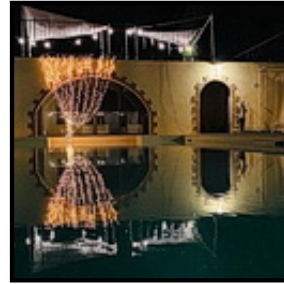


Kochkurs auf einem Agriturismo in der Toskana (TO/I-16)



Kurzinfo

Italienreise in die Region **Toskana** (Pisa) mit den Schwerpunkten **Kochkurs-Wein-Genuss-Natur-SlowTravel** mit 3 Übernachtungen im Doppelzimmer superior mit Frühstück in Agriturismo ab 2 Personen .

Individualreise für Selbstfahrer; Sie erhalten detaillierte Anfahrtsbeschreibungen zu den einzelnen Orten (Weingüter, Trüffelsuche, usw.) und fahren diese selbst an. Die Termine lassen sich nahezu frei nach Ihren Wünschen festlegen.

Reisepapiere: Europäische Staatsbürger benötigen für die Einreise einen gültigen Reisepass oder Personalausweis.

Nächster Flughafen: Pisa (55km), Florenz (75km)

Hauptsaison Zuschlag:

Mitte Mai bis Ende August:

45€ pro Person

Preis (4 Tage / 3 Nächte): **ab 859 € pro Person** (ab 2 Personen) im Doppelzimmer superior mit Frühstück
25% Anzahlung bei Buchung, Restzahlung 30 Tage vor Anreise.

Enthaltene Leistungen

- 3 Übernachtungen im Doppelzimmer superior mit Frühstück
Hotelbeschreibung bei **Ihre Residenz** auf der nächsten Seite
- 1 Willkommensaperitif am Ankunftstag
- 1 Abendessen (3 Gänge) am Ankunftstag im Ristorante Ihres Agriturismo inkl. 1 Flasche Wein und Wasser
- 1 privater **Kochkurs** (halbtags, etwa 4 Stunden) mit Dolmetscherdienst in deutscher Sprache in ländlicher Fattoria:
 - Dieser Kochkurs ermöglicht Einblicke in die Geheimnisse der traditionellen Küche der Toskana; Inhalte des Kurses können im Vorfeld mit der Chefin besprochen werden (auch z.B. für Vegetarier)
 - Zubereitung von drei Gängen: Einige Anregungen
 - Vorspeisen: Crostini (mit Pilzen, oder Weichkäse, oder Leber, oder Gemüse) , Bruschetta, Panzanella, frittierte Gemüse, gebackene Auberginen.u.a.
 - Erste Gänge: Pappa al pomodoro, Hülsenfrüchteintopf, Risotto, Gnocchi, gefüllte Teigtaschen, handgemachte Tagliatelle mit Ragout, oder Pilzen, oder Pinienkernen und Gemüse, u.a.
 - Zweite Gänge: Kalbsgulasch in Wein, geschmortes Hühnchen nach Jägerart, Schweinefilet in der Kruste, Schweinefilet mit Pilzen, Rindersteak in Brotkruste; gefülltes Gemüse, Kohl und Cannellinibohnen, Auberginenaufguss, u.a.
 - Desserts: Kastanienkuchen, Pinienkernkuchen, Apfelkuchen, Fruchtemürbeteigkuchen, Schokoladensalamie, Tiramisu, Zuppa inglese, Birnen- und Schokoladenkuchen, Cantuccinikexse mit Mandeln, Traubenbrot, u.a.
 - Gekocht wird mit frischen Zutaten aus dem unmittelbaren Umfeld des Landgutes
- 1 Mittagessen am Ende des Kochkurses mit den zubereiteten Speisen, inkl. Wein und Getränke
- 1 Halbtagsausflug (3 Stunden) ohne Transfers
 - Private/r deutschsprachige/r Führer/in
 - geleitete Weinverkostung (4 Weine, 1 Grappa) auf einem malerischen Weingut mit schönem Blick
 - Mittagessen mit verschiedenen toskanischen Spezialitäten (Käse, Wurstware), einem warmen ersten Gang und Dessert
- Reiseunterlagen (u.a. detaillierte Anfahrtsbeschreibungen)

