



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

Специальные предложения от отеля Villa San Michele на 2008 год

Приятного аппетита в 2008 году!
Кулинарная школа Villa San Michele

Новый год, новый сезон, новые рецепты на кухне, новые открытия в сочетании с незабываемыми традициями...

В 2008 году кулинарная школа Villa San Michele предлагает прекрасный выбор гастрономических курсов и мастер классов. В этом году мы рады предложить Вам новую идею: сочетание уроков кулинарии с изучением красот Тосканы.

Уникальная возможность, которую нельзя упустить, для всех тех, кто ценит гастрономическую кухню, и желает научиться секретам известных шеф-поваров в спокойствии пышной зелени холмов Фьезоле, на необыкновенном фоне неповторимого вида Флоренции.

Школа предлагает уроки, как для взрослых, так и для детей. Здесь Вы сможете научиться не только прекрасно готовить, но и со вкусом сервировать стол. Все это в сочетании с романтической атмосферой самого отеля надолго останется в Вашей памяти.

Уроки проходят на английском языке. Если Вы желаете принять участие - необходимо сделать бронирование (гости отеля всегда имеют привилегию).

Уроки проводятся в группах минимум 5 человек, максимум 10.

Время проведения с 10.00 до 12.30, а также с 15.30 до 18.30.

После урока, приготовленные блюда сервируются Вам на обед или ужин.

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

Уроки от шеф-повара Villa San Michele

Каждое утро понедельника и четверга с апреля по октябрь шеф-повар Villa San Michele Attilio Di Fabrizio проводит уроки кулинарного мастерства для гостей отеля и не только.

Непродолжительные по времени, но очень насыщенные уроки подарят Вам прекрасную возможность познакомиться с гастрономией Тосканы. Если Вы решили остановиться во Флоренции на несколько дней или оказались здесь проездом, воспользуйтесь шансом, который дает Вам Villa San Michele и ее шеф-повар Attilio Di Fabrizio: все, что Вам нужно забронировать комнату в нашем отеле не позднее, чем накануне урока.

В связи с многочисленными просьбами наших клиентов, в этом году мы выбрали определенные дни для проведения курсов:

Понедельник: чудесная возможность провести день с Шефом, ведь в этот день в городе закрыты магазины и музеи.

Четверг: начните Ваш итальянский уикенд с урока по флорентийской кухне.

На занятиях Вы научитесь готовить настоящую итальянскую пасту, нежный ризотто и необычные супы, а также познакомитесь с разнообразными рецептами тосканской кухни.

** Курсы проходят с 10.00 до 12.30, после окончания урока мы приглашаем Вас на ланч с шеф-поваром.*

** Участники курсов должны забронировать номер в Villa San Michele или в одном предложенных 5**** отелей Флоренции.*

Стоимость:

Индивидуальное занятие – 170 евро

Занятие в небольшой группе (от 6 до 10 человек) – 150 евро

Цены указаны без налога 10 %

Урок включает приготовление блюд тосканской кухни, брошюру с рецептами, специальный фартук, а также обед с дегустацией местных тосканских вин.

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

Уроки шеф-повара Джона Грилей 22 - 25 июля

John Greeley является не только великим кулинаром, но и успешным живописцем. Его интерес и талант к гастрономии развился, когда John, будучи молодым человеком, начал работать в ресторанах острова Нантакет, а затем в Новой Англии. Его тяга к живописи позволила ему поступить в школу Изобразительных искусств в Нью-Йорке, а затем закончить Колледж дизайна и Искусства в городе Саванна (США, штат Джорджия), где он получил степень в 1995 году. Во время обучения John Greeley не забывал и о кулинарной карьере: он раскрывал свой талант в известном ресторане "45 South" в центре Саванны. После получения степени он отправился в Нью-Йорк, где стал работать шеф-поваром в роскошном ресторане "21". "21" – самый модный и фешенебельный ресторан Нью-Йорка. Среди клиентов ресторана – Джордж Клуни и Боно, Ричард Гир и Шон Коннери. Здесь снимали сцены многих известных фильмов, в частности, Сара Джессика Паркер снималась здесь в одной из сцен сериала «Секса в большом городе».

Программа включает **3 урока** и проживание в отеле в течение 4 дней

Стоимость:

2038 евро в двухместном номере Superior

2428 евро при одноместном проживании в двухместном номере

1503 евро для Вашего спутника, который не будет посещать занятия

Цены указаны без налога 10 %

Программа включает проживание в отеле в течение 3 ночей ((полупансион), дегустацию местных вин, 3 урока шеф-повара, а также необходимые учебные материалы и ингредиенты для приготовления блюд во время занятий.

