Rental House

PROGRAMMA

TOUR - ESCURSIONI - EVENTI

SICILIA LA MAGIA DELLA SCOPERTA….VIVERE L' EMOZIONI E LE SENSAZIONI

CHI SIAMO	Pag. 1
LE NOSTRE PROPOSTE	Pag. 2

PERCORSI ESPERIENZIALI SENSORIALI - COOKING CLASS

ANDIAMO A VENDEMMIARE E A PIGIARE L'UVA	Pag. 3
PERCORSO FORMAGGI DI MONTAGNA……DALLA MUNGITURA AL FORMAGGIO	Pag. 5
LA VIA DEL MIELE	Pag. 7
VIVI L'EMOZIONE "LA RACCOLTA DELLE OLIVE"	Pag. 9
PERCORSO SENSORIALE DEI SAPORI E DEI PROFUMI DELLE ARANCE	Pag. 11
PERCORSO SENSORIALE ERBE E PIANTE SELVATICHE PER RICONOSCERLE - RACCOGLIERLE E CUCINARLE	Pag. 13
AVVENTURA NEL BOSCO IN TENDA PER ADULTI E BAMBINI	Pag. 15
LEZIONE DI CUCINA TIPICA SICILIANA MENU' MAREMONTI	Pag. 16
PERCORSO DELLA SALSICCIA TRADIZIONALE DI PALAZZOLO ACREIDE PRESIDIO SLOW FOOD	Pag. 18
LEZIONE DI PASTICCERIA DEL CANNOLO E DELLA CASSATA SICILIANA E TOUR DELLE PASTICCERIE	Pag. 20
LEZIONE GASTRONOMICA FARE LA PASTA E IL PANE CON I GRANI ANTICHI SICILIANI	Pag. 22
LEZIONE GASTRONOMICA DI ROSTICCERIA TIPICA SICILIANA ARANCINO DI RISO - IMPANATI - E PIZZOLO – TOUR ROSTICCERIE	Pag. 24
IL PERCORSO DEL VINO – WINE TASTING	Pag. 26

TOUR PRESÌDI SLOW FOOD IN SICILIA – TOUR CITTA'D'ARTE – BORGHI ANTICHI – CITTA' E SITI UNESCO

PERCORSI ESPERIENZIALI DEI 47 PRESÌDI SLOW FOOD IN SICILIA	Pag.27
PERCORSI DEI BORGHI DEGLI IBLEI"WORLD HERITAGE LIST DELL'UNESCO"	Pag.29
ESCURSIONE ESPERIENZIALE A PIEDI "SIRACUSA – ORTIGIA"	Pag.31
ESCURSIONE ESPERIENZIALE "PARCO ARCHEOLOGICO DELLA NEAPOLIS DI SIRACUSA"	Pag.32
ESCURSIONE ESPERIENZIALE "CITTA' UNESCO DI NOTO"	Pag.33
ESCURSIONE ESPERIENZIALE "MARZAMEMI – PORTOPALO DI CAPO PASSERO"	Pag.34
ESCURSIONE ESPERIENZIALE " CITTA' UNESCO PALAZZOLO ACREIDE E PARCO ARCHEOLOGICO"	Pag.35
ESCURSIONE ESPERIENZIALE "CITTA' UNESCO RAGUSA SUPERIORE E RAGUSA IBLA"	Pag.36
ESCURSIONE ESPERIENZIALE "CITTA' UNESCO MODICA"	Pag.37
ESCURSIONE ESPERIENZIALE "CITTA' UNESCO SCICLI"	Pag.38
ESCURSIONE ESPERIENZIALE "I LUOGHI DI MONTALBANO A SCICLI E PUNTA SECCA"	Pag.39

PERCORSI ESPERIENZIALI VARI

PACCHETTO TOUR ESPERIENZIALER BASE DA SCEGLIERE INSIEME A VOI	Pag.40
BBQ GRIGLIATA IN….MAREMONTI	Pag.42
PRANZO IN CASA DI FAMIGLIE SICILIANE	Pag.43
MI PORTO IL CUOCO IN STRUTTURE RENTALHOUSE SICILIA	Pag.44
IN GIRO CON LA MITICA FIAT 500 D'EPOCA E LA VESPA PIAGGIO	Pag.45
SHOPPING TOUR	Pag.46

PERCORSI DI ESCURSIONI CLASSICHE CAMMINI E TREKKING DA SCEGLIERE TUTTO L'ANNO

CAVA GRANDE DEL CASSIBILE - RISERVA NATURALE OASI FAUNISTICA DI VENDICARI - RISERVA NATURALE E NECROPOLI DI PANTALICA - RISERVA NATURALE MARINA PLEMMIRIO SIRACUSA - NOTO ANTICA – CAVA DEL CAROSELLO - CASTELLUCCIO INSEDIAMENTO PREISTORICO - RISERVA NATURALE FIUME CIANE E SALINE SIRACUSA - BOSCO DI BAULY E DDIERI DI BAULY GROTTE DEL BRIGANTE - VULCANO ETNA - GOLE D'ALCANTARA - PASSEGGIATE A CAVALLO - IN GIRO CON LA BICI - IN VOLO TRA I CIELI - LANCIO CON IL PARACADUTE - TRA LA NATURA CON I QUAD - IMMERSIONI MARE - TRA LE ONDE IN BARCA A VELA – ALTRO.	Pag.47

LE NOSTRE STRUTTURE	Pag.48
I NOSTRI PARTNER	Pag.49

Rental House

SICILIA

LA CASA GIUSTA PER UNA VACANZA DA SOGNO

La B.S.G. Bellomo Service Group S.r.l., ha il piacere di informarti, che dal 1 Gennaio 2008 ha avviato la nuova Divisione "Housing", **Rentalhouse Milano,** dedicata alla locazione temporanea di abitazioni per brevi e lunghi periodi, con Immobili di proprietà, propone ai propri clienti, in zone centrali di Milano, ben servite dai mezzi pubblici, Immobili arredati e corredati con formula All-In, si tratta di una formula snella di affitto temporaneo, già collaudata da tempo con successo in tutta Europa e negli Stati Uniti, alternativa valida al soggiorno in hotel.

