин в ресторане – дегустация приготовленных нами блюд и дегустация 4-х сортов вина во время ужина.
* Готовим блюда:
* Харчо (Курица в ореховом соусе), Гоми ( мамалыга), Еларджи (мамалыга с сыром), шампиньоны запеченные на «кеци» с сыром сулугуни, салат по- грузинскому рецепту, Гебжалия, Надуги с мятой в сулгуни, Мегрельский соус - «Аджика», Соус - Ткемали ,Соус сацебели, Курица табака с мегрельскими приправами, Хачапури по Мегрельски. Десерт – Гозинаки, домашний лимонад.
* *(Ночь в Гостинице в г. Тбилиси).*

**ДЕНЬ 3 ТБИЛИСИ**

* Завтрак в гостинице.
* 12:00- 20:00 Мастер-классы грузинской кухни в одном из лучших ресторанов Тбилиси.
* Обед и ужин в ресторане – дегустация приготовленных нами блюд и дегустация 4-х сортов вина во время ужина.
* Готовим блюда:
* Хачапури по Аджарски (лодочки), Чихиртма, Хачапури на вертеле, Чанахи, Кучмачи ( куринные потрашки), шашлык ( Свинина и телятина), Кубдари, Гурийский пирог с сыром и с варенными яйцами, тушонные грибы. Десерт из тыквы с медом и с орехами. Домашний лимонад.
* *(Ночь в Гостинице в г. Тбилиси).*

**ДЕНЬ 4 ТБИЛИСИ**

* Завтрак в гостинице.
* 12:00- 20:00 Мастер-классы грузинской кухни в одном из лучших ресторанов Тбилиси.
* Обед и ужин в ресторане – дегустация приготовленных нами блюд и дегустация 4-х сортов вина во время ужина.
* Готовим блюда:
* Хашлама, купаты по-мегрельски, сациви из курицы, Чвиштари ( кукурузные лепешки с сыром- исползается вместо хлеба с некоторыми блюдами), Ассорти «пхали» - разные овоши с орехами, баклажаны с чесноком, Курица жаренная в ежевичном соусе, люля-кебаб, фасоль с приправами, Хинкали. Сладости- Пеламуши. Домашний лимонад.
* *(Ночь в Гостинице в г. Тбилиси).*

**ДЕНЬ 5 ТБИЛИСИ**

* Завтрак в гостинице.
* Факультативно- Сити-тур по Тбилиси. (доп.оплата)
* Поездка на рынок – Выбор и покупка специи и посуды для Грузинских блюд.
* Прощальный ужин с национальными танцами и с грузинским тамадой.
* Вручение сертификатов.
* *(Ночь в Гостинице в г. Тбилиси).*

**ДЕНЬ 6 ТБИЛИСИ**

* Завтрак в гостинице.
* Освобождение номеров.
* Трансфер в аэропорт г. Тбилиси.

|  |  |
| --- | --- |
| **В СТОИМОСТЬ ТУРА ВХОДИТ** | **В СТОИМОСТЬ ТУРА НЕ ВХОДИТ** |
| \*Трансфер: Аэропорт – Отель – Аэропорт \*Все трансферы по программе  \*Проживание в гостинице выбранной категории на базе завтрака  \*Занятия с поваром по программе (3 дня)  \*3 Обеда, 5 ужинов и 3 дегустации по программе  \*Сертификаты «Знаток секретов грузинской кухни» | \*Авиабилеты \*Личные расходы \*Обеды и ужины вне программы  \*Медицинская страховка |

**ЦЕНЫ УКАЗАНЫ НА ОДНОГО ЧЕЛОВЕКА В НОМЕРЕЗА ВЕСЬ ТУР, В USD.**

**Комиссия для ТА – 15% . Комиссия для ТО – 20%**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Date: From 01.04 Till 01.11** | | | | | | |
| **Price in a group of** | **3 \* Hotel (in city center)** | | | **4\* Hotel ( in city center)** | | |
| **SNGL** | **DBL/TWIN** | **TRPL** | **SNGL** | **DBL/TWIN** | **TRPL** |
| 2-3 Pax | 1030 | 890 | 820 | 1060 | 920 | 850 |
| 4-5 Pax | 810 | 670 | 600 | 840 | 700 | 630 |
| 6 -8 Pax | 700 | 550 | 480 | 730 | 580 | 510 |

*\*Указанные цены могут меняться согласно курсу доллара на момент бронирования.*

*\* Указанные отели могут быть заменены аналогичными.*

*\* Компания оставляет за собой право менять экскурсионные дни и последовательность туристических объектов на момент бронирования.*

*\* Компания не несет ответственность за ущерб, нанесенный в случае форс-мажорных обстоятельств, стихийных бедствий, непредвиденных задержек на дорогах и тому подобное.*

**За более подробной информацией с ценами, обращайтесь к сотрудникам нашей компании. Наши контакты вы найдете в разделе** [**« Контакты».**](https://www.vectorge.com/homepage/kontakty/)