Описание программы:

- программа под покровительством шеф-повара Джона Грилей начинается с приезда гостя в отель и приглашения на приветственный ужин в компании мастера
- программа включает в себя три урока, которые проходят на кухне в компании шеф-повара по утрам с 10.00 до 12.30; в другое время ученикам предоставляется свободное время
- программа бронируется для гостей отеля Villa San Michele

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

- уроки проходят на английском и итальянском языках (уроки на других языках также возможны, следует об этом сообщить заранее)
- уроки проходят в группах (до 10 человек), к каждому ученику – индивидуальный подход
- каждый урок заканчивается дегустацией приготовленных блюд в компании шеф-повара
- список блюд, приготовлению которых обучаются во время программы, предоставляется каждому ученику по приезду в отель
- по окончании программы участникам выдается специальный сертификат об успешном прохождении курса кулинарного мастерства
- выезд гостей из отеля происходит на следующий день после окончания программы, но при желании проживание в отеле можно продлить
- более подробную информацию об отеле Villa San Michele Вы можете найти на сайте отеля или запросить брошюру в электронном формате

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

Не пропустите: незывлемые традиции и классика гастрономии

Симфония пасты от трех авторов

Ренато Пикколотто, шеф-повар отеля Cirigliani в Венеции, Аттилио Ди Фабрицио, шеф-повар отеля Villa San Michele во Флоренции и Доменико Ди Рафаэле, шеф-повар отеля Caruso в Равелло представляют классические итальянские блюда в интерпретациях разных регионов Италии: Севера, Центра и Юга.

** Курсы проходят в апреле (17-20), мае (22-25), сентябре (4-7) и октябре (2-5)*

** В программе 3 урока.*

** Период пребывания в отеле: 4 дня и 3 ночи*

Описание программы:

Во время обучения Вы изучите все тонкости приготовления пасты, а также разнообразные итальянские приправы к этому блюду. Помогать в этом Вам будут талантливые мастера кулинарного искусства. После Вашего прибытия в отель и размещения Вы будете приглашены на специальный ужин, где сможете познакомиться с остальными участниками и пообщаться с преподавателями.

1 День - Аттилио Ди Фабрицио, шеф-повар отеля Villa San Michele во Флоренции, и шеф Лука Орини продемонстрируют способы приготовления пасты по-тоскански.

2 День - Доменико Ди Рафаэле, шеф-повар отеля Caruso в Равелло, преподаст урок приготовления пасты по-средиземноморски – так, как ее готовят и едят на Амальфитанском побережье

3 День - Ренато Пикколотто, шеф-повар отеля Cirigliani в Венеции, откроет все тонкости приготовления пасты, типичной для Северной Италии

Программа заканчивается и на четвертый день утром участники покидают отель, получив сертификаты о прохождении школы кулинарного мастерства.

Детальное описание программы:



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

- программа включает в себя три урока, которые проходят на кухне в компании шеф-повара по утрам с 10.00 до 12.30 и/или после обеда с 15.30 до 18.30; в другое время ученикам предоставляется свободное время
- программа бронируется для гостей отеля Villa San Michele
- уроки проходят на английском и итальянском языках (уроки на других языках также возможны, следует об этом сообщить заранее)
- уроки проходят в группах (до 10 человек), к каждому ученику – индивидуальный подход
- каждый урок заканчивается дегустацией приготовленных блюд в компании шеф-повара
- список блюд, приготовлению которых обучаются во время программы, предоставляется каждому ученику по приезду в отель
- по окончании программы участникам выдается специальный сертификат об успешном прохождении курса кулинарного мастерства
- выезд гостей из отеля происходит на следующий день после окончания программы, но при желании проживание в отеле можно продлить
- более подробную информацию об отеле Villa San Michele Вы можете найти на сайте отеля или запросить брошюру в электронном формате

Стоимость:

1798 евро в двухместном номере Superior

2188 евро при одноместном проживании в двухместном номере

1503 евро для Вашего спутника, который не будет посещать занятия

Цены указаны без налога 10 %

Программа включает проживание в отеле в течение трех дней (полупансион), дегустацию местных вин, 3 урока шеф-поваров, а также необходимые учебные материалы и ингредиенты для приготовления блюд во время занятий.

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

Кулинарная школа для детей

Мы рады предложить Вашим детям занимательный курс кулинарного искусства. Нарядившись в настоящие поварские колпаки и белоснежные фартуки, Ваши дети узнают основы гастрономии. Главной задачей урока является вызвать интерес и любознательность, обострить вкусовые чувства, научить распознавать свежие продукты и готовить истинные гастрономические блюда. В окружении восхитительных видов Флоренции, под чутким руководством опытных поваров Ваши дети полюбят готовить.