Leistungen gegen Aufpreis

- 1 Halbtagsausflug (ohne Transfers), ab 108€ pro Person
 - Private/r deutschsprachige/r Führer/in
 - Besichtigung einer kleinen, familiengeführten Pastamanufaktur
 - Besichtigung einer kleinen, lokalen Metzgerei mit Verkostung einiger Wurstwarensorten
 - Kirschlikörpause in einer Bar
 - Abstecher zu einer Festung beim malerischen Weiler Lari
- **Umfassendes Versicherungspaket von travelSecure**
ohne Eigenbeteiligung **ab 34,50€**
Reiserücktrittsversicherung (Erstattung der vertraglich anfallenden Stornokosten wenn die versicherte Reise nicht angetreten werden kann)
Reiseabbruchversicherung (Erstattung von Kosten bei nicht planmäßiger Beendigung der Reise)
Reiseschutzbrief Corona Premium

Erstattung der vertraglich anfallenden Stornokosten bei Verdacht oder tatsächlicher Infektion durch das Coronavirus), sofern aus diesem Grund eine häusliche Isolation (Quarantäne) erforderlich wird
Details und Versicherungskonditionen auf Anfrage.

Nicht enthaltene Leistungen

- Anreise (außer sie ist ausdrücklich in den eingeschlossenen Leistungen aufgeführt). Gerne übernehmen wir die Organisation Ihres Fluges und der Transfers vom/zum Flughafen, falls Sie nicht mit dem eigenen PKW anreisen.
- Transfers vor Ort zu den Leistungsgebern, wie Weingütern, Restaurants, usw., außer wenn ausdrücklich erwähnt. Gerne organisieren wir für Sie private Transfers gegen Aufpreis.
- Trüffel, weitere Essen, Getränke und Weine, außer wenn ausdrücklich erwähnt.
- Stadtsteuer (city tax), diese wird vom Hotel direkt eingezogen.
- Trinkgelder und persönliche Ausgaben.
- Reiseversicherungen, wir empfehlen den Abschluss einer Reiserücktrittskostenversicherung.

Ihre Residenz

Location

Ihr Agriturismo ist ein altes toskanisches Haus, früher eine Mühle, etwas außerhalb der schönen etruskischen Stadt Volterra. Es ist von einem großen Park mit Kirschbäumen umgeben, ein idealer Ort für Ihren Urlaub.

Sie können in der Sonne entlang eines großen Swimmingpools liegen, der direkt in ein privates Wellnesscenter führt. Das kleine Wellnesscenter kann nur von Gästen genutzt werden. Der Wellnessbereich umfasst ein Hamam, einen Massageraum, einen Whirlpool und ein ausgestattetes Fitnessstudio. Viele verschiedene Behandlungen und Massagen mit ätherischen Ölen sind bei der Buchung erhältlich. Eine große Lounge mit originalem Steinkamin steht den Gästen zur Verfügung, ideal für kleine Feiern oder als Lesesaal.

Von hier aus ist es sehr leicht, Volterra, die Alabasterstadt, und San Gimignano zu erreichen. Pisa, Lucca und Florenz sind innerhalb einer Autostunde erreichbar.

Zimmer

Das Agriturismo verfügt über charmante Doppelzimmer mit eigenem Bad, Superior- oder Junior-Suiten oder Apartments unterschiedlicher Größe für 2, 3 oder 4 Personen. Jede Einheit ist voll klimatisiert und mit allem Komfort ausgestattet. Die Einheiten einer höheren Kategorie haben auch eine Badewanne.

Restaurant

In einem kleinen Restaurant werden köstliche Mahlzeiten und das Frühstück serviert. Signora Maria bereitet hier regelmäßig ihre typisch toskanischen Spezialitäten zu.

Facilities

Eigene Produktion von Öl, Weinen, Früchten und einer kleinen Menge Safran sowie ein eigenes Trüffelreservat.