

P E R F E T T O

Toskańskie Warsztaty Kulinarne



Toskania – wyjątkowe krajobrazy, willa z pięknymi apartamentami i ogrodem, warsztaty kulinarne z kuchni włoskiej, zwiedzanie winnic i degustacje doskonałych win, twój czas na wypoczynek i całkowity relaks.



Od dawna miałem marzenie, aby móc połączyć wypoczynek z pasją kulinarną, by korzystać z dobrodziejstw tego regionu, poznawać smaki i zapachy oryginalnych dań Toskanii w ich naturalnym otoczeniu.

Wiem, że wiele osób również o tym marzy.



Tak więc spełniam swoje marzenia i mam nadzieję, że również wielu z Was. Stworzyłem wyjazd o którym sam marzyłem od dawna i w którym sam chciałbym wziąć udział. I wezmę.

Możliwość połączenia urlopu z pasją do gotowania oraz dostępnością doskonałych oryginalnych włoskich produktów takich jak sery, wędliny, przyprawy i wina w wyjątkowym miejscu. Piękne krajobrazy, wspaniała architektura, doskonałe produkty regionalne wytwarzane naturalnymi metodami, wspaniałe receptury.

Zapraszam Was do wzięcia udziału w tej wyjątkowej przygodzie.

Paweł Paszek-Pietruch

Paweł Paszek-Pietruch

www.eperfetto.pl



Jesienne Warsztaty kulinarne w Toskanii to :

- *7 dniowe wakacje w sercu Toskanii*
- *Możliwość zapoznania się z regionem, kulturą i kuchnią*
- *Uczestnictwo w 4 dniowych warsztatach kulinarnych*
- *Wycieczka do winnicy Avignonesi, zwiedzanie winnicy oraz uroczysta kolacja degustacyjna.*
- *Wycieczka do winnicy La Braccasca z degustacją produkowanych w niej doskonałych win.*

Termin wyjazdu: 02 11 2013 – 09 11 2013

Miejsce:

- *Toskańska willa z ogrodem i pięknym widokiem na odległą o 4 km Cortonę.*

Koszt: 890 euro/os. cena obejmuje:

- *7 noclegów w apartamentach z kuchnią i łazienką (pokoje dwuosobowe) w klasycznym tokańskim domu.*
- *Transfer lotnisko – willa – lotnisko (Rzym Ciampino-Toskania-Rzym Ciampino)*
- *Kolacja w dniu przyjazdu – włoskie przystawki i wino (1 but. / os.)*
- *6 śniadań (z lokalnymi serami, wędlinami i owocami)*
- *4 dni warsztatów kulinarnych (4 h dziennie)*
- *Sprzęt potrzebny do przeprowadzenia warsztatów*
- *Produkty spożywcze potrzebne do warsztatów*
- *Zestaw wszystkich przepisów wykonanych na warsztatach*
- *Fartuch Perfetto & Lagostina dla każdego uczestnika*

- *cena nie obejmuje:*
- *kosztu przelotu (średnia cena lotU NP. Allitalia lot AZ 490 i powrót AZ 491 około)*
- *Wycieczki do winnicy Avignonesi (degustacja wina wraz z kolacją w restauracji położonej na terenie winnicy , gotuje Chef Luca Bianccuci).*
- *Wycieczka wraz z degustacją wina w winnicy La Braccessa doskonałego producenta win w okolicach Montepulciano.*

*Wpłata zadatku w wysokości 390 euro/os. gwarantuje rezerwację miejsca.
Ilość miejsc ograniczona liczy się kolejność zgłoszeń i wpłat zadatku.*

Jeśli jesteś zdecydowana/zdecydowany prześlij swoje zgłoszenie na adres mailowy a otrzymasz szczegółowe informacje i plan wyjazdu.

pawel.paszek@eperfetto.pl





P E R F E T T O

Toskańskie Warsztaty Kulinarne