

**HOGAST**  
Mein Plus

**Mondial**  
— since 1966 —

Beiratsreise Istrien

Rovinj 12. – 14. Juni 2024





Tagungshotel

*The Lone*



<https://maistra.com>



## Georges Desrues

Experte

- » Georges Desrues, geboren in Paris, aufgewachsen in Wien, lebt als Autor seit fünfzehn Jahren in Triest. Seine Spezialgebiete sind Reisen, Essen und Trinken sowie Landwirtschaft. Zahlreiche Publikationen im In- und Ausland, darunter in »Profil«, »Der Standard«, »Die Welt«, »Gourmet Traveler«, »Welt am Sonntag«, »Port Culinaire«, »A la Carte« und in vielen anderen Medien.
- » Sein letztes Buch(2023): Istrien für Fortgeschrittene

- » Seit 2002 arbeitet Denis Ivošević als Korrespondent für verschiedene Publikationen und Gastroführer. Sein Spezialgebiet sind die lokalen Weine, der Prosciutto und die Trüffel, für die die Istrien bekannt geworden ist. Denis ist derzeit Direktor des Istra Tourism Board.
- » Er ist für eine Ansprache am 12. Juni im Hotel vorgesehen

## Denis Ivošević

Experte



# Programmübersicht

3 Tage

	Vormittag	Mittag	Nachmittag	Abend
<b>1. Tag</b> 12.6.23	Individuelle Anreise nach Rovinj	Check-in im Hotel „The Lone“ Gemeinsames Mittagessen im Hotel	Meeting für die HOGAST Beiräte im Hotel & Freizeit für die Begleitpersonen Zeit zum Erfrischen	Gemeinsamer Abend im Hotel „The Lone“ 5-Gang Menü
<b>2. Tag</b> 13.6.23	Frühstück im Hotel Teilnahme am Ausflug Ihrer Wahl Weinverkostung & Mittagessen während des Tages			Abendessen im Restaurant Ihrer Wahl mit Assistenz vor Ort
<b>3. Tag</b> 14.6.23	Frühstück im Hotel Check-out & individuelle Abreise bzw Verlängerung			



## Ausflugsvarianten

### *Fachbesuche*

- Dauer der Touren ca. 09h00 – 17h30
- Gruppen mit maximal 25 - 30 Personen
- Fachbesuche bei lokalen Produzenten
- Mittagessen unterwegs inkludiert
- Lokale deutschsprachige Reisebetreuung

# Ausflug A

## Käse, Wein & Oliven

09h00 - 17h45

Folgende lokale Produzenten werden besucht:

**Latus Käserei:**

<https://www.mljekaralatus.hr>

- Verkostung von 5 Käsesorten
- Verkostung von Trockenfleisch

**Meneghetti Weinverkostung & Hotelführung:**

<https://meneghetti.hr/en>

- Weinverkostung (5 Weine)
- Führung durch das Weingut
- Mittagessen (3 Gabeln in Falstaff & im Guide Michelin erwähnt)

Das auf einem 120.000 m<sup>2</sup> großen Grundstück mit istrischen Weinbergen und Olivenhainen gelegene Wine Hotel and Restaurant Meneghetti bietet Ihnen eine Oase der Natur. Bei der Hotelführung erhalten Sie allenfalls Anregungen von diesem zur den „Relais & Cauteaux“ gehörendem Anwesen in pittorsker Lage. Küchenchef Damir Pejčinović wird Ihr Menü aus dem Besten der Natur zu einem sinnlichen Genuss machen.



# Ausflug A

## Käse, Wein & Oliven

09h00 - 17h45

An Nachmittag tauchen Sie ein in die sinnliche Welt der Olivenöl Produktion, ein Lebensmittel, welches bereits in der Antike geschätztes Genussmittel war.

Ciavlon Olivenöl:

<https://chiavalon.hr>

- Führung durch das Anwesen inklusive Besuch der Olivenpresse
- Olivenölverkostung
- Kleiner Imbiss

Dieses Familienunternehmen produziert seit Generationen hochwertiges Olivenöl – alle Öle gehören zur obersten Qualitätskategorie „Extra Vergine“ (natives Olivenöl Extra) und das Öl wird von Kennern wegen seines robusten Körpers geschätzt. Sie werden bei der Verkostung die Nuancen an Bitterkeit, Würze etc erschmecken.

