Вкусные туры в Финляндию:

1. Поездка на шоколадную Фабрику Fazer, экскурсия по разрешенным объектам фабрики, интереснейшая история Fazer, дегустация продуктов фабрики и магазин для покупок от 60 евро.

заезд 27.09

*Программа тура:*

*1 день.* С-Петербург-Хельсинки (400 км).

Переезд из С.-. Петербурга в Хельсинки. Обзорная экскурсия по городу с поездкой в музей-крепость Свеаборг (вход 12 у.е.взр/10 у.е. реб). Поездка в морской центр «Силайф» (вход 15 у.е.). В 13.00 посещение шоколадной фабрики FAZER (доп пл. 10у.е.). После посещения размещение в отелях. Поездка в аквапарк «Фламинго» (вход 20 у.е. аквапарк/35 у.е. аквапарк+спа) и торговый центр Юмбо. Возвращение в отель. Ночь в отеле.

*2 день.* Хельсинки-С-Петербург (400 км).

Завтрак в отеле (шведский стол). Поездка на уникальный остров-музей Сеурасаари (доп.плата). На острове Сеурасаари собрано около ста сельских деревянных домов и усадеб 17-19 веков, которые привезены в музей со всей Финляндии; в центре острова – деревянная действующая церковь Каруна, построенная в 1686 году. На острове есть летний ресторан, киоск, два пляжа, и множество нахальных гусей и белок.Отъезд в Санкт-Петербург. По дороге возможно посещение рыбной коптильни, получение TAX-FREE. После 23:00 окончание программы.

1. Пивная дегустация в ресторане Гранииттилинна (центр Хельсники).

Включает в себя: 4 различных вида пива традиционно-финских пивоварен, рассказ о каждом сорте пива, их вкусовых качеств, процесс приготовления и история пивоварни. Ассорти из финских солёных закусок собственного (домашнего) приготовления - заезд каждый четверг и пятница. Стоимость программы от 60 евро (доплата за дегустацию - 25 евро).

1. Дегустация шампанских вин. Включает в себя: 4 различных вида шампанского по 8cl . Описание шампанских, разница вкусовых качеств в зависимости от типа и квалитета шампанского, процесс приготовления. Ассорти из канапе собственного (домашнего) приготовления - заезд каждый четверг и пятница. Стоимость программы от 60 евро (доплата за дегустацию - 43 евро).
2. Дегустация традиционных финских ликеров. Включает в себя: 4 различных ягодных традиционных финских ликёра по 2cl.Описание ликёров, их вкусовых качеств и процесс приготовления. Ассорти из финских десертов собственного (домашнего) приготовления - заезд каждый четверг и пятница Стоимость программы от 60 евро (доплата за дегустацию - 35 евро).

Дегустация состоится при наборе группы от 8 человек.