Grazie all'esperienza e alla professionalità acquisita negli anni, abbiamo deciso di implementare il Turismo di Qualità in Sicilia, attraverso **"RentalHouse Sicilia",** sinonimo di Qualità e Professionalità nei servizi offerti, ha lo scopo di sviluppare il settore della locazione turistica di altissima qualità, con professionalità e servizi che raggiungono standard altissimi unici nel suo genere, con l'obiettivo di far soggiornare 12 mesi l'anno il nostro ospite più esigente, attraverso dei Tour personalizzabili in grado di trasferire emozioni, arte, sapori, cultura e tanto Relax….

…Scegli di dare qualità al tuo tempo, scegli **RENTALHOUSE**…, riempi la tua vita di istanti e di unica ospitalità

I nostri servizi

- Pacchetti soggiorno turistici
- Tour, escursioni e visite guidate
- Gestione immobili location di ogni tipologia. (Hotel, Resort, Ville e Appartamenti di lusso, B&B, Agriturismo)
- Intermediazione Immobiliare
- Campagne di comunicazione (social media, pubblicità)
- Multilingue Traduzione durante le visite guidate
- Transfer da e per l'aeroporto; Transfer in città; Transfer in strutture di accoglienza
- Noleggio di autoveicoli (auto di lusso, elicottero, yacht, barche a vela)
- Baby-sitting e pet-sitting
- Banqueting. tavoli, sedie, posate e bicchieri, allestimenti di cucina, gazebo e tensostrutture, addobbi floreali, decorazioni, video- foto, tecnologia audio e luci, gruppi musicali e recitazioni, fuochi d'artificio e tanto altro
- Concierge privato
- Cuoco personale , cameriere personale, sommelier e barman personale
- Servizi per la cura della persona; parrucchiere donna-uomo, visage trucco, massaggi
- Networking con le migliori strutture di accoglienza della zona

Organizzazione di:

- Matrimoni d eventi- Shopping tour - Turismo Sportivo – Natura e Parchi : Escursioni e Trekking Maremonti - Eno-gastronomia- Wine & Food - Arte & Cultura Esperienze uniche outdoor: volo, vela, paracadute, sub, etc. - Manifestazioni, eventi, folklore - Viaggi Avventura- Corsi e formazione - Esperienze rurali - Città e Borghi Antichi - Benessere e Relax – Tour religiosi – Lezione di cucina – Fattorie didattiche per le scuole

LE NOSTRE PROPOSTE

Una vacanza in Sicilia non è fatta di solo mare, siti archeologici, bellezze Artistiche e naturali e mete turistiche da visitare, come Taormina, Erice,\ Cefalù, Monreale, Palermo, Noto e Siracusa.

In tutto il territorio siciliano nell'arco dell'anno, inoltre, si svolgono eventi culturali, manifestazioni folkloristiche, sagre di prodotti tipici, feste religiose, fiere e mercatini che rendono la regione un meta ideale anche per un breve weekend in Sicilia da visitare e gustare tutto l'anno.

Vi portiamo a visitare i posti più belli e famosi o alla scoperta di quelli conosciuti e di quelli meno conosciuti dai turisti ma altrettanto splendidi e consigliati da noi siciliani, vi offriamo guide turistiche locali specializzate e multilingua per garantirvi un servizio di altissima qualità.

Possiamo offrirvi i diversi programmi con un ampio ventaglio di tour in Sicilia a cui potrete partecipare durante il soggiorno nella nostra isola, tour enogastronomici e tematici, sport estremi, immersioni, visite guidate, escursioni naturalistiche e tanto altro ancora, il tutto organizzato per categoria, data e luogo, così da potere organizzare al meglio il tempo durante la vostra vacanza in Sicilia.

ANDIAMO A VENDEMMIARE E A PIGIARE L'UVA

PROGRAMMA DELL'OFFERTA

Con la fine della calda stagione l'uva è pronta per essere raccolta ed iniziare il suo processo di lavorazione. Vivrete appieno l'esperienza della vendemmia e di tutto il processo di produzione.

Il tour inizierà con una visita nell'azienda agricola in compagnia dell'esperto. Dopodiché inizierete a "Vendemmiare", cominciando proprio dalla raccolta nel vigneto, del frutto " a mano". In seguito avverrà il conferimento in cantina dove avverrà la lavorazione e la produzione finale.

Vendemmiare è un modo straordinario per trascorrere un weekend all'aperto celebrando l'autunno.
Ed ecco che Settembre si trasforma nel mese ideale per a respirare natura e godere dei colori della natura con i suoi profumi.
Immaginate le dolci colline che s'inseguono l'una dietro l'altra, filari che sembrano crescere verso l'infinito e il profumo di uva. L'inizio dell'autunno è un periodo a dir poco magico e la Sicilia è piena di angoli meravigliosi in cui rintanarsi e godere dei panorami della campagna siciliana in relax….. Munitevi di stivaletti e cestino, è tempo di vendemmia.

PACCHETTO ESPERIENZIALEVENDEMMIARE E A PIGIARE DELL'UVA INCLUDE

Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Colazione, Pranzo e cena, (per tutto il periodo del pacchetto), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, Kit B del vendemmiatore (Tuta, stivali, cappellino, guanti e cestino). L'esperienza della vendemmia comprende (attestati, DVD), Bevande incluse (Acqua e vino).