Es erwartet Sie ein sinnliches Erlebnis bei der Verkostung dieser ausnahmslos kalt gepressten Öle, so bleiben wichtige Vitamine erhalten.



# Ausflug B

## Oliven, Austern & Wein

09h00 – 17h00

Folgende lokale Produzenten werden besucht:

**Ciavlon Olivenöl:**

<https://chiavalon.hr>

- Führung durch das Anwesen inklusive Besuch der Olivenpresse
- Olivenölverkostung
- Snack

**Austernzucht in der Region Lim & Mittagessen**

<https://www.bale-valle.com/de/gastronomie/restaurants/restaurant-viking/96>

- Besuch & Führung in der Austernzucht der Familie Ostreidae – die Bucht von Lim ist bekannt für die hervorragende Qualität an Zuchtaustern.
- Mittagessen – Austern, Venusmuscheln & anderen fangfrische Muscheltiere im Restaurant Viking
- Das Restaurant Viking befindet sich im Limski-Kanal und gehört zu einem der besten Restaurants in Istrien.

Im perfekten Ambiente mit Meeresblick, sowie inmitten fast unberührter Natur können Sie viele Fisch- und Fleischspeisen verkosten.

Alle Speisen im Restaurant Viking sind frisch und qualitativ.

Es wird empfohlen Muscheln zu probieren, welche als erste Assoziation auf den Limski-Kanal gelten.



# Ausflug B

## Oliven, Austern & Wein

### Matosevic Weinverkostung:

<https://matosevic.com/en/>

- Weinverkostung (5 Weine)
- Führung durch das Weingut

Man sagt, der Ort sei das, was einen Wein am meisten bestimmt.

Das Weingut befindet sich in Istrien, dem nördlichsten Teil des Mittelmeeres, auf einer kleinen grünen Halbinsel in der Nähe des mythischen Venedigs.

Im Land hat der Wein seit Jahrtausenden, Tag für Tag, den Menschen, seine Kraft, seine Schönheit und seine Freude gewebt und ihn besser gemacht, wie in vielen anderen Regionen auch.

Auch heute noch spiegeln die Weine Matosevics dies wider.

Es liegt an Ihnen, sie zu entkorken und das Geheimnis zu entdecken, wenn Sie es nicht schon getan haben...



# Ausflug C

## Trüffel & Wein

09h00 – 17h00

Folgende lokale Produzenten werden besucht:

**Karlic Trüffel:**

<https://karlictartufi.hr/en>

- Trüffelsuche mit Hunden
- Verkostung von Trüffelprodukten
- Besuch des Museums

**Mittagessen**

<https://konoba-mondo.com/>

- Mittagessen in dem im Gault Millaut erwähnten Restaurant

Die gemütlich romantisch eingerichtete Konoba Mondo ist mittlerweile auf der ganzen Welt bekannt. Der bekannte Koch und TV-Star Anthony Bourdain war mit Klaudio im Rahmen der beliebten TV-Show "Eine Frage des Geschmacks" auf Trüffelsuche in den Wäldern von Istrien und anschließend wurden ihm die Spezialitäten der Region serviert. Die einflussreiche Tageszeitung **New York Times** beschreibt die ausgezeichnete Konoba Mondo als wohl das beste kleine Restaurant, das viele der Leser der Zeitung wohl nie erreichen werden.

**Besichtigung des Dorfes Motovun:**

- Ca 45-minütige Besichtigung des pittoresken Dorfes Motovun. Die Gründung reicht in die Zeiten der Kelten zurück.

**Motovun** ist eine der besten Destinationen im Norden von Kroatien wenn Sie Ruhe und Erholung suchen oder Ihren Aufenthalt aktiv gestalten möchten.



# Ausflug C

## Trüffel & Wein

09h00 – 17h00

### Weinverkostung

<https://vina-tomaz.hr>

- Weinverkostung (4 Weine)
- Führung durch das Weingut
- Imbiss (lokaler Schinken & Käse)

### TOMAZ FAMILIE GESCHICHTE:

Wir rahmen oft die Dinge ein, die uns wichtig sind, damit sie einen besonderen Platz in unserem Leben einnehmen können.