** Уроки проходят в мае (26-29) и в июле (3-6).*

** Программа включает два урока*

** Период пребывания: 4 дня и 3 ночи*

** Урок проводится для детей от 8 до 14 лет*

** Каждый маленький участник курса получит в подарок колпак шеф-повара и фартук.*

Описание программы:

Во время обучения Вы изучите все тонкости приготовления пасты, а также разнообразные итальянские приправы к этому блюду. Помогать в этом Вам будут талантливые мастера кулинарного искусства. После Вашего прибытия в отель и размещения Вы будете приглашены на специальный ужин, где сможете познакомиться с остальными участниками и пообщаться с преподавателями.

1 День – Прибытие и размещение в отеле. Приветственный ужин для всех членов семьи в ресторане отеля

2 День – урок для детей начинается со знакомства с Аттилио Ди Фабрицио, шеф-поваром отеля Villa San Michele во Флоренции. Мастер прочитает детям специальную вводную лекцию о возможностях использования приправ во время приготовления блюд, а затем на свежем воздухе покажет, как приготовить вкусный обед. Потом участники отправляются плавать в бассейн. Далее следует обед, основанный на блюдах, приготовленных участниками. После обеда начинается программа “Конфетный цирк” с шеф-поваром, специализирующимся на кондитерских изделиях. С его помощью дети готовят десерты и угощают своих родителей. Занятия заканчиваются церемонией чаепития и вручением дипломов, после чего все направляются в ресторан отеля на ужин.

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

3 День – свободное время для прогулок по Флоренции и отдыха. Ужин в ресторане отеля.

4 День – отъезд из отеля после завтрака.

Детальное описание программы:

- программа включает в себя три урока, которые проходят на кухне в компании шеф-повара по утрам с 10.00 до 12.30 и/или после обеда с 15.30 до 18.30; в другое время ученикам предоставляется свободное время
- программа бронируется для гостей отеля Villa San Michele
- уроки проходят на английском и итальянском языках (уроки на других языках также возможны, следует об этом сообщить заранее)
- уроки проходят в группах (до 10 человек), к каждому ученику – индивидуальный подход
- каждый урок заканчивается дегустацией приготовленных блюд в компании шеф-повара
- список блюд, приготовлению которых обучаются во время программы, предоставляется каждому ученику по приезду в отель
- по окончании программы участникам выдается специальный сертификат об успешном прохождении курса кулинарного мастерства
- выезд гостей из отеля происходит на следующий день после окончания программы, но при желании проживание в отеле можно продлить
- более подробную информацию об отеле Villa San Michele Вы можете найти на сайте отеля или запросить брошюру в электронном формате

Стоимость:

2979 евро при проживании в двухместном номере superior (для 1 ребенка и 2 родителей)

4434 евро при проживании в двух номерах superior (для 1 ребенка и 2 родителей)

4725 евро при проживании в двух номерах superior (для 2 детей и 2 родителей)

Цены указаны без налога 10 %

Программа включает проживание в отеле в течение трех ночей (полупансион), одна церемония чаепития для всей семьи, 2 урока кулинарии при участии детей, а также необходимые учебные материалы и ингредиенты для приготовления блюд во время занятий.

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

Быть одиноким – это красиво и так вкусно!

Когда живешь один, необходимо самому уметь делать много разных вещей. Например, готовить вкусные блюда быстро и из доступных ингредиентов для себя, создавать оригинальные кулинарные шедевры для друзей и неожиданно нагрянувших гостей, а также - роскошный ужин, вызывающий восхищение и восторг, для своей второй половины. Курс предлагает простые рецепты вкусных и легких блюд и предоставляет Вам прекрасную возможность почувствовать себя менее одиноким и найти новых друзей. Ведь в перерывах между кулинарными уроками Вы будете гулять по Флоренции, общаться с другими участниками проекта и проводить много времени на свежем воздухе.

