

PACCHETTI VACANZE PER STRANIERI

<p>LA VITA IN CAMPAGNA</p> <p>Offerta valida per i mesi di: maggio, giugno, settembre, ottobre Uso delle attrezzature (piscina, campo da calcetto, beach volley, ping-pong, ecc.). Programma: - Dalle ore 08.00 alle 12.00: Possibilità di affiancare gli operatori nei normali lavori che vengono svolti in una azienda agricola (alimentazione degli animali, rigoverno, cura dell'orto, raccolta della frutta, ecc.). - Pranzo - Il resto della giornata può essere usato per la visita del territorio o per andare in spiaggia.</p>	<p>€ 300,00 per persona</p> <p>Minimo 4 e massimo 17 persone</p> <p>6 notti in camera doppia</p> <p>Pensione completa</p> <p>Bevande escluse</p>
<p>SAPORI E RELAX</p> <p>Offerta valida per i mesi di: maggio, giugno, settembre, ottobre Uso delle attrezzature (piscina, campo da calcetto, beach volley, ping-pong, ecc.). Corso di cucina di base, tipica italiana e veneta in particolare (dalle ore 09.00 alle ore 12.00). Durante il corso saranno fornite le basi per poter sviluppare una serie di menù tipici. Oltre alle tecniche culinarie, saranno trattati argomenti inerenti le caratteristiche organolettiche degli alimenti che saranno usati e le tecniche agronomiche usate per la coltivazione. Il corso sarà tenuto da un docente tecnico-pratico con una forte esperienza nell'insegnamento di queste discipline. - Pranzo - Resto della giornata può essere usato per la visita del territorio o per andare in spiaggia.</p>	<p>€ 160,00 per persona 2 notti in camera doppia inizio con cena</p> <p>€ 380,00 per persona 6 notti in camera doppia inizio con cena</p> <p>Minimo 4 e massimo 17 persone</p> <p>Pensione completa in camera doppia</p> <p>Bevande escluse</p>
<p>LA CUCINA VENETA TRADIZIONALE</p> <p>Offerta valida per i mesi di: maggio, giugno, settembre, ottobre Corso avanzato per adulti di cucina tipica italiana e veneta in particolare. Il corso è composto di tre lezioni tecnico-pratiche finalizzate, ognuna, alla realizzazione di un menu tipico composto di: antipasto, primo, secondo, contorno, dessert. Il menù realizzato sarà poi consumato a pranzo dai partecipanti. Gli argomenti trattati verteranno sulle caratteristiche degli ingredienti, sulle varietà disponibili secondo le stagioni, sulla conservazione degli eccessi di produzione agricola e sui vini locali che più si addicono alle pietanze elaborate.</p>	<p>€ 120,00 per persona</p> <p>Corso di Cucina tradizionale veneta</p> <p>3 lezioni Dalle h. 9:30 Alle h. 13:30 con pranzo</p>
<p>I PIACERI DELLA NATURA</p> <p>Offerta valida per i mesi di: maggio, giugno, settembre, ottobre Programma: - Visita all'azienda agricola con spiegazione dei processi produttivi e agricoli (30 min.) - Degustazione di vini e formaggi locali con spiegazione delle caratteristiche (30 min.)</p>	<p>€ 18,00 per persona</p> <p>Degustazione di prodotti tipici della Regione Veneto e locali Visita alla fattoria di 2 ore circa</p> <p>Gratuità 2 (1 autista e 1 capogruppo)</p>
<p>SERATA FOLCLORISTICA CAMPAGNOLA</p> <p>Offerta valida per i mesi di: maggio, giugno, settembre, ottobre Programma: La serata comincia alle ore 19.30 con un aperitivo di benvenuto al suono di musica folcloristica suonata dal vivo. Alle ore 20.00 inizia la cena dove sarà servito un menù tipico regionale composto da: antipasto, primo piatto, secondo con contorno, dessert, caffè (Bevande escluse) a serata proseguirà con musica e ballo fino alle ore 23.00</p>	<p>€ 30,00 euro per persona</p> <p>Gruppo minimo 50 persone Cena con prodotti tipici veneti e musica dal vivo</p> <p>Bevande escluse</p> <p>Gratuità 1 ogni 25 persone</p>