PROGRAMMA DELL'OFFERTA DURATA HD 6 GIORNI - PERIODO SETTEMBRE/OTTOBRE

1 Giorno

Transfer da Aeroporto per struttura ricettiva (Città, Montagna o Mare), Accoglienza e drink di benvenuto presso Struttura Ricettiva e sistemazione in appartamento per 2 persone + letto bambino gratuito
Ore 14.00 Pranzo
Ore 18.00 Incontro e approfondimenti introduttivo con l'enologo per spiegazione della coltivazione della vite e del processo di fermentazione dell'uva il processo di vinificazione
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

2 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Trasferimento ed arrivo nell'azienda agricola in compagnia dell'esperto che vi guiderà in vigna per la raccolta a mano dell'uva e che vi consegnerà il Kit del vendemmiatore
Ore 11.30 Ritorno dalla vigna in azienda dove avverrà il conferimento in cantina per la lavorazione e la produzione finale con la tradizionale pigiatura con i piedi e meccanica
Ore 12.30 Travaso della tramoggia con i secchi, convogliamento del mosto nei tini di fermentazione;
Ore 13.30 Rientro in struttura ricettiva.
Ore 14.00 Pranzo
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

3 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.30 Trasferimento ed arrivo nell'azienda agricola per la visita e degustazione dei vini aziendali in cantina, prodotti con la tipologia di uva raccolta.
Ore 12.30 Pranzo
Ore 16.30 Termine dell'esperienza e rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

4 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per tour o evento
Ore 13.00 Pranzo
Ore 19.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 20.00 Apericena
Ore 21.00 Cena

5 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per tour o evento
Ore 13.00 Pranzo
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena
Ore 22.00 Consegna del diploma del vendemmiatore, carnet di ricette e DVD dell'esperienza vissuta e omaggio bottiglia di vino

6 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Check-out e Transfer da struttura Ricettiva per Aeroporto

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

PERCORSO FORMAGGI DI MONTAGNA……DALLA MUNGITURA AL FORMAGGIO

PROGRAMMA DELL'OFFERTA

Verrete accompagnati nella stalle dove farete conoscenza con le protagoniste della giornata. le mucche, capre e pecore.
Vi verrà insegnato come mungere manualmente e potrete cimentarvi in prima persona in questa esperienza davvero fuori dall'ordinario.
Al termine delle varie fasi di produzioni incontro con il Mastro Casaro per una degustazione, che vi porterà alla scoperta dei prodotti caseari tipici, rigorosamente prodotti manualmente con latte fresco.
Fare il formaggio e la ricotta fresca è un procedimento semplice e genuino, ma occorre conoscerne
i segreti per ottenere il migliore risultato... da poter poi ripetere anche a casa vostra!
La qualità del latte abbinata alla giusta manualità vi permetterà di produrre un ottimo formaggio e ricotta per accompagnare salumi, marmellate, prodotti da forno. Imparerete anche altri prodotti, come il burro, la ricotta, lo yogurt.
Vi immergete nella vita dei contadini montanari, ascoltandone i racconti e le esperienze; verrete coinvolti attivamente, per creare un collegamento tra città e campagna, per conoscere l'ambiente agricolo, l'origine dei prodotti alimentari, la vita degli animali.…un evento molto interattivo dove anche voi potrete provare a filare la mozzarella e fare la ricotta.

PACCHETTO ESPERIENZIALE FORMAGGI DI MONTAGNA……DALLA MUNGITURA AL FORMAGGIO INCLUDE

Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Colazione, Pranzo e cena, (per tutto il periodo del pacchetto), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, Kit C del Perfetto Casaro (grembiule, cappellino e guanti). L'esperienza del percorso del formaggio comprende (attestati, ricette e DVD HD), Bevande incluse (Acqua e vino).

PROGRAMMA DELL'OFFERTA DURATA HD 6 GIORNI - PERIODO TUTTO L'ANNO

1 Giorno

Transfer da Aeroporto per struttura ricettiva (Città, Montagna o Mare), Accoglienza e drink di benvenuto presso Struttura Ricettiva e sistemazione in appartamento per 2 persone + letto bambino gratuito
Ore 14.00 Pranzo
Ore 18.00 Incontro e approfondimenti con il Mastro casaro con una spiegazione di tutte le trasformazioni che avvengono dal latte al formaggio ripercorrendo brevemente la storia dei vari formaggi che vengono prodotti.
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

2 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Trasferimento ed arrivo per la fattoria del latte
Ore 10.00 Trasferimento ed arrivo in fattoria e comincerete insieme al Mastro casaro la visita delle stalle e la spiegazione delle varie fasi di lavorazione partendo dal latte vaccino, ovino o caprino, dove vi verrà spiegato e mostrato l'intero processo della caseificazione, con la produzione e l'ottenimento finale di formaggio primo sale e ricottine. Vi vengono mostrate tutte le macchine e le attrezzature operanti nel caseificio aziendale spiegandovi, di volta in volta, la funzione svolta da ognuna di esse e le tecniche adottate dal personale aziendale per garantirne la pulizia e la sanificazione.
Ore 11.30 Consegna del Kit del Perfetto Casaro ed inizio della Mungitura a mano e meccanica del latte, verrete accompagnati all'interno della sala mungitura. Qui viene illustrato il funzionamento dei macchinari presenti, il percorso del latte ed i trattamenti termici che subisce dalla mungitura allo stoccaggio in cisterna. Viene data dimostrazione pratica di come si munge manualmente una mucca e spiegata l'importanza del comportamento in questa fase in cui sarete coinvolti parte attiva al processo di mungitura.
Ore 14.00 Pranzo in fattoria
Ore 15.30 Rientro in struttura ricettiva.
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena base dei prodotti caseari

3 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.