In diesem Sinne haben wir beschlossen, unsere Geschichte zu erzählen - die Geschichte unserer Familie, unserer Arbeit, unserer Opfer und unserer Liebe. Obwohl sie auf den ersten Blick gewöhnlich erscheint, ist unsere Geschichte alles andere als gewöhnlich.

Sie begann mit viel Mut und Enthusiasmus zur Zeit einer der größten Krisen der Welt im Jahr 2008 mit dem Wunsch, ein eigenes Produkt zu schaffen, das unterdrückte Wünsche,

Leidenschaften und Fantasien befriedigen sollte, und wurde dann als solches der Öffentlichkeit bekannt.



# Ausflug D

## Wein & Brandy

09h00 – 17h20

Folgende lokale Produzenten werden besucht:

### Benvenuti Weingut:

<https://benvenutivina.com/en>

- Verkostung von 5 Weinen
- Imbiss (Schinken & Käse)
- Führung durch das Weingut

Wein ist genetisch in dieser Familie fest verankert.

Die Weinberge rund um das Anwesen in Kaldir gibt es schon seit Menschen denken können und die jetzige Generation bewirtschaftet sie mit der gleichen Leidenschaft wie ihre Vorfahren.

Ein Weinkrug aus der Antike, der im Weinberg gefunden wurde und in einem Museum in Triest aufbewahrt, zeugt von dieser tausendjährigen Kontinuität und erinnert die leidenschaftlichen Winzer täglich an ihre Aufgabe, den Weinbau und die Weinbautradition lebendig und erfolgreich zu halten.

➤

### Besichtigung von Motovun

- Ca einstündige Besichtigung des Dorfes

### Mittagessen Zigante Restaurant

<http://restaurantzigante.com>

- Das im Guide Michelin & Falstaff angeführte Restaurant wird besonders aufgrund seiner Trüffelgerichte geschätzt. Zum Mitnehmen gibt es im Shop gutes Olivenöl und eine große Auswahl an Trüffelprodukten.



# Ausflug D

## Wein & Brandy

09h00 – 17h20

Besichtigung der Destillerie Aura

<https://aura.hr/en>

- Verkostung (5 verschiedene Brände & Liköre sowie Marmelade)
- Führung durch das Anwesen
- Imbiss (hausgemachte Spezialitäten)

Das Unternehmen "Aura proizvodi" stellt exklusive traditionelle Produkte wie Schnäpse, Konfitüren und andere traditionelle Produkte aus Wildkräutern und Wildfrüchten her. Ausgehend von der Produktion für den Eigenbedarf haben wir uns zu einem Familienunternehmen entwickelt, das vor allem auf die Qualität seiner Produkte Wert legt.

Die "Aura"-Produkte sind auf dem Markt als Spitzenmarke anerkannt, in die viel Arbeit und viel Liebe für jedes einzelne Produkt investiert wurde; unser Slogan unterstreicht dies:

**"VON HAND GEPFLÜCKT, MIT LIEBE ZUBEREITET".**



# Ausflug E

## Wein & Trüffeln

09h00 – 17h20

Folgende lokale Produzenten werden besucht:

### Weingut Kabola:

<https://kabola.hr/en>

Das Weingut Kabola, der Familie Markezic blickt auf eine lange Tradition im Weinbau zurück. Seit 1891 baut die Familie Wein in traumhaften Landschaft von Momjan in Zentralistrien an.

275 m über dem Meer liegen an den Hängen von Stancija die Weingärten des Weinguts Kabola. Das Weingut der Familie Markezic befindet sich ungefähr 1,6 km südöstlich von Momjan in Istrien. Die Trüffelstadt Buje ist nur etwa 6 km vom Weingut Kabola entfernt.

- Verkostung von 4 Weinen (3 heurige Wein & 1 Rotwein)
- Imbiss (Schinken & Käse)
- Verkostung des extra virgin eigenen Olivenöls

### Mittagessen

<https://www.staraskola.hr/>

- Mittagessen in gemütlichem Ambiente

In einem alten Schulgebäude wurden die Räumlichkeiten in ein charmantes und elegantes Restaurant verwandelt.



# Ausflug E

## Wein & Trüffeln

09h00 – 17h20

### Grožnjan

- Besuch dieses lieblichen Dorfes, welches sich als Zentrum für Künstler etablierte

Grožnjan-Grisignana, eine kleine Stadt in Istrien mit großer kultureller Bedeutung, nicht nur auf kroatischer sondern auch auf internationaler Ebene, lebt sehr intensiv seine Sommermonate aus.

