

Culinaire ontdekkingscruise

oktober 2026



- Exclusieve organisatie door ATC Cruises i.s.m. restaurant Wingerd
- Uniek gastronomisch excursieprogramma
- Met persoonlijke begeleiding van topchef Pieter Coomans en wijnkenner Jolien Laenen

Ben je een gastronomie- en wijnliefhebber? Dan is dit uw droomreis voor 2026. Maak kennis met tal van lokale specialiteiten, recepten en proeverijen tijdens deze mooie 10-daagse cruise langs de mooiste plekken van Spanje & Portugal. ATC Cruises zorgt voor de vlekkeloze organisatie aan boord van het mooie Premium+ schip Marina van Oceania Cruises, gekend om 'De beste keuken op zee'.

Neem deel aan exclusieve uitstappen, kookdemonstraties, culinaire geheimen, en veel meer. Eens terug aan boord van het schip kan je met chefkok Pieter nog even de kookstudio induiken en al je culinaire kennis omzetten in de praktijk. Ervaring is absoluut niet vereist !

ATC Cruises

Thuishaven voor al uw cruises

PREMIUM+

10 dagen cruise vanaf € 3.330 pp

Schip Marina *****
Datum 2 tot 11 oktober 2026
van Bilbao naar Barcelona

Buitenhut € 3.330 pp
Balkonhut € 3.830 pp
Concierge balkonhut € 4.290 pp
Penthouse Suite € 5.650 pp



Uw exclusieve voordelen :

Gastronomisch begeleide themacruise i.s.m. restaurant Wingerd (Gault & Millau 15/20)

Your World Included voordelen = onbeperkt wifi + inbegrepen fooien + alle specialiteitenrestaurants EXTRA bij ATC Cruises: Upgrade naar Prestige Select Drankenpakket & gegarandeerde begeleiding

NOTA: voor deze reis hoeft u geen specifieke culinaire voorkennis te hebben of een ervaren (thuis)kok te zijn.
Het niveau is voor iedereen toegankelijk. Deelname aan de workshops is bovendien optioneel.



Deze gastronomische cruise is er eentje om duimen en vingers af te likken. Letterlijk. Het unieke culinaire excursieprogramma tijdens deze cruise wordt samengesteld i.s.m. de top chefkok Pieter Coomans en wijnkenner-sommelier Jolien Laenen van restaurant Wingerd in Vorselaar. We lichten alvast een tipje van de sluier van wat je zoal mag verwachten:

A Coruña: Proef de zee

We duiken in de gastronomie van La Coruña en ontdekken samen de gastronomische geheimen van deze bruisende Spaanse stad, waaronder de percebes (eendenmosselen) – een bijzondere delicatessen uit de zee. We verkennen de lokale markt met verse vis en zeevruchten, proeverij van Galicische kaas en chorizo, tapas met empanada en gebakken zeeduivel, en een bezoek aan het centrale Maria Pita plein.

Porto: Historie en portwijn

Ervaar een unieke portproeverij en kom alles te weten over de rijke geschiedenis van Porto en de kunst van het maken van portwijn. We leren ook hoe verschillende soorten port tot verrassende foodpairings kunnen leiden. We bezoeken hier 'Graham's Port Lodge' voor een rondleiding en proeverij, gevolgd door lunch in Restaurant VINUM.

Lissabon: De zoete smaak van traditie

Tevens niet te missen, het prachtige Lissabon met haar unieke culinaire erfgoed ! Bezoek een authentieke bakkerij waar de beroemde pasteis de Belém (of nata) worden gemaakt, en geniet van een proeverij van dit hemelse gebakje.

Portimão: Van zee tot blik

Uitstap naar Alvor, gekend om zijn oesters. Hier bezoeken we een artisanale conservenfabriek waar vis (van zeer hoge kwaliteit) wordt ingeblikt. Na een tussenstop aan de oude haven, lunchen we hier in stijl mét panoramisch uitzicht en aangepaste wijnen uit de Algarve.