Ore 10.00 Trasferimento ed arrivo per la fattoria del latte per la dimostrazione pratica di una caseificazione, dalla coagulazione del latte fino all'affioramento della ricotta, per la preparazione della ricotta, mozzarella e dei formaggi fatta al momento con il Mastro casaro che impasta a mano insieme a voi il prodotto e lo propone caldo da gustare immediatamente…un evento molto interattivo dove anche voi potrete provare a filare la mozzarella e fare la ricotta e la preparazione del formaggio di primo sale.

Ore 14.00 Pranzo e degustazione dei formaggi (Fattoria o in struttura ricettiva)

Ore 15.30 Visita in casera di stagionatura dei formaggi.

Ore 16.30 Rientro in struttura ricettiva.

Ore 19.00 Apericena

Ore 20.00 Cena base dei prodotti caseari

4 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.

Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per tour o evento

Ore 13.00 Pranzo

Ore 19.00 Rientro in struttura ricettiva

Ore 20.00 Apericena

Ore 21.00 Cena

5 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.

Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per tour o evento

Ore 13.00 Pranzo

Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva

Ore 19.00 Apericena

Ore 20.00 Cena

Ore 22.00 Consegna del diploma del casaro, carnet di ricette e DVD dell'esperienza vissuta e omaggio di prodotti

6 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.

Ore 10.00 Check-out e Transfer da struttura Ricettiva per Aeroporto

CONDIZIONI DI FRUIZIONE

Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO

Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

LA VIA DEL MIELE

PROGRAMMA DELL'OFFERTA

Escursione a tema variegata e istruttiva per tutta la famiglia, durante questa passeggiata tra le nostre vallate e compagne dell'alto Piano dei Monti Iblei si possono imparare tante cose interessanti sulle api e i poteri delle erbe officinali. Il percorso è gradevole e dal tracciato vario, proprio ideale per stare bene e non affaticarsi troppo. E si impara qualcosa sulla vita delle api, su come viene prodotto e lavorato il miele e i suoi derivati.

PACCHETTO ESPERIENZIALE LA VIA DEL MIELE INCLUDE

Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, colazione, pranzo e cena, (per tutto il periodo del pacchetto)), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, Kit E dell'apicoltore (tuta protettiva grembiule, cappellino e guanti). L'esperienza della via del miele comprende (attestati, DVD HD), Bevande incluse (Acqua e vino).

PROGRAMMA DELL'OFFERTA DURATA HD 6 GIORNI - PERIODO MAGGIO/GIUGNO/LUGLIO

1 Giorno

Transfer da Aeroporto per struttura ricettiva (Città, Montagna o Mare), Accoglienza e drink di benvenuto presso Struttura Ricettiva e sistemazione in appartamento per 2 persone + letto bambino gratuito

Ore 14.00 Pranzo

Ore 18.00 Incontro e approfondimenti introduttivo con l'apicoltore per la spiegazione sulla vita e sull'importanza delle api, con riferimento alle metodologie di produzione.

Ore 19.00 Apericena

Ore 20.00 Cena

2 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.

Ore 10.00 Trasferimento ed arrivo nell'azienda agricola in compagnia dell'esperto che vi guiderà alla scoperta del meraviglioso mondo delle Api, dove si potrà osservare da vicino un'arnia in tutta sicurezza per scoprire la magia del miele con spiegazione e illustrazione della vita delle api e dei loro prodotti

Ore 12.00 Consegna del Kit dell'apicoltore e dimostrazione dal vivo del ciclo di lavorazione del miele in laboratorio. disopercolatura, estrazione del miele per azione centrifuga

Ore 13.00 Pranzo

Ore 15.00 Produzione e lavorazione dal vivo di candele a base di cera d'api in laboratorio

Ore 18.00 Termine dell'esperienza e rientro in struttura ricettiva

Ore 19.00 Apericena

Ore 20.00 Cena

3 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci

Ore 10.00 Trasferimento ed arrivo nel laboratorio per seguire il processo di lavorazione di invasamento e di etichettatura del miele

Ore 13.00 Pranzo

Ore 16.00 Termine dell'esperienza e rientro in struttura ricettiva

Ore 19.00 Apericena

Ore 20.00 Cena

4 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.

Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per visita al museo del miele di Sortino

Ore 13.00 Pranzo

Ore 19.00 Rientro in struttura ricettiva

Ore 20.00 Apericena

Ore 21.00 Cena

5 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per tour o evento
Ore 13.00 Pranzo
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena
Ore 22.00 Consegna del diploma di apicoltore e DVD dell'esperienza vissuta e omaggio di un vasetto di miele

6 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Check-out e Transfer da struttura Ricettiva per Aeroporto

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

VIVI L'EMOZIONE "LA RACCOLTA DELLE OLIVE"

PROGRAMMA DELL'OFFERTA

In occasione della tradizionale raccolta delle olive in Sicilia, vi proponiamo un esperienza particolare e coinvolgente. Il periodo è quello di novembre-dicembre. L' olio d'oliva conosciuto e utilizzato fin dai tempi antichissimi, è un prodotto estremamente naturale. Ottenuto senza aggiunta di solventi chimici è un vero alleato per la salute. . Vivrete una vera esperienza che comincerà in campagna, tra uliveti secolari e nuovi impianti dove si imparerete a riconoscere le diverse tipologie di olive ….. Dopo di chè si procede con la raccolta a mano.

PACCHETTO ESPERIENZIALE DELLE OLIVE INCLUDE

Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Colazione, Pranzo e cena, (per tutto il periodo del pacchetto), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, Kit D del raccoglitore (tuta, stivali, cappello e guanti). L'esperienza della raccolta delle olive comprende (attestati, e DVD HD), Bevande incluse (Acqua e vino).

