

Ece x GoToBordo

Lezzet ve Stil: Ece Erdiin ile
Bordeaux

20–23 Kasım 2025

Ece Erdiin, mutfakla sanatı buluşturan yaklaşımı ve zarif yaşam stiliyle, Bordeaux deneyimimize ilham katacak. Onunla birlikte olacağımız bu gezide, sadece lezzetleri değil, estetiği ve Fransız yaşam kltrn de keşfedeceğiz.



Nerede konaklayacağız?

Konaklamamız, Bordeaux'nun kalbinde bir tasarım ikonu: Yndo Hotel.

Tarihi bir binada konumlanan bu malikane otel, tarihi dokuda modern tasarımın en rafine hali. Bir yandan şato zarafetini taşıırken, diğer yandan cesur ve çağdaş detaylarla sofistike bir ruha sahip. Her köşesi ince düşünülmüş tasarım dokunuşlarıyla dolu.

Üstelik Bordeaux'nun tam merkezinde yer alıyor; konuklarımız, istedikleri an yürüyerek şehri keşfetme özgürlüğüne sahipler.



1.Gün: 20 Kasım Perşembe İlk buluşma , Bordeaux lezzetleri ve Chateau Smith Haut Lafitte

Konuklarımız sabah Bordeaux Havalimanı'na varacak, transferle Yndo Hotel'e geçeceğiz.

Öğle yemeğimizi ,
Bordeaux'nun
en ikonik
adreslerinden
L'Entrecôte'ta
yiyeceğiz.
Şehrin klasik
biftek-kızarmıs
patates
deneyimini
yaşayacağız.



Ardından Château Smith Haut Lafitte'e hareket edeceğiz.
Kökeni 14. yüzyıla uzanan,
1855'te Grand Cru Classé unvanını alan bu şato,
Bordeaux'nun en prestijli bağları arasında.

Burada, asırlardır süregelen bağcılık geleneğini hissedecek, şatonun zarif atmosferinde şarapların
derin hikâyesini grubumuza özel düzenlenecek bir turla keşfedeceğiz.

Akşamı, Chateau Smith Haute Lafitte'te bulunan, Michelin Guide seçkisindeki La Table du Lavoir'da
tamamlayacağız .



2.gün: 21 Kasım Cuma

Ece ile mutfak atölyesi ve Saint-Emilion

Sabah kahvaltısının ardından serbest zaman herkese iyi gelecek! Bordeaux sokaklarında kahve, butik keşifleri ya da sadece Yndo'nun zarif salonlarında keyif...

Öğlene doğru tarihi bir şatoya gideceğiz.

Burada bizi özel bir buluşma bekliyor: “**Ece ile mutfak atölyesi**”.

Şatonun 19.yuzyıldan kalma tarihi dokusunda, uzun sofralar zarif bir dokunuşla hazırlanacak: şömineler, tarihi bir mutfak, eski porselenler ve samimi bir atmosfer... Adeta geçmişle bugünün birleştiği bir sahne hayal edin.

Ece, mutfaktaki yaratıcılığını bu özel sofraya taşıyacak. Ona Bordeaux'nun deneyimli bir Fransız şefi eşlik edecek. Birlikte mevsimsel malzemelerle ikonik Fransız tatlarını yeniden yorumlayacaklar. Katılımcılar sadece izleyici olmayacak; bu yaratıcı sürecin parçası olacaklar. Yemekler, şaraplar ve sohbet birleşecek ve bir deneyimden çok daha fazlasını yaratacak.

Mutfak atölyesinden sonra, UNESCO Dünya Mirası listesinde yer alan **Saint-Émilion**'a hareket edeceğiz.

Ortaçağ sokaklarında dolaşırken taş evler, şarap mağazaları ve büyüleyici meydanlar bize eşlik edecek. Tarih ve şarabın iç içe geçtiği bu kasabada her köşe yeni bir hikâye sunacak. Günümüzü, kasabanın karakteristik restoranlarından birinde akşam yemeği ile kapatacağız.

