



Gourmet-Tage in Montpellier

Entfliegen Sie dem grauen Alltag in den mediterranen und sonnigen Süden!

Weshalb nicht einmal etwas Außergewöhnliches und Besonderes machen? Denn Montpellier ist eine der schönsten Städte Frankreichs und nicht weit vom Mittelmeer gelegen. Es hat eine wunderbare Altstadt mit Häusern aus dem Mittelalter, der Renaissance, der Klassik und dem Rokoko. Die Stadt hat sehr viel mediterrane Atmosphäre und besitzt außerdem die älteste medizinische Fakultät Frankreichs. Und eines der reichsten Gemäldemuseen nennt sie ebenfalls ihr Eigen, das Musée Fabre. In Montpellier gibt es viele kleine und beschauliche Plätze mit Cafés und Terrassen, Restaurants mit mittelalterlichen Gewölben oder mit palmenbestandenen Innenhöfen. Unser 4**** Hotel ist bereits ein kleines Schmuckstück. Es liegt mitten in der Stadt. Und jeden Abend wird in einem anderen hervorragenden, von Michelin empfohlenen Restaurant gespeist. Sie wählen jeweils Ihre Gänge aus dem Gourmet-Menü. Verwöhnung und Tischkultur pur! Entfliegen Sie dem grauen Alltag in den mediterranen und sonnigen Süden! Selbst im Winter, wenn die Tagestemperaturen um 15° liegen.



1. Tag:

Kommen Sie nach Montpellier und nehmen Sie sich die Zeit, diese herrliche Stadt kennenzulernen. Abends essen Sie im ausgezeichneten Restaurant des 4**** Hotels oder in einem vom Guide Michelin ausgezeichneten Restaurant in der Innenstadt.

2. Tag:

Sie haben viele Möglichkeiten, den Tag zu gestalten. Besichtigen Sie Montpellier oder erradeln Sie das nördliche Hinterland der Stadt, die Garrigue. Auch Ausflüge mit dem Zug sind möglich. Da wären zum Beispiel Nîmes und Arles mit all ihren römischen Bauwerken. Oder wie wäre es mit Avignon und seinem riesigen Papstpalast (Weltkulturgut). Oder Carcassonne mit der größten mittelalterlichen Doppelwehranlage Europas (Weltkulturerbe). Die Möglichkeiten sind vielfältig. Zurück in Montpellier werden Sie ab 19:30 Uhr zum Abendessen in einem von Michelin ausgezeichneten Restaurant erwartet.

3. Tag:

Heute geht es zum Mittelmeer und zum Fischerort Palavas-les-Flots. Sie können entweder mit dem öffentlichen Bus oder mit einem Taxi hinausfahren oder mit einem unserer Räder am kleinen Fluss Lez entlang und auf kleinen Wegen durch ein Vogelschutzgebiet (15 km). Hier haben Sie die Qual der Wahl, was die Auswahl der Fischrestaurants betrifft. Genießen Sie den Blick auf den Sandstrand und das Mittelmeer. Am späten Nachmittag fahren Sie zurück zum Hotel nach Montpellier. Abendessen in einem der besten Restaurants.

4. Tag:

Nach einem reichhaltigen Frühstück, leider Abreise. Ein Erlebnis- und Gourmet-



Reisebeschreibung

Wochenende ist leider zu Ende! Oder Verlängerung oder, weshalb nicht?, eine Radtour am Canal du Midi, Languedoc-Camargue, Hérault oder Pyrenäen und Mittelmeer.