PROGRAMMA DELL'OFFERTA DURATA HD 6 GIORNI – PERIODO OTTOBRE/NOVEMBRE

1 Giorno

Transfer da Aeroporto per struttura ricettiva (Città, Montagna o Mare), Accoglienza e drink di benvenuto presso Struttura Ricettiva e sistemazione in appartamento per 2 persone + letto bambino gratuito

Ore 14.00 Pranzo
Ore 18.00 Incontro e Approfondimenti teorica sulla tecnica di raccolta, sulla tecnica della molitura e macina in frantoio
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

2. Giorno

Ore 7.30 – 8.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 8.30 Partenza ed arrivo all'uliveto. Appena arrivati vi saranno consegnati il kit del raccoglitore ed iniziamo distribuirci nell'oliveto, stenderemo le reti sotto gli alberi ed inizieremo la raccolta a mano albero per albero per far cadere le olive e per poi raccoglierle in appositi sacchi di juta o in cesti dove vi resteranno fino al momento della molitura.
Ore 11.00 Trasferimento in Frantoio per molitura olive e produzione olio
Ore 12.00 Lungo Pranzo nell'Uliveto a sacco-degustazione di prodotti tipici e un buon bicchiere di vino locale.
Ore 14.30 Rientro in struttura ricettiva.
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.30 Cena

3. Giorno

Ore 7.30 – 8.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza ed arrivo nell' azienda per seguire il processo di imbottigliamento e di etichettatura
Ore 13.00 Pranzo
Ore 16.00 Termine dell'esperienza e rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

4. Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per la visita al Museo dell'Olio a Chiaramonte Gulfi – Palazzo Montesano
Ore 13.00 Pranzo
Ore 19.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 20.00 Apericena
Ore 21.00 Cena

5 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per la visita alla Casa Museo Antonino Uccello a Palazzolo Acreide
Ore 13.00 Pranzo
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena
Ore 22.00 Consegna del diploma del raccoglitore e DVD dell'esperienza vissuta e omaggio di una bottiglia di olio da voi raccolto

6. Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Check-out e Transfer da struttura Ricettiva per Aeroporto

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

PERCORSO SENSORIALE DEI SAPORI E DEI PROFUMI DELLE ARANCE

PROGRAMMA DELL'OFFERTA

Un'esperienza unica che coinvolge tutti i sensi, tra le piante di agrumi. Un'autentica immersione nei sapori della Sicilia in un agrumeto biologico di famiglia. Un posto meraviglioso dove l'uomo ha saputo trasformare e valorizzare con diligenza le risorse del territorio dove potremo raccogliere e poi trasformare ed assaggiare delle gustosissime arance, frutto della nostra giornata, fino ad arrivare alla trasformazione in un laboratorio artigianale con il metodo tradizionale la marmellata e il succo.
Sarete coinvolti nella realizzazione pratica di una marmellata e un succo d'arance utilizzando due varietà. Tarocco Gallo e Ovale IGP di Sortino.

Vivrete una vera esperienza che comincerà nell'agrumeto nel periodo di Dicembre–Aprile e Aprile-Giugno ….. Non ci resta a questo punto che augurarvi buona raccolta.

PACCHETTO PERCORSO SENSORIALE DEI SAPORI E DEI PROFUMI DELLE ARANCE INCLUDE

Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Colazione, Pranzo e cena, (per tutto il periodo del pacchetto), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, Kit D del raccoglitore (tuta, stivali, grembiule, cappello e guanti). L'esperienza della raccolta delle arance comprende (attestati, e DVD HD), Bevande incluse (Acqua e vino).

PROGRAMMA DELL'OFFERTA DURATA HD 6 GIORNI - PERIODO DA DICEMBRE A GIUGNO

1. Giorno

Transfer da Aeroporto per struttura ricettiva (Città, Montagna o Mare), Accoglienza e drink di benvenuto presso Struttura Ricettiva e sistemazione in appartamento per 2 persone + letto bambino gratuito
Ore 14.00 Pranzo
Ore 18.00 Incontro e approfondimenti teorica sulla tecnica di raccolta nell'agrumeto e delle varie fasi di lavorazione e metodi di conservazione, invasamento e l'etichettatura delle marmellate e dei succhi di frutta in laboratorio
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

2. Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.30 Partenza per l'Agrumeto. Appena arrivati vi saranno consegnati il kit del raccoglitore ed iniziamo distribuirci nell'agrumeto, distribuzione delle casse sotto gli alberi ed inizieremo la raccolta a mano albero per albero.
Ore 11.00 Selezionatura delle arance in base al loro utilizzo per la preparazione di marmellata e succhi di frutta.
Ore 12.30 Lungo Pranzo nell'Agrumeto a sacco-degustazione di prodotti tipici e un buon bicchiere di vino locale.
Ore 14.30 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.30 Cena

3. Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza per il laboratorio
Ore 10.30 consegna del Kit (grembiule, capellino e guanti) . Qui vi vengono mostrate tutte le macchine e le attrezzature operanti nel laboratorio spiegandovi, di volta in volta, la funzione svolta da ognuna di esse.
Ore 10.45 Inizio del processo di lavorazione delle arance da trasformare in marmellata e succo di frutta
Ore 12.30 Pranzo
Ore 14.00 Ripresa dei lavori in laboratorio per la preparazione della marmellata e del succo di frutta con la lavorazione delle varie fasi produttive. sbucciare la frutta, passarla, metterla nello sterilizzatore, spremitura, filtrarla ed infine invasare ed imbottigliare la marmellata e il succo di frutta
Ore 17.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.30 Cena

4 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.30 Partenza da struttura ricettiva per tour o evento
Ore 13.00 Pranzo
Ore 19.00 Partenza in struttura ricettiva
Ore 20.30 Apericena
Ore 21.00 Cena

5 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per tour o evento
Ore 13.00 Pranzo
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena
Ore 22.00 Consegna del diploma del raccoglitore e DVD dell'esperienza vissuta e omaggio di un vasetto di marmellata e una bottiglietta di succo di frutta

6 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Check-out e Transfer da struttura Ricettiva per Aeroporto

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

PERCORSO SENSORIALE DELLE ERBE E PIANTE SELVATICHE

PROGRAMMA DELL'OFFERTA

L'esperienza a piedi segue tutte le quattro stagioni utilizzando come filo conduttore la natura e suoi sentieri. La primavera l'estate l'autunno e l'inverno, sono tutte stagioni ideali sui Monti Iblei per sentire gli aromi che si spandono nell'aria, cammineremo alla riscoperta delle erbe e piante spontanee e delle meraviglie che la nostra natura ci offre.