Jedes Jahr Anfang Mai erleben die Gässchen und Plätze von Groznjan eine Verwandlung und verwandeln sich in einen wahren kulturellen Bienenstock: es werden Sommer-Musikakademien für Jugendliche, bildnerische, tänzerische und dramaturgische Workshops, Workshops für die Aktivierung von Pensionisten unter der Leitung bekannter Spezialisten und Pädagogen, sowie klangvoller Namen aus dem Bereich der Musik, der bildnerischen und dramaturgischen Kunst abgehalten.

### Karlic Trüffel:

<https://karlictruffel.hr/en>

- Trüffelsuche mit Hunden
- Verkostung von Trüffelprodukten
- Besuch des Museums



# Ausflug F

## Wein & Trüffeln

09h00 – 17h30

Folgende lokale Produzenten werden besucht:

Weingut & Hotel Roxanich:

<https://www.roxanich.com>

- Verkostung von 5 Weinen
- Imbiss
- Hotelführung

Mladen Rožanić lässt sich vielleicht am besten als der erste Filmregisseur des Weins beschreiben.

Er zeigt seine eigene Handschrift - Außenseiter in der Weinbranche - denkt ehrlich, aber groß, und kreiert ebenso ehrliche, aber große Weine.

Er schafft Räume für noch nie dagewesene Geschmackssprünge, zart und elegant, vereint in einem einzigen Glas Wein.

Kein Winzer hat die Naturweinszene in den letzten Jahren so geprägt wie Mladen Rožanić. Mit einem Höchstmaß an Wissen bringt er Weine mit einem Minimum an Eingriffen in die Flasche.



# Ausflug F

## Wein & Trüffeln

09h00 – 17h30

Folgende lokale Produzenten werden besucht:

Mittagessen – folgende Möglichkeiten:

Zigante Restaurant

<http://restaurantzigante.com>

Das Restaurant Zigante wurde eröffnet, um die Möglichkeiten und Vorteile der Trüffel in kulinarischer Hinsicht einem breiteren Publikum vorzustellen, und es ist das erste kroatische Restaurant, das sich auf die Zubereitung von Gerichten mit Trüffel spezialisiert hat.

Das ganze Jahr über bietet das Restaurant ein sorgfältig zusammengestelltes Menü auf der Basis frischer Trüffel an, das sich nach den Jahreszeiten der istrischen Trüffel richtet.

Die erlesenen Gerichte werden von einer großen Auswahl an einheimischen und importierten Weinen begleitet.

➤ Ipsa Olivenöl

<https://www.delicije.de/kroatien-shop/ipsa-weine-olivenoel/>

- Verkostung dreier Olivenölsorten & von 3 Weinen
- Führung durch das Anwesen mit Besichtigung der Mühle und der Olivenhaine
- Appetithäppchen mit lokalen Köstlichkeiten (Schinken, Käse, Brot, Oliven)





## Restaurantreservierung

### **Fachbesuche – Kleingruppen 13. Juni 2024**

- Gruppen mit ca 25 - 40 Personen
- Auswahl an Restaurants mit unterschiedlichen Schwerpunkten der Küche
- Inklusive Transfer, wo erforderlich
- Lokale englisch/deutschsprachige Reisebetreuung

# Cap Aureo

## Cap Aureo

- » Dieses von Gault Millau und Falstaff ausgezeichnete Restaurant befindet sich im 5\* Hotel „Grand Park Hotel“. Das Lokal wurde zum besten Restaurant des Landes gewählt!
- » Die Istrische Kunst auf jedem Teller und in jedem Glas erzählt die Geschichten von Land und Meer, die Sie von der verglasten Terrasse im fünften Stock aus sehen können.
- » Küchenchef Jeffrey Vella bereitet sensationelle Gemüsegerichte aus den besten lokalen Zutaten zu, die von einer sorgfältig zusammengestellten Weinkarte begleitet werden.
- » Es erwartet Sie ein 4+1 Menü mit delikater Weinbegleitung
- » Fallstaff: 3 Gabeln & 93 Punkte
- » Gault&Millau: 17 Punkte
- » Minimum/Maximum 35 Gäste
- » Das Restaurant steht exklusiv den HOGAST Gästen zur Verfügung und es wird ein Mindestumsatz verrechnet. Bei Unterschreiten der Gästeanzahl erfolgt eine Adaption