** Курс проходит в апреле (27-29), июле (20-22).*

** Количество уроков: 2*

** Период пребывания в отеле: 3 дня и 2 ночи*

Детальное описание программы:

-- программа включает в себя два урока, которые проходят на кухне в компании шеф-повара по утрам с 10.00 до 12.30; в другое время ученикам предоставляется свободное время

-программа бронируется для гостей отеля Villa San Michele

-уроки проходят на английском и итальянском языках (уроки на других языках также возможны, следует об этом сообщить заранее)

-уроки проходят в группах (до 10 человек), к каждому ученику – индивидуальный подход

-каждый урок заканчивается дегустацией приготовленных блюд в компании шеф-повара

-список блюд, приготовлению которых обучаются во время программы, предоставляется каждому ученику по приезду в отель

-по окончании программы участникам выдается специальный сертификат об успешном прохождении курса кулинарного мастерства

-выезд гостей из отеля происходит на следующий день после окончания программы, но при желании проживание в отеле можно продлить

-более подробную информацию об отеле Villa San Michele Вы можете найти на сайте отеля или запросить брошюру в электронном формате

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

Стоимость:

1029 евро при проживании двухместном номере superior

1289 евро при одноместном проживании в двухместном номере

939 евро для Вашего спутника, который не будет посещать занятия

Цены указаны без налога 10 %

Программа включает проживание в отеле в течение двух ночей (полупансион), дегустацию местных вин, 2 урока шеф-поваров, а также необходимые учебные материалы и ингредиенты для приготовления блюд во время занятий.

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

Кухня и не только

«Итальянская Интермедия» при участии Шерон О'Коннор

Шерон О'Коннор, известный создатель «Итальянской Интермедии» - коллекции рецептов, созданной, по ее словам, под звуки музыки, приглашает Вас посвятить неделю кулинарным изыскам, вкусовым пристрастиям, красоте, и, естественно, Флоренции. Вас ждут незабываемые впечатления от участия в программе и пребывания во Флоренции.

Программа чрезвычайно насыщенная и включает в себя:

- * 2 урока кулинарного искусства под звуки музыки в Villa San Michele
- * обед в уютной и роскошной винодельне Саранелле в Кьянти
- * ужин в стиле эпохи Возрождения: декор и сервировка стола, а также подаваемые блюда – все, как было при Екатерине Медичи. Официанты и музыканты будут одеты в костюмы того времени. Вас ждет роскошный ужин под чарующие звуки музыки.
- * экскурсия по Флоренции с гастрономическим обедом в известном ресторане в центре города.

В случае, если столь заманчивое предложение привлекло Ваше внимание, не откладывайте бронирование на потом!

Мы рады предложить Вам данную программу с 11 по 16 мая и с 11 по 26 сентября

- * *Период пребывания в отеле: 6 дней и 5 ночей*
- * *Количество уроков кулинарного искусства: 2*

Описание программы:

1 День – приезд и размещение в отеле. Приветственный коктейль и обед, включающий дегустацию местных вин. Знакомство с участниками проекта.

2 День – встреча с шеф-поваром отеля Villa San Michele Аттилио Ди Фабрицио, и шеф-поваром Лукой Орини. Кулинарный урок проходит на кухне за приготовлением блюд под звуки итальянской музыки, затем участники обедают вместе, наслаждаясь блюдами, приготовленными утром. После обеда – второе занятие – посвящается мастерству украшения блюд фруктами как лучшему способу создания кулинарных шедевров. Вечером участники приглашаются на ужин a la carte (необходимо заранее забронировать столики).

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

3 День – экскурсия в Капанелле, посещение винодельни, экскурсия по винным погребам с дегустацией лучших сортов тосканского вина. Обед в ресторане на чудесной ферме в Капанелле, где Вам будет предложено отведать блюда местной деревенской кухни.

4 день – кулинарный урок от шеф-поваров Аттилио и Луки в отеле Villa San Michele. Приготовление и дегустация блюд тосканской кухни. Вечером участники приглашаются на коктейль в бар отеля, а затем следует незабываемый ужин в стиле Итальянского Возрождения, навеянный образами Катерины Медичи. Блюда подаются официантами в костюмах того времени и под звуки итальянской музыки.

5 день – посещение Флоренции. Экскурсия во Дворец Питти и знаменитый Музей Академии, где Вы сможете увидеть знаменитое произведение Микеланджело “Давид”. Вы посвятили все утро искусству, и после обеда Вас как истинных гурманов ждет обед в ресторане “I Latini”. Вечером состоится ужин в ресторане отеля (по предварительной записи и бронированию столика).

6 день – прощальный завтрак в отеле и отъезд в аэропорт

Во время пребывания в отеле Villa San Michele у Вас будет уникальная возможность посетить лучшие магазины Флоренции (специальный шатл отходит каждые 20 минут из отеля и за 12 минут доведет Вас до улицы, где расположены различные бутики). Если Вы желаете расслабиться, проведите время возле бассейна или на совершите прогулку по садам отеля, отдохните во время ланча в роскошном ресторане “Loggia” или “Cloister” (в зависимости от времени года и погоды). Об этой неделе можно мечтать весь год, а затем вспоминать ее всю жизнь, ведь впечатления поистине незабываемы.