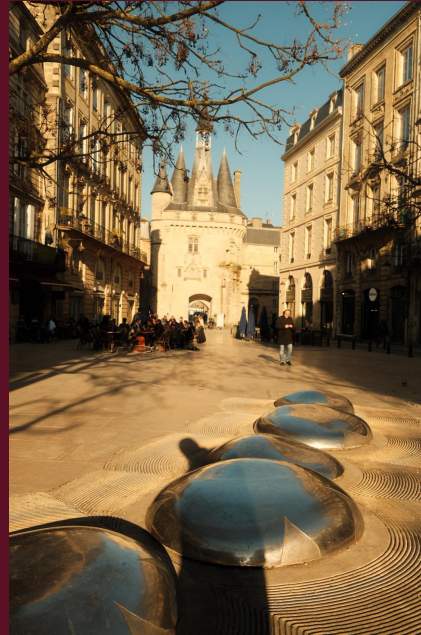


3. Gün: 22 Kasım Cumartesi Ece ile Bordeaux City Life.

Kahvaltının ardından, Bordeaux'nun "küçük Paris" ruhunu Ece'nin gözünden keşfetmeye çıkacağız. Global markalarla Fransız tasarımcıların buluştuğu butikler, konsept mağazalar, vintage köşeler ve gizli kafeler... Ece'nin zarif gustosu ve stil anlayışıyla, alışveriş sadece alışveriş olmayacak; şıklık, estetik ve yaşam tarzına dair ilham verici bir yolculuğa dönüşecek.

Lokal tatları keşfetmek için de, Emre ve Ece ile yerel ekmekçileri ve pastaneleri mini bir turla keşfedeceğiz.

Akşam, deneyimin doruk noktası: Michelin Guide restoranlarından Amicis'te çağdaş Fransız mutfağının en seçkin sofralarında, unutulmaz bir veda yemeği bizi bekleyecek.



4. Gün – 23 Kasım Pazar

Zarif bir veda..

Son kahvaltımızın ardından havalimanı transferi ile deneyimimizi tamamlayacağız.



Katılım: 16 kişi ile sınırlıdır

Konaklama: YNDO Hotel

Ücret:

- Kişi başı: 2.490 € (çift kişilik odada)
- Tek kişilik oda farkı: 500 €

Katılım için:

info@gotobordo.com

Instagram: @gotobordo

www.gotobordo.com

Fiyata dahil olan hizmetler:

- YNDO Hotel Bordeaux' da 3 gece konaklama ve kahvaltılar
- Bordeaux Havalimanı'ndan başlamak üzere tüm ulaşım ve transferler
- Bordeaux şehir turu ve Restaurant L'entrecôte'da öğlen yemeği
- Château Smith Haut Lafitte şarap tadım turu ve giriş ücretleri
- Michelin Guide La Table du Lavoir akşam yemeği
- Tarihi bir şatoda Ece ile mutfak atölyesi + Fransız şef eşliğinde özel öğlen yemeği
- Saint Émilion gezisi ve L'atelier de Candale vb.seçili restaurant'da akşam yemeği
- Bordeaux'da Amicis,OST ve benzeri Michelin Guide Restaurant'da akşam yemeği
- GoToBordo danışmanlık hizmetleri
- Ece Erdinç danışmanlık hizmetleri

Fiyata dahil olmayan hizmetler:

- Uluslararası ve yurtiçi uçuşlar
- Alkollü/alkolsüz içecekler
- Programda belirtilmeyen atıştırmalıklar, öğünler
- 3 gece için geçerli olan şehir vergisi ("taxe de séjour")
- Seyahat ve sağlık sigortaları (tavsiye edilir)
- Kişisel harcamalar
- Vize ücretleri ve ilgili işlemler

Ödeme Koşulları ve İptal Şartları:

Ödeme Koşulları:

- Toplam tutarın % 50'si kayıt esnasında yapılmalıdır. Kalan %50 ise en geç 7 Kasım 2025 tarihinde ödenmelidir.
- Ödemelerinizi kredi kartı (Visa, MasterCard , American Express) ya da IBAN numarasına havale yoluyla yapabilirsiniz.
- Kredi kartı ile yapılacak ödemelerde size özel oluşturacağımız linke tıklayarak kendi ekranınızdan hızlıca ödeme yapabilirsiniz. (+ 2.5 % kredi kartı banka komisyonu eklenecektir.)
- AB dışı transferler için masraflar gönderici tarafından karşılanmalıdır.

İptal Şartları:

- Tur tarihinden 30 gün öncesine kadar yapılan iptallerde: toplam tur bedelinin %50'si iade edilir.
- Tur tarihine 29 gün veya daha az süre kala yapılan iptallerde: hiçbir iade yapılmaz.
- Tur başlangıcına kadar iptal edilmeyen ve katılım sağlanmayan rezervasyonlar (no-show): iade yapılmaz.

Tarihler:

Belirtilen tarihler ön bilgilendirme amaçlıdır; kesin tarihler talep ve kişi sayısına göre müsaitlikler yeniden kontrol edilerek netleştirilecektir.