Una passeggiata guidata alla scoperta delle erbe e del loro utilizzo come piante officinali e curative per scoprire ed imparare molte cose sull'utilizzo delle erbe e delle piante del posto, che raccogliamo assieme nei prati, boschi e campi e al rientro prepariamo un menu di diverse portate con il raccolto.

Avremo modo di assaporare e godere di natura, sentieri, frutti, prodotti e tradizioni. La passione il cammino e la natura renderanno magico questa esperienza.

PACCHETTO PERCORSO SENSORIALE DEGLI AROMI E DELLE ERBE E PIANTE SELVATICHE INCLUDE

Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Pranzo, Cena e Colazione (per tutto il periodo del pacchetto),), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, Kit A per cucinare (grembiule, cappellino e utensili da cucina), Corso di lezione di cucina siciliana comprende (attestati, ricette e DVD HD) Bevande incluse (Acqua e vino).

PROGRAMMA DELL'OFFERTA DURATA HD 6 GIORNI - PERIODO TUTTO L'ANNO

1 Giorno

Transfer da Aeroporto per struttura ricettiva (Montagna), Accoglienza e drink di benvenuto presso Struttura Ricettiva (Mare o montagna in base alla scelta del Menù) e sistemazione in appartamento per 2 persone + letto bambino gratuito

Ore 14.00 Pranzo
Ore 18.00 Incontro e approfondimenti con la guida naturalistica
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

2 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza con la guida naturalistica per la campagna alla scoperta delle erbe e piante selvatiche
Ore 13.00 Lungo pranzo in Campagna a sacco-degustazione di prodotti tipici e un buon bicchiere di vino locale
Ore 17.00 Rientro in struttura ricettiva con il raccolto.
Ore 19.00 Apericena con introduzione teorica dello Chef del menù che andiamo a preparare insieme a voi
Ore 20.00 Cena

3 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Consegna del Kit per cucinare ed inizio della lezione di cucina con la scelta del menù alle erbe selvatiche da cucinare insieme allo Chef.
Ore 14.00 Pranzo e degustazione dei piatti da voi realizzati
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

4 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per tour o evento
Ore 13.00 Pranzo
Ore 19.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 20.00 Apericena
Ore 21.00 Cena

5 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.

Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per tour o evento

Ore 13.00 Pranzo

Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva

Ore 19.00 Apericena

Ore 20.00 Cena

Ore 22.00 Consegna degli attestati, carnet di ricette da voi cucinate e DVD dell'esperienza vissuta e omaggio di vasetti di aromi

6 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.

Ore 10.00 Check-out e Transfer da struttura Ricettiva per Aeroporto

CONDIZIONI DI FRUIZIONE

Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO

Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

AVVENTURA NEL BOSCO IN TENDA PER ADULTI E BAMBINI

PROGRAMMA DELL'OFFERTA

Una notte all'addiaccio, nel bel mezzo della fitta vegetazione, con solo il tepore di un fuoco acceso a rompere il tempo. Stiamo parlando di dormire in un bosco, un'esperienza unica che ci allontana dai ritmi frenetici della città, per entrare in contatto diretto con madre natura.

Un'esperienza davvero emozionante.....unica da non perdere insieme alla vostra guida partirete per una passeggiata avventura per imparare ad orientarvi e preparare un bivacco, accendere un fuoco e come affrontare situazioni di emergenza.

PACCHETTO ESPERIENZIALE AVVENTURA NEL BOSCO IN TENDA INCLUDE

Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Colazione, Pranzo e cena, (per tutto il periodo del pacchetto), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine. L'esperienza del percorso nel Bosco comprende, Kit F (zaino, mantellina, sacco a pelo, tenda), attestati, DVD HD, Bevande incluse (Acqua e vino).

PROGRAMMA DELL'OFFERTA DURATA HD 3 GIORNI – PERIODO TUTTO L'ANNO

1 Giorno

Transfer da Aeroporto per struttura ricettiva (Città, Montagna o Mare), Accoglienza e drink di benvenuto presso Struttura Ricettiva e sistemazione in appartamento per 2 persone + letto bambino gratuito

Ore 14.00 Pranzo
Ore 18.00 Incontro e approfondimenti introduttivo con un Istruttore qualificato.
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

2/3/4 Giorni

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.

Ore 9.00 Partenza per l'intera giornata di escursione insieme all'istruttore che vi dimostrerà come affrontare i boschi in qualsiasi condizione.

Affronterete in tutta sicurezza e in modo ludico, semplice e adeguato alcuni elementi di sopravvivenza. imparerete come accendere il fuoco,
come costruire un bivacco e montare una tenda
come rendere bevibile l'acqua di sorgenti e ruscelli, come riconoscere erbe e piante,
come creare un rifugio occasionale, come cucinare senza stoviglie e posate,
come affrontare situazioni di emergenza che potrebbero capitarvi in tante occasioni.
Trascorrerete insomma 2 giorni divertenti ed istruttivi.

5 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione
Ore 9.00 Rimozione del bivacco con smontaggio tenda
Ore 11.30 Termine dell'escursione e rientro in struttura ricettiva
Ore 13.00 Pranzo
Ore 14.00 Pomeriggio relax
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena
Ore 22.00 Consegna del diploma avventura e DVD dell'esperienza vissuta

6 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.