Детальное описание программы:

- программа включает в себя два урока, которые проходят на кухне в компании шеф-повара по утрам с 10.00 до 12.30 и/или после обеда с 15.30 до 18.30; в другое время ученикам предоставляется свободное время

-программа бронируется для гостей отеля Villa San Michele



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

- уроки проходят на английском и итальянском языках (уроки на других языках также возможны, следует об этом сообщить заранее)
- уроки проходят в группах (до 10 человек), к каждому ученику – индивидуальный подход
- каждый урок заканчивается дегустацией приготовленных блюд в компании шеф-повара
- список блюд, приготовлению которых обучаются во время программы, предоставляется каждому ученику по приезду в отель
- по окончании программы участникам выдается специальный сертификат об успешном прохождении курса кулинарного мастерства
- выезд гостей из отеля происходит на следующий день после окончания программы, но при желании проживание в отеле можно продлить
- более подробную информацию об отеле Villa San Michele Вы можете найти на сайте отеля или запросить брошюру в электронном формате

Стоимость:

3579 евро при проживании в двухместном номере Superior

4229 евро при одноместном проживании в двухместном номере

3339 евро для Вашего спутника, который не будет посещать занятия

Цены указаны без налога 10 %

Программа включает проживание в отеле (полупансион) в течение 5 дней, дегустацию местных вин, кулинарные уроки шеф-поваров, трансферы, а также необходимые учебные материалы и ингредиенты для приготовления блюд во время занятий.

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

«Флорентийские каникулы»

Программа создана при участии известной компании “The International Kitchen”, специализирующейся на организации роскошных программ с уроками гастрономии в Италию, Испанию и Францию. “The International Kitchen” успешно работает уже на протяжении 10 лет и на этот раз разработала программу специально для клиентов Villa San Michele. Уникальный курс, объединяющий качество, опыт, гостеприимство и персональный подход к каждому ученику, теперь можете пройти и Вы. Что может быть прекраснее очарования Флоренции и итальянской гастрономии!

Мы рады предложить Вам данную программу с 8 по 13 июня

** Период пребывания в отеле: 6 дней и 5 ночей*

** Количество уроков кулинарного искусства: 2*

Описание программы:

1 День – приезд и размещение в отеле. Приветственный коктейль и обед, включающий дегустацию местных вин. Знакомство с участниками проекта.

2 День – встреча с шеф-поваром отеля Вилла Сан Микеле Атилио Ди Фабрицио, и шеф-поваром Лукой Орини. Кулинарный урок проходит на кухне за приготовлением блюд, затем участники обедают вместе, наслаждаясь блюдами, приготовленными утром. После обеда – эксклюзивный шоппинг с личным шоппером – посещение лучших итальянских бутиков города.

3 День – экскурсия в Кьянти, посещение Greve и знаменитой мясной лавки Antica Macelleria Falorni, где Вы с превеликим удовольствием отведаете вкуснейшие итальянские колбасы и ветчины, известную тосканскую салями с фенхелем (сладким укропом), и продегустируете местные вина. The Falorni, мясная лавка, основанная в 1729 году, знаменита на весь мир благодаря приготовлению тосканской ветчины. Затем участники отправляются на винодельню Капанелле, в Gaiole в Кьянти, где им будет предложена экскурсия по винным погребам и дегустация лучших видов тосканского вина. Обед проходит в трапезной Капанелле, где Вам будет предложено отведать блюда местной деревенской кухни. При желании Вы сможете воспользоваться услугами личного батлера.

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

4 день – второй кулинарный урок традиционной тосканской кухни от шеф-поваров Аттилио и Луки в отеле Villa San Michele. Приготовление и дегустация блюд тосканской кухни. После обеда состоится третье занятие, которое посвящается мастерству украшения блюд фруктами и овощами как лучшему способу создания кулинарных шедевров и декорирования стола. Вечером участники приглашаются на ужин a la carte (необходимо заранее забронировать столики).

5 день – экскурсия в Сиену. По дороге Вас ожидает посещение очаровательного городка San Gimignano. В Сиене Вы побываете в традиционной итальянской trattoria, а также посетите известный Palio. Вечером участники приглашаются на незабываемый ужин в стиле Итальянского Возрождения, навеянный образами Катерины Медичи. Блюда подаются официантами в костюмах того времени и под звуки итальянской музыки.

