

HANOI: mezza giornata di Corso di Cucina



08:00 / 14:00: Transfer dall'hotel in Hanoi al ristorante.

08:30 / 14:30: Incontro con guida parlante inglese e visita al mercato locale. Questo è un piccolo mercato dove si può trovare una vasta gamma di prodotti alimentari.

09:00 / 15:00: Il tour del mercato vi darà un'idea non solo dei profumi e sapori, delle erbe e delle spezie vietnamite, ma anche della vita di un mercato - come la contrattazione ed come acquistare i migliori prodotti. Il mercato è il nucleo della società vietnamita.

09:30 / 15:30: Ritorno in Ristorante.

09:45 / 15:45: Nella cucina lo chef spiegherà i piatti.

Poi lo chef vi mostrerà la preparazione di ogni piatto, mentre voi proverete a riprodurre il piatto con le vostre mani.

11:15 / 15:15: Il pranzo consiste dai piatti appena preparati. Vi sarà offerto un ricettario contenente tutte le informazioni di cui avete bisogno per riprodurre un autentico piatto.

12:00-18:00: Trasferimento al vostro hotel

Compreso nel prezzo: trasferimento da / per l'hotel, lezione di cucina in lingua inglese con maestro di cucina, giro in cyclo per visitare il mercato, attrezzature e alimenti.

Escluso dal prezzo: mance, spese extra, bevande.



Prezzo per persona in Euro						
1 pax	2 pax	3-5 pax	6-9 pax	10-14 pax	15 +1 pax	20 +1 pax
89	45	43	38	34	-	-

SAIGON: mezza giornata di Corso di Cucina



08:00 : Transfer da hotel al Vietnam Cookery Center. Imparare a cucinare e a preparare i piatti tradizionali vietnamiti. Mangerete i vostri piatti freschi prima del ritorno in albergo nel primo pomeriggio.

Compreso nel prezzo: trasferimento da / per l'albergo, pasti, visita guidata privata (lunedì-venerdì minimo 2 persone, sabato minimo 4 persone) con guida parlante inglese, francese o tedesco (su richiesta).

Prezzo per persona in Euro						
1 pax	2 pax	3-5 pax	6-9 pax	10-14 pax	15 +1 pax	20 +1 pax
125	63	57	52	49	50	-

HANOI - programmi di cucina:

Programma 1: Alla scoperta delle ricette vietnamite

10:00-11:00: Incontro con lo chef del Hotel & visita al mercato

11:00-12:30 : Dimostrazione e pratica in cucina

12:30-14:00: Pranzo presso ristorante vietnamita

Lista dei pasti cucinati:

- _ Vietnamese banana flower salad
- _ Hanoian nems (deep fried spring rolls)
- _ Grilled chicken with lemon leaves
- _ Marinated pork in bamboo
- _ Steamed "Ca qua" fish with beer and herbs
- _ Sautéed pumpkin branches



Costo (valido fino al 31 ottobre 2009):

Dal Martedì al Sabato: euro 100 per persona

Domenica e Lunedì: euro 110 per persona

Programma 2: Finestra sulla gastronomia vietnamita

16:00-17:00: Incontro con lo chef Hotel & visita al mercato

17:00-18:30: Dimostrazione e pratica

18:30-21:00: Cena in ristorante vietnamita

Le ricette cucinate:

- _ Sour fish soup
- _ Fresh spring roll
- _ Stuffed crab with mushroom
- _ "Cha ca" with grilled noodles
- _ Pan-fried beef on lemongrass
- _ Fried rice in lotus leaf papillote



Costo (valido fino al 31 ottobre 2009):

Dal Martedì al Sabato: euro 100 per persona

Domenica e Lunedì: euro 110 per persona

Programma 3: Viaggio nella cucina vietnamita

08:30-12:30: Visita al villaggio "noodle " Ha Tho e al villaggio di ceramica Phu Lang.

12:30-14:00: Pranzo presso ristorante vietnamite

14:00-15:00 : Breve riposo

15:00-16:00: Visita del mercato

16:00-17:30: Dimostrazione, pratica e degustazioni.

Menù cucinato:

- _ Sour fish soup
- _ Fresh spring roll
- _ Stuffed crab with mushroom
- _ "Cha ca" with grilled noodles
- _ Pan-fried beef on lemongrass
- _ Fried rice in lotus leaf papillotte



Costo (valida fino al 31 ottobre 2009):

Dal Martedì al Sabato: euro 150 per persona

Domenica e Lunedì: euro 160 per persona

Nota: Programma 3 (con visita al villaggio) è garantito per un minimo di due persone.

DALAT- cucina francese, mezza giornata di corso di cucina



Le lezioni saranno organizzate per min. 4 persone max. 15 persone

08:00: trasferimento dall'hotel al ristorante in Dalat senza guida

08:30-09:30: visita di una azienda agricola biologica / visita al mercato

09:30-10:30: preparazione dei piatti

10:30-12:30: pratica in cucina e pranzo di ciò che i studenti hanno cucinato.

I menu saranno selezionati dai ospiti e consisteranno in 1 antipasto, 1 zuppa, 1 piatto di carne o di pesce, 1 piatto di verdure, 1 dolce

Ricettario dettagliante con tutti i piatti, ad eccezione del pane.

Compreso nel prezzo: trasferimento da / per l'hotel senza guida, lezione di cucina in lingua inglese con maestro di cucina, visita al mercato, attrezzature e alimenti.

Escluso dal prezzo: mance, spese extra, bevande.

Prezzo per person in euro						
No. Pax	2-3 pax	4-5 pax	6-9 pax	10-14 pax	15 pax	-
Euro	-	151	147	134	119	-