Ore 10.00 Check-out e Transfer da struttura Ricettiva per Aeroporto

CONDIZIONI DI FRUIZIONE

Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO

Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

LEZIONE DI CUCINA TIPICA SICILIANA MENÙ MAREMONTI

PROGRAMMA DELL'OFFERTA

Parteciperete ad una lezione di cucina siciliana, in una location affascinante all'interno di un'azienda Agrituristica o in un casale di campagna. La lezione inizia con la spesa d'acquistare nei mercati tipici rionali e in negozi Gourmet e presso aziende agricole, dove aver acquistato il necessario si parte direttamente nella location prestabilita. Durante la lezione di cucina, il cuoco preparerà insieme a voi i piatti tipici della cucina siciliana, spiegando passo dopo passo tutti i passaggi necessari per un risultato perfetto. Naturalmente potrete interagire durante la preparazione con il cuoco chiedendogli consigli ed i segreti del mestiere. Durante la lezione di cucina preparerete un intero menu siciliano, che è composto da un antipasto misto, un primo, un secondo, ed un dolce. Al termine della lezione di cucina, preparatevi a degustare le prelibatezze che avete preparate**… ADESSO INDOSSATE IL GREMBIULE E ANDIAMO A CUCINARE!!**

PACCHETTO LEZIONE DI CUCINA TIPICA SICILIANA MENU' MARE O MONTAGNA INCLUDE

Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Pranzo, Cena e Colazione (per tutto il periodo del pacchetto),), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, Kit A per cucinare (grembiule, cappellino e utensili da cucina), Corso di lezione di cucina siciliana comprende (attestati, ricette e DVD HD) Bevande incluse (Acqua e vino).

PROGRAMMA DELL'OFFERTA DURATA HD 6 GIORNI - PERIODO TUTTO L'ANNO

1 Giorno

Transfer da Aeroporto per struttura ricettiva (Città, Montagna o Mare), Accoglienza e drink di benvenuto presso Struttura Ricettiva (Mare o montagna in base alla scelta del Menù) e sistemazione in appartamento per 2 persone + letto bambino gratuito

Ore 14.00 Pranzo
Ore 18.00 Incontro e approfondimenti per la scelta del Menù insieme allo Chef
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

2 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza per la visita al mercato di Ortigia a Siracusa, comincerete insieme allo chef, a selezionare i prodotti di prima qualità scegliendo esclusivamente quelli più freschi.
Ore 10.00 Arrivo al mercato per la scelta dei prodotti insieme allo Chef
Ore 11.30 Ritorno in Azienda per la preparazione della ricetta
Ore 12.00 Consegna del Kit per cucinare ed inizio della lezione di cucina con la scelta del menù tradizionale siciliano da cucinare.
Ore 14.00 Pranzo con i piatti preparati da voi insieme allo chef.
Ore 16.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

3. Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per tour o evento
Ore 13.00 Pranzo tipico siciliano
Ore 19.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 20.00 Apericena
Ore 21.00 Cena

4. Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per tour o evento
Ore 13.00 Pranzo tipico siciliano
Ore 19.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 20.00 Apericena
Ore 21.00 Cena

5 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per tour o evento
Ore 13.00 Pranzo
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena
Ore 22.00 Consegna degli attestati, carnet di ricette da voi cucinate e DVD dell'esperienza vissuta e omaggio prodotti

6 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Check-out e Transfer da struttura Ricettiva per Aeroporto

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

PERCORSO DELLA SALSICCIA TRADIZIONALE DI PALAZZOLO ACREIDE PRESIDIO SLOW FOOD

PROGRAMMA DELL'OFFERTA

Una vera lezione di gastronomia siciliana tra i sapori e i profumi legati alla terra e alla cultura contadina. Che ancora oggi mantengono intatta la tradizione, scegliendo di rimanere fedeli alla loro lavorazione originale. La salsiccia a punta di coltello di Palazzolo Acreide (SR) è una preparazione tipica locale, una vera prelibatezza preparata solamente con carni e aromi e spezie di prima scelta .
Il nostro mastro salumiere vi introdurranno al corso seguendo ricette tradizionali e aggiungendo di tanto in tanto dei suggerimenti imparati con la lunga esperienza su come fare la salsiccia, in modo che voi possiate riportare a casa questa parte tipica e saporita della Sicilia. Sarà un'esperienza eccezionale, in cui imparerete come i siciliani producono questo magnifico prodotto.
Andiamo allora a scoprire insieme come fare la salsiccia a punta di coltello insieme al mastro salumiere.

PACCHETTO PERCORSO DELLASALCICCIA TRADIZIONALE DI PALAZZOLO ACREIDE INCLUDE

Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Pranzo, Cena e Colazione (per tutto il periodo del pacchetto), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, Kit A del salumiere (grembiule, cappellino e utensili da cucina), Corso di lezione comprende (attestati, ricette e DVD HD) Bevande incluse (Acqua e vino).