6 день – прощальный завтрак в отеле и отъезд в аэропорт

Детальное описание программы:

- программа включает в себя два урока, которые проходят на кухне в компании шеф-повара по утрам с 10.00 до 12.30 и/или после обеда с 15.30 до 18.30; в другое время ученикам предоставляется свободное время
- программа бронируется для гостей отеля Villa San Michele
- уроки проходят на английском и итальянском языках (уроки на других языках также возможны, следует об этом сообщить заранее)
- уроки проходят в группах (до 10 человек), к каждому ученику – индивидуальный подход
- каждый урок заканчивается дегустацией приготовленных блюд в компании шеф-повара
- список блюд, приготовлению которых обучаются во время программы, предоставляется каждому ученику по приезду в отель
- по окончании программы участникам выдается специальный сертификат об успешном прохождении курса кулинарного мастерства
- выезд гостей из отеля происходит на следующий день после окончания программы, но при желании проживание в отеле можно продлить
- более подробную информацию об отеле Villa San Michele Вы можете найти на сайте отеля или запросить брошюру в электронном формате

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

Стоимость:

2735 евро при проживании в двухместном номере Superior

3385 евро при одноместном проживании в двухместном номере

2595 евро для Вашего спутника, который не будет посещать занятия

Цены указаны без налога 10 %

Программа включает проживание в отеле (полупансион) в течение 5 дней, все мероприятия по программе, кулинарные уроки шеф-поваров, а также необходимые учебные материалы и ингредиенты для приготовления блюд во время занятий.

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

Активные Гурманы в Тоскане

При участии Active Gourmet Holidays

Active Gourmet Holidays и шеф-повар отеля Villa San Michele Attilio Di Fabrizio предлагают курс кулинарии как искусства.

Насыщенная программа включает не только уроки кулинарного мастерства, но и посещение винных погребов Кьянти - здесь Вам предложат попробовать изысканные вина; покупки во Флоренции в сопровождении личного шоппера; посещение достопримечательностей Сиены и Сан Джиминиано.

Мы рады предложить Вам данную программу с 12 по 17 октября

** Период пребывания в отеле: 6 дней и 5 ночей*

** Количество уроков кулинарного искусства: 2*

Описание программы:

1 День - приезд и размещение в отеле. Приветственный коктейль и обед, включающий дегустацию местных вин. Знакомство с участниками программы.

2 День - встреча с шеф-поваром отеля Villa San Michele Аттілио Ди Фабрицио, и шеф-поваром Лукой Орини. Кулинарный урок проходит на кухне за приготовлением блюд, затем участники обедают вместе, наслаждаясь блюдами, приготовленными утром. После обеда - плавание в бассейне или прогулка по садам одного из самых красивых отелей мира, который в 16 веке был монастырем и фасад которого сотворил Микеланджело.

3 День - экскурсия в Кьянти, посещение Greve и знаменитой мясной лавки Antica Macelleria Falorni, где Вы с превеликим удовольствием отведаете вкуснейшие итальянские колбасы и ветчины, известную тосканскую салями с фенхелем (сладким укропом), и продегустируете местные вина. The Falorni, мясная лавка, основанная в 1729 году, знаменита на весь мир благодаря приготовлению тосканской ветчины. Затем участники отправляются на винодельню Капаннелле, в Gaiole в Кьянти, окруженном зарослями кипарисов и виноградников, со специальной экскурсией по винным погребам и дегустацией лучших сортов тосканского вина ("50&50", "White Chardonnay" и "Solare"). Также Вы сможете попробовать оливковое масло, сделанное из оливок, которые были выращены на ферме. Обед проходит в ресторане на

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

чудесной ферме в Капанелле, где Вам будет предложено отведать блюда местной деревенской кухни. При желании Вы сможете воспользоваться услугами личного батлера. День заканчивается ужином с дегустацией тосканских вин в одном из реновированных ресторанов отеля – “Loggia” или “Cloister”.

4 день – второй кулинарный урок традиционной тосканской кухни от шеф-поваров Аттилио и Луки в отеле Вилла Сан Микеле. Приготовление и дегустация блюд тосканской кухни. После обеда – эксклюзивный шоппинг с личным помощником – посещение лучших итальянских магазинов города.

5 день – экскурсия в очаровательные городки Monteriggioni, San Gimignano и в Сиену (Siena), которые являются тремя жемчужинами Тосканы. В Сиене Вы побываете в традиционной итальянской trattoria. Вечером участники приглашаются на незабываемый ужин в стиле Итальянского Возрождения, навеянный образами Катерины Медичи. Блюда подаются официантами в костюмах того времени и под звуки итальянской музыки.

6 день – прощальный завтрак в отеле и отъезд в аэропорт.

