

# COOKING CLASS - ELBA IN CUCINA

ISOLA D'ELBA

dal 13 al 15 novembre 2020

Quota individuale di partecipazione: € 349



## 1° GIORNO

Arrivo con i propri mezzi a Piombino

Traghetto Piombino - Portoferraio per le persone e i veicoli  
Spostamento autonomo in Hotel 4\* a Portoferraio con trattamento B&B a seguire cena libera (possibilità di ristorante convenzionato)

## 2° GIORNO

Colazione e mattinata libera alla scoperta delle bellezze dell'Isola d'Elba.

Spostamento con i propri mezzi verso la scuola di cucina "Elba Kitchen". Consigliamo di partire per tempo per trovare parcheggio

Ore 16.30 inizio della prima parte della Cooking Class "Elba in Cucina" affiancati da uno Chef realizzerete diverse ricette della tradizione Elbana. L'obiettivo sarà quello di insegnarvi a cucinare senza segreti e con prodotti di prima qualità

Ore 20.00 Cena con menù di 4 portate, preparato durante la cooking class, incluso ¼ vino e ½ litro di acqua a persona

Rientro in hotel con i propri mezzi.

## 3° GIORNO

Colazione, check-out e spostamento con mezzi propri verso la scuola di cucina "Elba Kitchen"

Ore 10.00 inizio della seconda parte della Cooking Class "Elba in Cucina" dedicata alla preparazione di dolci tipici Elbani

Ore 12.00 fine programma a seguire possibilità di pranzo in ristorante convenzionato (extra) a Portoferraio.

Fine esperienza e rientro con mezzi propri verso il Traghetto Portoferraio - Piombino



- Supplemento o quota camera singola: € 80
- Quota 3°/4°/5 letto bambini fino a 12 anni: € 139\*
- Quota 3°/4°/5 letto bambini 12/18 anni: € 269
- Riduzione 3\* letto adulto: € 50

\* L'esperienza è disponibile solo a partire dai 12 anni. Per i bambini il prezzo indicato è relativo al solo soggiorno, traghetto e cena del 2° giorno con Menu fisso hamburger, patatine, dolce, acqua o bibita a scelta. Per gli accompagnatori che non partecipano all'esperienza viene comunque inclusa la cena come da programma. Il tutto verrà svolto presso la sede Elba Kitchen Club.

### La quota comprende:

- Tour di 3 giorni / 2 notti
- La scuola fornisce il necessario per lo svolgimento del corso. L'esperienza include il corso, la cena del sabato e le ricette in formato cartaceo o digitale oltre a quanto indicato nel programma (possibilità di riduzione € 50 per non interessati all'esperienza)
- Traghetto andata e ritorno passeggeri + auto
- Due notti in hotel 4\* a Portoferraio con pernottamento e prima colazione
- Quota d'iscrizione
- Assicurazione annullamento e assicurazione medico sanitaria

### La quota non comprende:

- Cena (ristorante convenzionato € 25 a persona a persona)
- Mance, extra personali e tutto quanto non espressamente indicato alla voce "la quota comprende".

Documenti necessari: adulti e minori carta d'identità. GARNAP

## Richiedi tutti i dettagli in agenzia

RANICA - ALZANO LOMBARDO - ALBINO - GAZZANIGA - OSIO SOTTO  
PONTE NOSSA - SAN PELLEGRINO TERME - ROVATO - BRUGHERIO

Organizzazione tecnica: Serio Travel Srl n° licenza n° 11/ADV del 26/04/2000  
R.E.A n. BG-321538 - Polizza RC viaggi ERV: n° 24910119-RC14