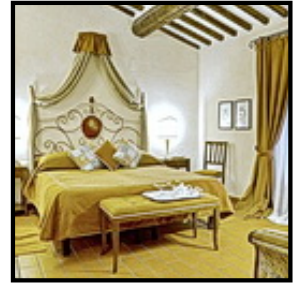


Kochkurs in umbrischer Villa am Trasimenensee (UM/I-1)



Kurzinfo

Italienreise in die Region **Umbrien** (Perugia) mit den Schwerpunkten **Kochkurs-Genuss-Luxus-Natur-Geschenk** mit 2 Übernachtungen im Doppelzimmer mit Frühstück in Relais 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: Florenz (150km), Rom Fiumicino (200km)

Check-in am Sonntag, Dienstag oder Mittwoch

Preis (3 Tage / 2 Nächte): **ab 598 € pro Person** (ab 2 Personen) im Doppelzimmer mit Frühstück

25% Anzahlung bei Buchung, Restzahlung 30 Tage vor Anreise.

Enthaltene Leistungen

- 2 Übernachtungen im Doppelzimmer mit Frühstück
Hotelbeschreibung bei **Ihre Residenz** auf der nächsten Seite
- 1 Willkommensaperitif
- 2 Frühstücksbüffet
- 1 Abendessen (Degustationsmenü) im eleganten Ristorante des Hotels, exkl. Wein und Getränke
- **1 Modul privater Kochkurs** mit dem Chef de Cuisine der Villa (von 10.00 bis 13.00 Uhr): Sie bereiten ein komplettes Menü zu, basierend auf umbrischen Spezialitäten und genießen die zusammen vorbereiteten Speisen
- 1 Mittagessen im Rahmen des Kochkurses, inkl. passende Weine
- Reiseunterlagen (u.a. detaillierte Anfahrtsbeschreibungen)

Leistungen gegen Aufpreis

- Dolmetscherdienst (Deutsch) während des Kochkurses auf Anfrage (sonst ist der Kochkurs auf Englisch)
- **Umfassendes Versicherungspaket von travelSecure**
ohne Eigenbeteiligung **ab 40,50€**
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

Der edle Herrensitz liegt nicht weit von Perugia und dem Lago Trasimeno entfernt, umgeben von Olivenbäumen, Weinbergen und Wälder auf 56 Hektar eigenem Grund auf einem Berg, der schon seit Urzeiten als Anbetungsstätte für den Sonnengott Apollo diente. Die Villa ist umgeben von einem Garten im italienischen Stil und einem jahrhundertealten Park, die beide stille Winkel zum Verweilen anbieten. Die Villa ist mit Antiquitäten möbliert, offene Kamine und Marmorböden, hohe Balkendecken und Kronleuchter geben den Salons Eleganz.

Zimmer

Sowohl die Villa als auch zwei umgebaute Bauernhäuser aus dem 17. Jh. bieten helle und leichte, mit antiken Möbeln eingerichtete, Suiten und Zimmer mit jedem modernen Komfort.

Restaurant

Eines der besten umbrischen Restaurants. Mit Kreativität und Raffiniertheit interpretiert der prämierte Küchenchef immer wieder neu die traditionelle regionale Küche, eine perfekte Kombination mit der reichbestückten Kantine – 200 ausgewählte umbrische Weine

Facilities

Wellness und Beauty Farm, SPA, riesige Auswahl an SPA-Anwendungen, Wanderungen, Fahrradtouren, Pool, Tennis, Weinproben

Reiseprogramm

Welche Küche könnte eine Region haben, in der der hl. Franziskus geboren wurde?

Wie in der Toskana regieren auch hier Bratspieße und Grill, auf dem in Umbrien unvergleichlich schmackhaftes Fleisch gebraten wird und wo auch Schnepfen, Rebhühner, Fasane, Wachteln, Hasen und Wildtauben in freier Wildbahn gejagt werden. Als einfache Würze genügt ein herrliches Olivenöl, das aufgrund seines feinen Aromas zu den besten Italiens gezählt wird.

Schließlich spiegelt sich die Harmonie und die Vielfältigkeit von Städten wie Perugia, Gubbio, Assisi oder Città di Castello auch in den Rezepten wieder: vom Tegamaccio, einer Fischsuppe, die nur aus Süßwasserfischen vom Trasimenosee gekocht wird, zu den Wurstwaren von Norcia, berühmt für ihre Schinken von kleinen, schwarzen Schweinen, die mit Kastanien und Eicheln gefüttert werden, für Salame, für Mezzafegato, mit Knoblauch, Pfeffer, Pinien zubereitet und mit Fenchel parfümiert und für den besten Schafkäse und schwarze Trüffeln in der ganzen Region.

Nirgendwo geht man so freizügig mit dieser sündhaft teuren Knolle um wie hier: Anstatt sie in feinen Scheibchen kurz vor dem Servieren über das Gericht zu hobeln, wird sie hier zusammen mit Öl, Sardellenfilets und Knoblauch im Mörser zerrieben und als Sauce unter Pasta gemischt. Oder man hobelt große Mengen davon über einfache Eierspeisen oder sie werden in Papier gewickelt und auf offenem Feuer gebraten.

In Assisi sollten Sie die Rocciata probieren, ein mit Wein getränktes und mit reichlich Trockenfrüchten gefülltes Gebäck. Nicht zu vergessen sind die Weine, vom Orvieto, das Lieblingsgetränk der Päpste, und Grecchetto, bis hin zu pompösen Roten, wie Sagrantino und Rosso di Montefalco.