Во время пребывания в отеле Villa San Michele у Вас будет уникальная возможность посетить лучшие магазины Флоренции (специальный шатл отходит каждые 20 минут из отеля и за 12 минут доведет Вас до улицы, где расположены различные бутики). При желании расслабиться Вы можете провести время возле бассейна или совершить прогулку по садам отеля, а также отдохнуть за ланчем в роскошном ресторане “Loggia” или “Cloister” (в зависимости от времени года и погоды). Об этой неделе можно мечтать весь год, а затем вспоминать ее всю жизнь, ведь впечатления поистине незабываемы.

Детальное описание программы:

- программа включает в себя два урока, которые проходят на кухне в компании шеф-повара по утрам с 10.00 до 12.30 и/или после обеда с 15.30 до 18.30; в другое время ученикам предоставляется свободное время
- программа бронируется для гостей отеля Villa San Michele
- уроки проходят на английском и итальянском языках (уроки на других языках также возможны, следует об этом сообщить заранее)



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

- уроки проходят в группах (до 10 человек), к каждому ученику – индивидуальный подход
- каждый урок заканчивается дегустацией приготовленных блюд в компании шеф-повара
- список блюд, приготовлению которых обучаются во время программы, предоставляется каждому ученику по приезду в отель
- по окончании программы участникам выдается специальный сертификат об успешном прохождении курса кулинарного мастерства
- выезд гостей из отеля происходит на следующий день после окончания программы, но при желании проживание в отеле можно продлить
- более подробную информацию об отеле Villa San Michele Вы можете найти на сайте отеля или запросить брошюру в электронном формате

Стоимость:

2917 евро при проживании в двухместном номере Superior

3567 евро при одноместном проживании в двухместном номере

2827 евро для Вашего спутника, который не будет посещать занятия

Цены указаны без налога 10 %

Программа включает проживание в отеле в течение 5 дней, все мероприятия по программе, кулинарные уроки шеф-поваров, а также необходимые учебные материалы и ингредиенты для приготовления блюд во время занятий.

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

Осенняя гастрономия во время краткого отпуска

При участии компании "Epiculinary"

Истинные эксперты гастрономических приключений, надежные партнеры и хорошие друзья –компания "Epiculinary"- предлагает Вам ощутить волшебный вкус осени вместе с шеф-поваром отеля Villa San Michele. Эта программа дарит Вам возможность почувствовать себя настоящим эпикурейцем, познав изысканную гастрономическую кухню с благоденствием и сладостями жизни во всех ее проявлениях.

Мы рады предложить Вам данную программу с 26 по 29 октября

** Период пребывания в отеле: 4 дня и 3 ночи*

** Количество уроков кулинарного искусства: 3*

Описание программы:

1 День – приезд и размещение в отеле. После обеда Вас ожидает встреча с шеф-поваром отеля Villa San Michele Аттилио Ди Фабрицио и шеф-поваром Лукой Орини, которые продемонстрируют Вам способы приготовления различных тосканских блюд. Затем состоится обед, где Вы продегустируете блюда, приготовленные во время урока.

2 День – второй гастрономический урок от шеф-повара отеля Villa San Michele Аттилио Ди Фабрицио и шеф-повара Луки Орини проходит на кухне за приготовлением блюд, затем участники обедают вместе, наслаждаясь блюдами, приготовленными утром. После обеда – поездка в Флоренцию и посещение достопримечательностей города с гидом.

3 День – экскурсия на винодельню Капанелле, в Gaiole в Кianti, окруженном зарослями кипарисов и виноградников, со специальной экскурсией по винным погребам и дегустацией лучших сортов тосканского вина. Также Вы сможете попробовать оливковое масло, сделанное из оливок, которые были выращены на ферме. Обед проходит в ресторане на чудесной ферме в Капанелле, где Вам будет предложено отведать блюда местной деревенской кухни. При желании Вы сможете воспользоваться услугами личного батлера. После обеда Вас ожидает третий урок кулинарии и прощальный ужин со всеми участниками проекта.

4 день – прощальный завтрак в отеле и отъезд в аэропорт.

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

Во время пребывания в отеле Villa San Michele у Вас будет уникальная возможность посетить лучшие магазины Флоренции (специальный шатл отходит каждые 20 минут из отеля и за 12 минут довезет Вас до улицы, где расположены различные бутики). При желании расслабиться Вы можете провести время возле бассейна или совершить прогулку по садам отеля, а также отдохнуть за ланчем в роскошном ресторане “Loggia” или “Cloister” (в зависимости от времени года и погоды). Об этой неделе можно мечтать весь год, а затем вспоминать ее всю жизнь, ведь впечатления поистине незабываемы.