# Brasserie Adriatic

## Brasserie Adriatic

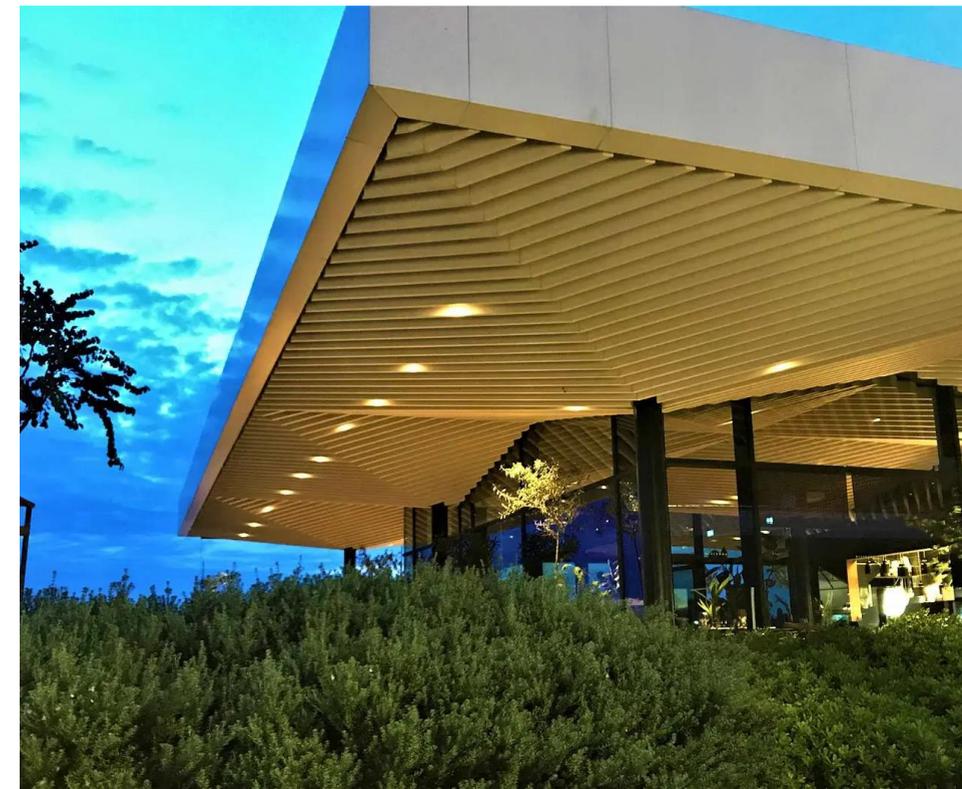
- » Dieses Restaurant befindet sich im 5\* Hotel „Grand Park Hotel“
- » Im Stil einer französischen Brasserie mit offener Küche eingerichtet, können Sie in der wohnlichen Atmosphäre des Restaurants ein delikates Abendessen. Der Blick auf die pulsierende Altstadt ist ein schöner Blickfang während des Essens.
- » Wie beim Abendessen können Sie wählen zwischen Fleisch- und Fischgerichten und heimischen Aromen wie Ravioli gefüllt mit Hüttenkäse oder Pljukanci-Nudeln mit Trüffeln.
- » Von Kunstwerken umgeben vergeht die Zeit langsamer, besonders bei einem Glas Wein.
- » Fallstaff: 2 Gabeln & 87 Punkte
- » Gault&Millau: 14,50 Punkte
- » Reservierung: 35 Gäste
- » Maximal: 40 Gäste



# Agli Amici

## Agli Amici

- » Dieses Restaurant befindet sich im 5\* Hotel „Grand Park Hotel“
- » Das Restaurant, dessen Speisekarte die Handschrift des berühmten italienischen Küchenchefs Emanuele Scarello trägt, bringt eine mit Michelin-Stern ausgezeichnete Küche nach Rovinj.
- » Im Herzen des Jachthafens gelegen, erschließt sich Ihnen im Restaurant ein atemberaubender Blick auf die Altstadt von Rovinj und die Insel Sveta Katarina.
- » Vor allem jedoch erwartet Sie ein einzigartiges und unvergessliches gastronomisches Erlebnis.
- » Fallstaff: 4 Gabeln & 95 Punkte
- » Gault&Millau: na
- » Reservierung: 28 Gäste
- » Maximal: 40 Gäste



