



GOURMET I ALPERNA

Fler och fler resenärer önskar gastronomiska upplevelser när de är på semester. Semestern ska rymma välmående både för kropp, själ och smaklökar. Skandinavien största resebyrå, Skinetworks, har märkt av denna trend och har insett att gastronomins storhetstid är här.

För de flesta består skidsemesterns mat av pommes, schnitzel, burgare och annan friterad mat. Det är lite av ett frågetecken varför just denna slags mat, i så lång tid, dominerat en skidsemester. Denna trend börjar dock så smått att blekna och fler resenärer önskar ett större utbud av mat av hög kvalitet på deras skidsemester.

”I många år har vi märkt av en ökad efterfrågan på skidorter där man kan få mat som är extraordinär. De österrikiska frityr-specialiteterna är inte längre lika lockande som en 3-rätters gastronomisk meny. Det är inte bara på matfronten som resenärerna önskar en förändring. Fler och fler gäster strävar efter att få uppleva ”det goda livet” med fokus på kvalitetstid och vackra omgivningar i Alperna”, berättar Toke Hyldgaard – Sales- & Marketing Director på Skinetworks.

GASTRONOMISK SKIDMENY

Skidåkning är en upplevelse i sig; knastrande snö under skidorna, härlig blå himmel på toppen av Alperna, frisk luft, varm sol på kinderna och ett pirr i magen när man åker ner för pisten.

Tänk om man kunde få samma upplevelse på tallriken. En gastronomisk meny skapar en större upplevelse och än en fet, friterad wienerschnitzel.

”Vi ville införa gourmet och haute cuisine i Alperna. Vi lyssnade på efterfrågan och började tänka på hur vi kunde ge denna upplevelse till våra gäster. Vi ville att våra gäster skulle få en utsökt matupplevelse efter en lång dag i snön. Denna matupplevelse skulle bestå av ”umami”, råvaror och internationella specialiteter och all mat skulle lagats av erfarna kockarna”, berättar Toke Hyldgaard vidare.

Telefon: 040 - 664 70 80
 Email: info@nortlander.se
 Web: nortlander.se

Nortlander Skitours A/S
 Nørre Voldgade 90, 1.
 1358 Köpenhamn K

NORTLANDER
 SKI-TOURS
even better this year



EN GOURMETRESA FÖR SKIDÅKARE

På Skinetworks egna hotell i Frankrike och Österrike, serveras gastronomiska upplevelser i form av en 3-rätters meny varje kväll.

Nortlander Ski-Tours, som är en del av Skinetworks, har därutöver skapat en skidresa för dem som älskar gastronomi. Denna resa äger rum under den tidiga våren och har ett fokus på gourmetmat, mysig stämning och kvalitetstid i de vackra Alperna. Varje år kan skidglada finmakare njuta av varandras sällskap och de olika aktiviteter som denna gourmetresa bjuder på.

“Sedan 2014 har vi haft en gourmetvecka i Alperna och den passar bra in i Nortlanders vision om att en skidresa ska vara mer än bara skidåkning. En skidresa med Nortlander Ski-Tours ska vara en upplevelse både på och utanför pisten. Utöver skidåkning i ett av världens bästa områden bjuder gourmetresan på gastronomiska upplevelser, champagneprovnings och sportmassage. Vi vill gärna att våra gäster får det hela och lite till”, avslutar Toke Hyldgaard.

FAKTA OM GOURMETRESAN

Årets gourmetresa går av stapeln i vecka 12 i franska La Rosière. På gourmetresan får alla deltagare: 5 kvällar med 4-rätters gourmetmeny, en kväll med läcker tapas, sportmassage, champagneprovnings, hotell, flyg, transfer, 6 dagars liftkort och gemensam skidåkning. Priset är fr. 12.849kr/person inklusive allt nämnt i beskrivningen.

KONTAKT:

Toke Hyldgaard

Sales & Marketing Director hos Skinetworks

Tlf.: +45 27 85 23 35

Telefon: 040 - 664 70 80
Email: info@nortlander.se
Web: nortlander.se

Nortlander Skitours A/S
Nørre Voldgade 90, 1.
1358 Köpenhamn K

NORTLANDER
SKI-TOURS
even better this year