Alicante: Koken met locals

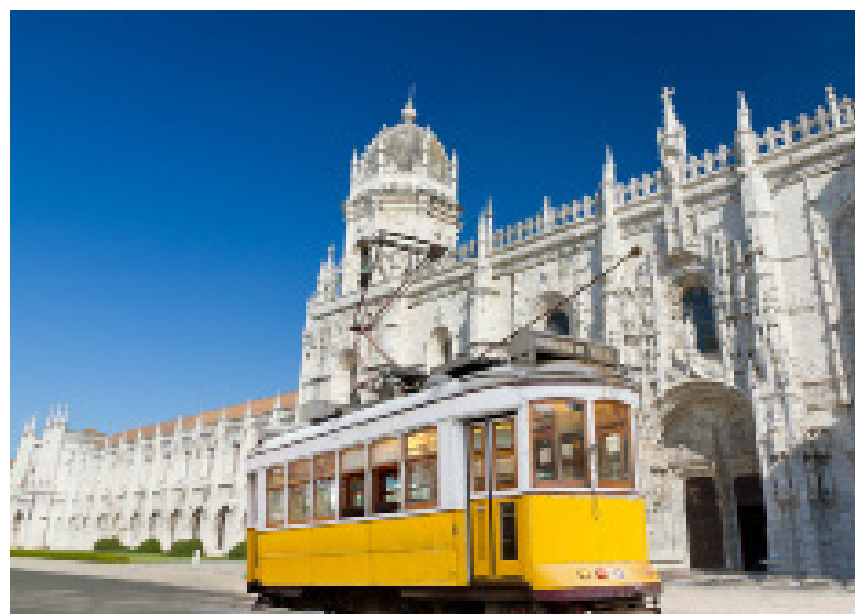
Neem deel aan een kookworkshop met en door locals. Leer samen met ons de geheimen van de Andalusische keuken en ga aan de slag met traditionele gerechten. Laat je inspireren door de smaken en geuren van de streek.

Cadiz: Sherry in de kelders

Hier bezoeken we Lustau, het wereldwijde referentiepunt voor sherrywijn met meer dan 125 jaar traditie. In de monumentale 19e-eeuwse kelders (> 20.000 m²) leren we over de grote traditie en persoonlijkheid van sherrywijn. De rondleiding omvat een proeverij van 5 verschillende sherrysoorten, elk direct bij de vaten van de specifieke sherry.

Barcelona: Markten en meer

We sluiten de reis af in het bruisende Barcelona. Bezoek samen met ons de beroemde Mercat de la Boqueria en proef typische lokale specialiteiten. Geniet van een feestelijke afsluiting in de sfeervolle foodbar Bar Cañete, waar al het heerlijke eten zorgt voor een unieke ambiance.





ATC Cruises

Thuishaven voor al uw cruises

Inbegrepen in de prijs:

cruise in volpension op basis van dubbele bezetting, vermelde extra voordelen zoals beschreven, havengelden, taksen. Cabinetypes en suites steeds o.v.v. beschikbaarheid en onderhevig aan eventuele route- of prijswijzingen van de rederij. Nederlandstalige begeleiding is gegarandeerd vanaf 10 verkochte hutten.

Niet inbegrepen/optioneel:

Exclusief culinair excursieprogramma (zie programma); richtprijs € 875 pp.

Vluchtpakket H/T vanuit Brussel (+ transfers ter plaatse): € 425 pp

NOTA: het aanbod op deze flyer beschrijft niet het volledige programma en dient voornamelijk als 'voorsmaakje'. Het volledige culinaire programma wordt binnenkort bekend gemaakt.

Elke reis/cruise wordt met de meeste zorg door ons samengesteld en zijn elk op zich uniek op vlak van beleving en service. Daar waar mogelijk geven wij aan al onze reizen een eigen ATC 'touch' en onze collega's staan steeds klaar om u te helpen of te begeleiden. Tegelijk zijn al onze groepsreizen zo ontworpen dat u voldoende ruimte heeft om uw tijd in te vullen zoals u dat zelf wil. Indien u interesse heeft in dit aanbod, kan u ons vrijblijvend contacteren voor een uitgebreide offerte op maat.

**Contacteer ons
op 03/236 89 39 of reservations@atccruises.be**

ATC Cruises - Mechelsesteenweg 62 - B 2018 Antwerpen
www.atccruises.be