# Kantinon

## Kantinon

- » Dieses Restaurant gehört auch zur Maistra Kette.
- » In der einfachen Konoba mit Blick auf den Fischerhafen findet man die Seele von Rovinj, man fühlt sich wie zu Großmutterns Zeiten und schwelgt in istrischem Gulasch, intensivem Ragout aus Meeresfrüchten oder Thunfischsteak. Dazu trinkt man Malvazija.
- » Meeresfrüchte-Ragout, istrisches žgvacet (Eintopf) oder 12 Stunden lang langsam gekochte Boškarin-Ochsenbäckchen werden mit frischen, lokal angebauten Zutaten zubereitet. Ein großes Fass, das im Restaurant steht, erinnert daran, dass dieser Ort einst ein Weinkeller war, dem Kantinon seinen Namen verdankt. Nehmen Sie einen Platz auf der Terrasse und genießen Sie den Blick auf die Euphemia-Kirche und den Fischerhafen.
- » Fallstaff: 1 Gabel & 81 Punkte
- » Gault&Millau: na
- » Reservierung: 30 Gäste
- » Maximal: 40 Gäste



# Mediterraneo

## Mediterraneo

- » Dieses Restaurant befindet sich im 5\* Hotel Monte Mulini
- » Im Restaurant, untergebracht in einem Adults-only-Hotel, fällt Genießen bei tollen Drinks leicht
- » Dies ist ein Ort, an dem das Essen zu einem unvergesslichen Erlebnis wird. Entdecken Sie Istrien und das Mittelmeer auf dem Teller.
- » Für den nächsten Gang folgen Sie Ihrem Instinkt oder lassen Sie sich von den Empfehlungen unserer Köche leiten. Zu den Hauptgerichten gehören Tintenfischragout mit acht Stunden lang langsam gegarten Tentakeln in Teran-Wein, aromatisierter adriatischer Steinbarsch en papillote und Rindertournedos mit Linsenragout und langsam gegarten Karotten mit Orange. Die Weinkarte bietet eine große Auswahl an Champagnern und kroatischen Weinen aus allen Regionen.
- » 5 Gang Menü mit Weinbegleitung
- » Fallstaff: 2 Gabeln & 88 Punkte
- » Gault&Millau: na
- » Reservierung: 30 Gäste
- » Maximal: 50 Gäste



# Restaurant Giannino

<https://restoran-giannino.com/en/>

- » Alles begann in Rovinj im Jahr 1972, als Corrado Pellizzer die Tür seines ersten Fischrestaurants Giannino öffnete.
- » Corrado, Sohn eines Fischers, beschloss, sein umfangreiches Wissen über das Meer zu nutzen, um Speisen zu kreieren und zu servieren, die den vollen Geschmack des Meeres hervorbringen und ihn an seine Kindheit erinnern.
- » Corrado Pellizzer ist für den Aufbau einer jahrzehntelangen Tradition verantwortlich. Mit seinen geschickten Händen und seinem wachen Geist gehört er zu den besten Köchen seiner Generation. Auch heute noch kocht er mit Leichtigkeit und Leidenschaft.
- » Zusammen mit seinen beiden Söhnen Giovanni und Nereo leitet er das Giannino und zwei weitere Restaurants. Das unglaublich schöne und romantische Puntulina und die neu renovierte historische Bar Rio.
- » Fallstaff: 2 Gabeln & 86 Punkte
- » Gault&Millau: na
- » Reservierung: 25 Gäste
- » Maximal: 35 Gäste