Детальное описание программы:

- программа включает в себя три урока, которые проходят на кухне в компании шеф-повара по утрам с 10.00 до 12.30 и/или после обеда с 15.30 до 18.30; в другое время ученикам предоставляется свободное время
- программа бронируется для гостей отеля Villa San Michele
- уроки проходят на английском и итальянском языках (уроки на других языках также возможны, следует об этом сообщить заранее)
- уроки проходят в группах (до 10 человек), к каждому ученику – индивидуальный подход
- каждый урок заканчивается дегустацией приготовленных блюд в компании шеф-повара
- список блюд, приготовлению которых обучаются во время программы, предоставляется каждому ученику по приезду в отель
- по окончании программы участникам выдается специальный сертификат об успешном прохождении курса кулинарного мастерства
- выезд гостей из отеля происходит на следующий день после окончания программы, но при желании проживание в отеле можно продлить
- более подробную информацию об отеле Villa San Michele Вы можете найти на сайте отеля или запросить брошюру в электронном формате

Стоимость:

1639 евро при проживании в двухместном номере Superior

2029 евро при одноместном проживании в двухместном номере

1504 евро для Вашего спутника, который не будет посещать занятия

Цены указаны без налога 10 %

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

Программа включает проживание в отеле в течение 3 дней, все мероприятия по программе, кулинарные уроки шеф-поваров, а также необходимые учебные материалы и ингредиенты для приготовления блюд во время занятий.



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

Цветочная Гастрономия

При участии: шеф-повара Villa San Michele Attilio Di Fabrizio, шеф-повара Luca Orini и Fernanda Russo, экспертов в области трав и цветов.

Мы рады предложить Вам данную программу с 25 по 28 июня и с 10 по 13 сентября

*** Период пребывания в отеле: 4 дня и 3 ночи**

*** Количество уроков кулинарного искусства: 2**

Описание программы:

1 День - приезд и размещение в отеле. Приветственный коктейль и обед, включающий дегустацию местных вин. Знакомство с участниками проекта.

2 День - Аттилио Ди Фабрицио, шеф-повар отеля Villa San Michele, вместе с шеф-поваром Лукой Орини расскажут Вам, как цветы и травы могут стать частью вкусных и полезных блюд.

3 День - Откройте для себя ароматы Флоренции. Опытный шоппер откроет Вам потрясающий мир парфюмерных экстрактов и ароматических трав. Винтажный магазин трав San Simone, открытый еще с 1700 года, хранит секреты арома- и фитотерапии. Здесь Вы сможете ближе познакомиться с тайнами приготовления эссенций и выжимок. Ланч в известном ресторане Cantinetta Antinori, в сердце Флоренции. Свободное время после ланча и ужин.

4 День - Второй урок кулинарного мастерства с Аттилио и Лукой. Фернанда Руссо покажет и научит Вас, как готовить травяные напитки и лечебные настои.

Отъезд днем или после завтрака на следующий день, если Вы пожелаете продлить проживание в отеле.

Программа включает проживание в отеле в течение 3 дней (полупансион), местные вина, 2 кулинарных урока, а также необходимые учебные материалы и ингредиенты для приготовления блюд во время занятий.

Villa San Michele

Via Doccia 4, 50014 Fiesole (Florence) – Italy

Tel: + 39 055 567 8200 – Fax: + 39 055 567 8250

E-mail: reservations@villasanmichele.net Website: villasanmichele.com



VILLA SAN MICHELE

ORIENT-EXPRESS HOTELS
TRAINS & CRUISES

Детальное описание программы:

- программа включает в себя три урока, которые проходят на кухне в компании шеф-повара по утрам с 10.00 до 12.30 и/или после обеда с 15.30 до 18.30; в другое время ученикам предоставляется свободное время
- программа бронируется для гостей отеля Villa San Michele
- уроки проходят на английском и итальянском языках (уроки на других языках также возможны, следует об этом сообщить заранее)
- уроки проходят в группах (до 10 человек), к каждому ученику – индивидуальный подход
- каждый урок заканчивается дегустацией приготовленных блюд в компании шеф-повара
- список блюд, приготовлению которых обучаются во время программы, предоставляется каждому ученику по приезду в отель
- по окончании программы участникам выдается специальный сертификат об успешном прохождении курса кулинарного мастерства
- выезд гостей из отеля происходит на следующий день после окончания программы, но при желании проживание в отеле можно продлить
- более подробную информацию об отеле Villa San Michele Вы можете найти на сайте отеля или запросить брошюру в электронном формате

Стоимость:

1610 евро при проживании в двухместном номере Superior

2000 евро при одноместном проживании в двухместном номере

1520 евро для Вашего спутника, который не будет посещать занятия

Цены указаны без налога 10 %