



Даты поездки:

пн, 30.12.2019 - ср, 01.01.2020

Длительность: **3 дней**

Цена: **323 р.**

Эквивалент: **140 €**

Туруслуга: **45 р.**

Новый год в Риге!

Маршрут: Рундальский дворец - Рига - Юрмала

Выезд из городов: Минск

Ночные переезды: 0

Программа тура

День 1

пн, 30.12.2019

Выезд из Минска в 4.00 (ориентировочно). Транзит по территории Беларуси, Литвы и Латвии.

Экскурсия в Рундальский замок, самый известный и самый красивый дворцовый комплекс в Латвии. Проект разработан и осуществлен под руководством знаменитого архитектора Ф.Б.Растрелли (вход. билеты за доп. плату от 8 евро/взр., 6 евро/студенты, 4 евро/школьники).

Отправление в Ригу. Заселение в отель «Nestia Hotel Hugend»4 *.

Свободное время для посещения рождественских ярмарок. Ярмарки на Домской площади, на Эспланаде (разворачивается целый кроличий городок) и площади Ливу привлекают посетителей ароматами горячего вина, жареного миндаля и пряничного печенья, а также изделиями латышских ремесленников.

Посещение национального ресторана «Lido» (доп. оплата от 8 евро) - одного из интереснейших и популярных центров отдыха и развлечений: ресторан национальной кухни, каток под открытым небом, множество аттракционов. Ночлег в отеле.

День 2

вт, 31.12.2019

Завтрак. Обзорная экскурсия «Путь Рижской Елки», во время которой, Вы познакомитесь с красавицей Ригой в Рождественском убранстве! Проедете по центру города - району знаменитого Рижского Югендстиля, познакомитесь с этой удивительной архитектурой и ее наиболее интересными зданиями и авторами. В центре города, Вас познакомят с предместьями - Петербургским, Московским, у которых есть своя интересная история и достопримечательности.

Для желающих посещение уникального музея Югендстиля, который расположен в доме архитектора Константина Пекгена и воссоздаёт оригинальный интерьер жилища рижанина начала 20 века. В музее представлены оригинальные предметы интерьера и быта, одежда и украшения. Возможно примерить, потрогать и сделать оригинальные фотографии (входной билет 3,5 евро/чел). Свободное время.

Для желающих посещение аутентичного средневекового ресторана в центре города.

Подготовка к Новомуднему вечеру. Вы можете отпраздновать Новый Год в старом городе с шампанским и салютами!

День 3

ср, 01.01.2020

Поздний завтрак. В 10.00 выезд в Юрмалу на «Зимние гуляния в латышских традициях» - увлекательные развлечения для взрослых и детей в лесопарке «Дзинтари»: весёлые латышские танцы и игры, гадания, зимнее фото-ориентирование, лыжные соревнования, снежные битвы, рисование на снегу, лепка снеговиков, катание самого большого снежного шара, метание снежков в цель, саночные соревнования, стрельба из лука, экспозиция латышских народных орнаментов, а так же, творческие мастерские: изготовление соломенных фигурок, изготовление ароматических мешочков, поделки из цветных камней, изготовление масок, глинтвейн и национальная еда.

Посещение торгового центра (1-1,5 часа).

В 16.00 выезд в Минск. Транзит по территории Литвы и Беларуси. Прибытие в Минск поздней ночью.

Дополнительная информация

Включено в стоимость тура

- проезд автобусом по маршруту
- проживание в отеле 4* с завтраками
- экскурсии (Рига, Рундальский замок) (без вх.билетов)
- поездка в Юрмалу
- сопровождение по маршруту

Оплачивается отдельно

- Шенген виза: взрослые - 60€, дети до 12 (11.99) лет – бесплатно, школьникам и студентам дневной формы обучения – 35€
- медицинская страховка взрослые -4 \$, дети до 16 лет 2\$
- посещение «Лидо»
- Предновогодний ужин в отеле «Hestia Hotel Hugend»4 * - 55 евро/человек
- входные билеты в Рундальский замок

Примечание

Дети до 12 лет с 2-мя взрослыми - скидка 20 евро
Документы оформляются в Латвийском посольстве. Подача в посольство за 14 дней до выезда! Возможно открытие многократных виз! Предновогодний ужин в отеле «Hestia Hotel Hugend»4 *(доп. плата 55 евро/чел.) с 20.00 до 23.00 (бронирование ужина заранее обязательно! Количество мест ограничено!) =приветственный напиток =комплимент от шеф-повара =парфе из латвийских лесных грибов =Баллотин из индейки с гратеном из пастернака, карамелизированным кумкуатом и соусом «мальтез» Или запечённое филе судака с сельдереевым сотэ, зеленым яблоком, спаржей и соусом из зеленого лука =яблочный десерт «Арлетт» с хрустящими медовыми сотами и соусом с корицей =бокал игристого вина

Оператор



САНРАЙЗ ТРЭВЕЛ

Минск, ул. К.Маркса 40, оф.26

Телефон: +375 (17) 222 30 03
+375 (29) 692 99 99
+375 (17) 327 66 78
+375 (17) 327 58 82

Время работы:

- Пн. - Пт. 10:00 - 19:00
- Сб. 10:00 - 15:00
- Вс. Выходной