# Restaurant Orca

<https://www.orca-rovinj.com>

- » Transfer erforderlich
- » Im Restaurant Orca basiert das Essen und die Atmosphäre auf frischen und einheimischen Zutaten, die kreiert werden in Übereinstimmung mit den Grundsätzen der istrischen und mediterranen Küche.
- » Von frischen saisonalen Lebensmitteln, die typisch für das istrische Gebiet, bereiten wir Gerichte vor, die den Geschmack charakteristisch für die istrische und mediterrane Küche, und dabei kombinieren wir Tradition und Modernität. Wir haben das Motiv, die Tradition zu erhalten, aber in modernem Stil, dabei folgen wir den Normen und Anforderungen der modernen Gäste.
- » Zuhause fühlen, und die familiäre Atmosphäre des Restaurants genießen, die die Familie Horvatin führt, mit der Hilfe ihrer Kinder und ihrer wertvollen Mitarbeiter. Unsere Mitarbeiter betrachten wir als Juwelen unseres Restaurants, deswegen sind die meisten von ihnen schon 10 bis 26 Jahre fest angestellt, was über die Qualität und Atmosphäre im Restaurant spricht.
- » Fallstaff: 2 Gabeln & 85 Punkte
- » Gault & Millau: 12 Punkte
- » Reservierung: 25 Gäste
- » Maximal: 35 Gäste



# Restaurant Meneghetti

<https://meneghetti.hr/en/dining/>

- » Transfer erforderlich (ca 30 Minuten Fahrzeit)
- » Das Restaurant des gleichnamigen Weinguts und Hotels (ein Relais &Chateau Hotel) befindet sich ca 30 Minuten südsüdöstlich von Rovinj und bezaubert aufgrund seiner pittorsken Lage, des einzigartigen Ambientes sowie der aussergewöhnlichen Küche, begleitet von den hauseigenen Weinen.
- » Das gehobene Gourmetrestaurant inmitten von Weinbergen und Olivenbäumen hat ein besonderes Flair. Die Küche liebt neben Pasta, Fisch und Risotto auch den Einsatz von knackigem Gemüse, etwa beim bunten Mix mit Mandeln, Oliven und Tomatenvinaigrette.
- » Fallstaff: 3 Gabeln & 91 Punkte
- » Gault&Millau: 16,50 Punkte
- » Reservierung: 25 Gäste
- » Maximal: 35 Gäste





## Georges Desrues

Experte

- » Georges Desrues, geboren in Paris, aufgewachsen in Wien, lebt als Autor seit fünfzehn Jahren in Triest. Seine Spezialgebiete sind Reisen, Essen und Trinken sowie Landwirtschaft. Zahlreiche Publikationen im In- und Ausland, darunter in »Profil«, »Der Standard«, »Die Welt«, »Gourmet Traveler«, »Welt am Sonntag«, »Port Culinaire«, »A la Carte« und in vielen anderen Medien.
- » Sein letztes Buch(2023): Istrien für Fortgeschrittene

- » Jeder Gast bekommt für die individuelle Anreise einen „Gastronomischen Routenplaner“ mit besonderen Empfehlungen für die An- oder Rückreise, die dadurch zu einem besonderen, zusätzlichen Erlebnis wird.
- » Im Angebot inkludiert.

## HOGAST Service

Gastronomischer Routenplaner



# Detailinformation

## Preise & Leistungen

Hotelverfügbarkeit/Hotelreservierung:  
105 Zimmer

Hotel Lone 12. - 14. Juni 2024

Preis pro Person, Begleitperson – Pauschalreise

Reine Landleistung

Pauschale für Begleitperson EUR 906,00

Inklusive Nächtigung im Lone

Premium Room, Doppelbenutzung Begleitung EUR 1.236,00

Andere Zimmerkategorien auf Anfrage

Vorzeitige Anreise & spätere Abreise gerne auf Anfrage möglich



# Detailinformation

## Pauschale

### Inkludierte Leistungen

- » 2 Nächtigungen im Zimmer mit der gewünschten Belegung (Premium Kategorie) mit Frühstück, Steuern, Parkfläche PKW (Im Freien ca 200m vom Hotel), Nutzung der Wellness Einrichtungen (Behandlungen gegen Gebühr) – NICHT bei der Pauschale ohne Nächtigung
- » porterage
- » Mittagessen am 12. Juni im Hotel (3-Gang Mittagessen inklusive Getränke )
- » Halbtägiges Meeting im Hotel The Lone (Raummiete, 3 stündige Getränkepauschale sowie Standardtechnik (1 LCD Projektor, 1 Leinwand, 1 Mikrofon, 1 Flip Chart, Internetzugang, Stift & Schreibblock)  
NUR für Beiräte, nicht für Begleitpersonen (Begleitpersonen haben Freizeit)
- » Willkommensgetränk am 12.Juni vor dem Abendessen
- » 5-Gang Abendessen im Hotel The Lone am 12. Juni
- » Weinbegleitung zum Abendessen am 12. Juni im Hotel The Lone
- » Ganztägiger Ausflug am 13. Juni(Kleingruppen von ca 25 Personen, Fahrt im komfortablen Bus (1 Fl Wasser pP), lokale deutschsprachige Betreuung, Fachbesuch (Partner je nach gewähltem Ausflug), Mittagessen mit Getränkepauschale (Wein, Wasser & Kaffee)