Reisedetails

Sie haben folgende Reisedaten gewählt:

| | |
|--------------------------------------|---|
| Reiseziel | Gourmet-Tage in Montpellier Entfliegen Sie dem grauen Alltag in den mediterranen und sonnigen Süden! |
| Veranstalter | France Bike |
| Reiseart | individuell |
| Buchungsnummer | 3000045-1682912 |
| Beginn | Apr 2020 (täglich) |
| Ende | |
| Reisedauer | 4 Tage |
| Preis ab | EUR 550,00 |
| Unterkunftsart | Hotel |
| Etappenlänge | 0 - 30 km |
| Teilnehmerzahl | x / x |
| Kindertauglich | ja |
| Leistungen | 3 Nächte im stilvollen 4**** Hotel, das beste im Zentrum von Montpellier; 3x reichhaltiges Frühstück ; 3x Gourmet-Menü am Abend in einem von Michelin ausgezeichneten Restaurant; Kurtaxe ; Persönlicher Empfang am Starthotel ; Ausführliche Unterlagen ; Pannendienst bei größeren Pannen unserer Leihräder ; Service-Hotline |
| Zusatzkosten/ -leistungen | EZ: auf Anfrage; Leihrad: 50 EUR; Elektrorad: 80 EUR; Helm: 5 EUR; Verlängerung: auf Anfrage; Parken: auf Anfrage |
| Preisnachlässe | |



Mögliche Termine

Die Reise wird zu folgenden Terminen angeboten:

Beginn

Okt 2020 (täglich)
Nov 2020 (täglich)
Dez 2020 (täglich)
Jan 2020 (täglich)
Feb 2020 (täglich)
Mrz 2020 (täglich)
Apr 2020 (täglich)
Mai 2020 (täglich)
Jun 2020 (täglich)
Jul 2020 (täglich)
Aug 2020 (täglich)
Sep 2020 (täglich)

Preis

ab EUR 550,00
ab EUR 550,00
ab EUR 550,00
ab EUR 550,00
ab EUR 550,00
ab EUR 550,00
ab EUR 550,00
ab EUR 550,00
ab EUR 550,00
ab EUR 550,00
ab EUR 550,00
ab EUR 550,00

Bei einer Buchung der Reise für einen anderen als dem unten im Buchungsformular eingetragenen Termin können die Reisedetails abweichen. Insbesondere die Preise, Zusatzkosten und Preisnachlässe unterscheiden sich zwischen den verschiedenen Terminen.

Bitte senden Sie das ausgefüllte Buchungsformular per Fax an:
(02227) 92 43-42

oder per Post an:

Die Radreisen-Datenbank
Mittelstraße 9
D-53332 Bornheim

QR-Code zur Reise:





Buchungsanfrage per Fax an (02227) 924342

Ich (Wir) möchte(n) an folgender Reise teilnehmen. Bitte prüfen Sie die Verfügbarkeit der entsprechenden Anzahl von Plätzen.

Die Verantwortung für den Ablauf der Buchung und die Durchführung der Reise obliegt einzig und allein dem jeweiligen Veranstalter. Die Reisebuchung wird erst durch schriftliche Bestätigung des Veranstalters wirksam. Es gelten die AGB des Veranstalters.

Name _____
Straße _____
PLZ/Ort _____
E-Mail _____
Telefon _____

Reiseziel Gourmet-Tage in Montpellier Entfliegen Sie dem grauen Alltag in den mediterranen und sonnigen Süden!

Veranstalter France Bike

Buchungsnummer 3000045-1682912

Beginn Apr 2020 (täglich)

Ende

Reisedauer 4 Tage

Preis ab EUR 550,00

Leistungen 3 Nächte im stilvollen 4**** Hotel, das beste im Zentrum von Montpellier; 3x reichhaltiges Frühstück ; 3x Gourmet-Menü am Abend in einem von Michelin ausgezeichneten Restaurant; Kurtaxe ; Persönlicher Empfang am Starthotel ; Ausführliche Unterlagen ; Pannendienst bei größeren Pannen unserer Leihräder ; Service-Hotline

Zusatzkosten/leistungen EZ: auf Anfrage; Leihrad: 50 EUR; Elektrorad: 80 EUR; Helm: 5 EUR; Verlängerung: auf Anfrage; Parken: auf Anfrage

Preisnachlässe

Bitte tragen Sie hier Ihre Sonderwünsche (EZ, Leihrad, Abflughafen etc.), die Namen aller Mitreisenden, den Reisebeginn sowie Kommentare und Anmerkungen ein:

Ort, Datum, Unterschrift