

Lombardia , Varenna

Cooking class del Lario e boat tour da Varenna

1 giorno



Lezione di cucina in enoteca in una delle località più suggestive del lago di Como, **Varenna!** Vivi insieme alla tua famiglia o al tuo gruppo di amici l'**esperienza di cucinare** insieme a uno chef un primo piatto a base di pasta fresca. Durante il pranzo **degustazione** di ottimi **vini** dell'enoteca in abbinamento al piatto preparato da voi. Per rendere ancora più unica la vostra esperienza sul **lago di Como** prima della lezione di cucina partenza con la **barca privata** ad **uso esclusivo** per il vostro gruppo per **un'ora di tour** in barca del centro lago e ammirare le **splendide sponde** del lago brindando a bordo con un buon **Prosecco**.

INFORMAZIONI SULL'ITINERARIO

Durata: **1 giorno**

Partecipanti: **min. 2 - max. 10**

Tipo di esperienza: **Degustazioni e cooking class - Tour in barca**

Attività: **Degustazioni - Escursioni in barca - Showcooking**

Modalità di viaggio: **Barca**

Partenza da: **Varenna**

Periodo: **Da Aprile ad Ottobre, tutti i giorni (tranne le festività)**

ITINERARIO DI VIAGGIO

Cooking class del Lario e boat tour da Varenna

Varenna

Arrivo con mezzi propri a Varenna e partenza a bordo della barca privata ad uso esclusivo, tour del centro lago di un'ora con aperitivo a bordo

Rientro a Varenna e proseguimento per cooking class in enoteca, insieme allo chef si seguirà la lezione di cucina con preparazione di un primo piatto a base di pasta fresca, pranzo con il piatto preparato da voi in abbinamento vino bianco, vino rosso e spumante, durata dell'esperienza due ore e mezza circa

DETTAGLIO DEI SERVIZI

Il programma comprende

- Barca privata ad uso esclusivo per la durata di un'ora con partenza da Varenna e rientro, aperitivo a bordo incluso: 2 bottiglie di prosecco per il gruppo fino a 6 persone, 3 bottiglie per il gruppo da 7 persone in poi.
- Cooking class privata in enoteca a Varenna.
- Locale ad uso esclusivo per il gruppo.
- In abbinamento durante il pranzo: 2 bottiglie di vino bianco Roero Arenis + 2 bottiglie di vino rosso Nebbiolo della Valtellina + 2 bottiglie di Ferrari Perlè.
- Tasse e percentuali di servizio.

Il programma non comprende

- Tutto quanto non espressamente indicato sotto la voce “comprende”.
- Eventuali Mance ed extra a carattere personale.

NOTIZIE UTILI

Arrivo con mezzi propri a **Varenna** e **partenza** a bordo della **barca privata ad uso esclusivo**, **tour** del centro lago di **un'ora** con **aperitivo** a bordo.

Rientro a **Varenna** e proseguimento per **cooking class** in enoteca, insieme allo chef si seguirà la **lezione di cucina** con preparazione di un primo piatto a base di pasta fresca, pranzo con il piatto preparato da voi in abbinamento vino bianco, vino rosso e spumante, durata dell'esperienza **due ore e mezza circa**.

Ulteriori dettagli sul nostro [Sito Web](#)