# Detailinformation

## Pauschale

### Inkludierte Leistungen

- » 4-gängiges Abendessen (inklusive Weinbegleitung) in diversen Restaurants am 13. Juni
- » Mondial Betreuung vor Ort
- » Routenempfehlung für die Anreise mit dem PKW von Georges Desrues (Zusendung vorab als PDF per Mail)
- » Trinkgeld (Reiseleitung, Busfahrer, Restaurants & Hotel)

*Tarifstand bei einigen Leistungen (Abendessen am 13. Juni & Buspreise) 2023, Preiskorrektur 2024 vorbehalten!*

# Alternative Leistungen

Abendesse am 13.Juni

## Aufpreis für folgende Restaurants

- » **Restaurant Menghetti:**  
(Fahrtdauer ca 30 Minuten pro Strecke)  
Aufpreis pro Person: EUR 112,00
- » **Restaurant Cap Agli Amici:**  
(Grand Park Hotel, fußläufig)  
5+1 Gang Menü (Appetithäppchen  
Zwischen den Gängen) Aufpreis pro Person: EUR 180,00
- » **Restaurant Cap Aureo:**  
(Grand Park Hotel, fußläufig)  
4 Gang Menü Aufpreis pro Person: EUR 170,00  
Exklusive Veranstaltung für HOGAST Gäste  
Minimumumsatz

# Detailinformation

## Pauschale

### Nicht inkludierte Leistungen

- » Persönliche Ausgaben
- » Vorzeitige Anreise bzw. Verlängerung nach Reiseende (*wichtiger Hinweis: es sind 20 Zimmer für 11.-12. Juni vorreserviert, aufgrund einer vorherigen Veranstaltung sind keine weiteren Zimmer derzeit verfügbar*)
- » Reiseversicherung
- » Parkgebühr in der Hotel Garage  
Hotelgarage im Hotel Lone EUR 22,00 pT (selbst zu bezahlen, keine Vorresevervierung möglich)

# Detailinformation

## Stornobedingungen

### Konditionen: Stornogebühren

Ab 15. Jänner 2024 – 23. März  
24. März – 2. Mai  
3. Mai – 31. Mai  
Ab 1. Juni

25% Stornokosten  
60% Stornokosten  
95% Stornokosten  
100% Stornokosten



# Detailinformation

## Zahlungskonditionen

Konditionen:

Zahlungen:

20% der gebuchten Leistungen bei Buchung

Restzahlung bis 20. Mai 2024





## Ihr Kontakt bei Mondial

**Karin Berger**

Mondial GmbH & Co. KG  
Operngasse 20b, 1040 Wien, Österreich  
<http://www.mondial-events.com>  
[Karin.berger@mondial.at](mailto:Karin.berger@mondial.at)

Derzeit wurden keine Reservierungen vorgenommen. Preise vorbehaltlich Verfügbarkeit zum Zeitpunkt der Buchung.

© Copyright by Mondial GmbH & Co. KG

Alle in Konzeption, Manuskripten und Präsentationen enthaltenen Vorschläge, Beschreibungen und Inhalte verbleiben – in vollem Umfang und Inhalt unabhängig vom Wortlaut – mit Urheber- und Nutzungsrecht bei Mondial, auch dann, wenn für die Präsentation ein Honorar gezahlt wurde. Das Konzeptionshonorar versteht sich dabei als reines Aufwandshonorar, nicht aber als Abgeltung der Urheber- und Nutzungsrechte. Verwendete Fotos sind Symbolfotos und können abweichen.

Die Weitergabe aller Unterlagen, im Ganzen oder in Teilen, sowie die Veröffentlichung, Vervielfältigung, Verbreitung, Nachbildung oder sonstige Verwertung der präsentierten Konzepte, Vorschläge, Lösungen und Ideen ist ohne vorherige Zustimmung von Mondial nicht zulässig. Werden die präsentierten Konzepte nicht verwendet, so ist Mondial berechtigt diese anderweitig zu verwenden.