PROGRAMMA DELL'OFFERTA DURATA HD 6 GIORNI - PERIODO TUTTO L'ANNO

1 Giorno

Transfer da Aeroporto per struttura ricettiva (Città, Montagna o Mare), Accoglienza e drink di benvenuto presso Struttura Ricettiva (Montagna o Mare) e sistemazione in appartamento per 2 persone + letto bambino gratuito
Ore 14.00 Pranzo
Ore 18.00 Incontro e approfondimenti con il mastro salumiere che spiegherà la lezione dell'intero percorso
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

2 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza per l'azienda di allevamento
Ore 10.00 Arrivo e visita dell'allevamento in azienda e comincerete insieme all'allevatore la visita delle stalle e la spiegazione delle varie fasi di allevamento spiegando e mostrato l'intero processo. Vi vengono mostrate tutte le macchine e le attrezzature operanti in azienda spiegandovi, di volta in volta, la funzione svolta da ognuna di esse e le tecniche adottate dal personale aziendale
Ore 13.00 Rientro in struttura ricettiva per il pranzo
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

3 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza per il laboratorio
Ore 10.00 Arrivo in laboratorio **e** consegna del Kit del salumiere ed inizio della lezione pratica come preparare la salsiccia a punta di coltello
Ore 13.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 14.00 Pranzo e degustazione di salami e formaggi
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

4 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza per il laboratorio
Ore 10.00 Arrivo in laboratorio per la lezione pratica del processo di essicazione, affumicazione e conservazione della salsiccia
Ore 13.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 14.00 Pranzo e degustazione di salami e formaggi
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

5 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per tour o evento
Ore 13.00 Pranzo
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena
Ore 22.00 Consegna del diploma del salumiere, carnet di ricette e DVD dell'esperienza vissuta e omaggio di prodotti

6 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Check-out e Transfer da struttura Ricettiva per Aeroporto

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

LEZIONE DI PASTICCERIA DEL CANNOLO E DELLA CASSATA SICILIANA E TOUR DELLE PASTICCERIE TIPICHE SICILIANE DI PALAZZOLO ACREIDE - SIRACUSA – AVOLA - NOTO

PROGRAMMA DELL'OFFERTA

La Sicilia ha una grande e antica tradizione per quanto riguarda la pasticceria. Tra le sue specialità, il Cannolo Siciliano principe indiscusso della pasticceria siciliana è sicuramente fra i dolci più conosciuti ed apprezzati ed ha ricevuto il riconoscimento di prodotto agroalimentare tradizionale (PAT) e la cassata altro dolce apprezzato e conosciuto al mondo.

Grazie a questo percorso, dunque, imparerete a creare cannoli con la loro caratteristica cialda friabile e croccante e a realizzare la tipica cassata siciliana, con marzapane e ricotta di pecora/mucca e sarete costantemente seguiti da uno chef pasticciere professionista che vi accompagnerà in tutto il percorso fornendovi le necessarie informazioni sia toriche che pratiche sui dolci oggetto della lezione. Al termine dell'incontro, assaggerete le squisitezze dolciarie preparate con le vostre stesse mani e sarete in grado di riproporle senza problemi ai vostri ospiti. Alla fine delle lezione vi facciamo fare un tour nelle pasticcerie siciliane del nostro territorio.

Cannolo e cassata dolci siciliani per eccellenza, che raccontano e racchiudono secoli di storia.

PACCHETTO LEZIONE PERCORSO DOLCE DEL CANNOLO E DELLA CASSATA SICILIANA INCLUDE

Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Pranzo, Cena e Colazione (per tutto il periodo del pacchetto),), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, Kit A del pasticciere (grembiule, cappellino e utensili da cucina), Corso di lezione di pasticciere comprende (attestati, ricette e DVD HD) Bevande incluse (Acqua e vino).

PROGRAMMA DELL'OFFERTA DURATA HD 6 GIORNI – PERIODO TUTTO L'ANNO

1 Giorno

Transfer da Aeroporto per struttura ricettiva (Città, Montagna o Mare), Accoglienza e drink di benvenuto presso Struttura Ricettiva (Montagna o Mare) e sistemazione in appartamento per 2 persone + letto bambino gratuito

Ore 14.00 Pranzo

Ore 18.00 Incontro e approfondimenti con lo Chef pasticciere sulle lezioni del cannolo e della cassata siciliana e del tour delle pasticcerie

Ore 19.00 Apericena

Ore 20.00 Cena

2 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.

Ore 9.00 Partenza per il laboratorio di pasticceria insieme allo chef pasticciere.

Ore 10.00 Arrivo al laboratorio, consegna del kit di pasticciere e spiegazione teorica della 1° lezione del cannolo

Ore 11.00 Inizio della lezione pratica per la realizzazione del cannolo

Ore 14.00 Rientro in struttura ricettiva per il Pranzo

Ore 19.00 Apericena e approfondimenti del tour 1° del giorno seguente delle pasticcerie

Ore 20.00 Cena e degustazione dei cannoli preparati da voi

3 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.

Ore 9.00 Partenza della 1° tappa tour di pasticcerie siciliane, Palazzolo Acreide e Siracusa

Ore 10.00 Arrivo a Palazzolo Acreide e visita delle pasticcerie rinomate

Ore 13.00 Pranzo

Ore 14.00 Partenza per Siracusa

Ore 15.00 Arrivo a Siracusa e visita delle pasticcerie rinomate

Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva

Ore 19.00 Apericena e incontro e approfondimenti con lo Chef pasticciere per la 2° lezione cassata siciliana

Ore 21.00 Cena tipica

4 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza per il laboratorio di pasticceria insieme allo chef pasticciere.
Ore 10.00 Arrivo al laboratorio, spiegazione teorica della 2° lezione per la realizzazione cassata
Ore 11.00 Inizio della lezione pratica per la realizzazione della cassata
Ore 14.00 Rientro in struttura ricettiva per il pranzo
Ore 19.00 Apericena e incontro e approfondimenti del tour 2° del giorno delle pasticcerie
Ore 20.00 Cena e degustazione della cassata preparata da voi

5 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza della 2° tappa tour di pasticcerie siciliane, Avola e Noto
Ore 10.00 Arrivo ad Avola e visita delle pasticcerie rinomate
Ore 13.00 Pranzo
Ore 14.00 Partenza per Noto
Ore 15.00 Arrivo a Noto e visita delle pasticcerie rinomate
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena
Ore 22.00 Consegna degli attestati, carnet di ricette da voi cucinate e DVD dell'esperienza vissuta e omaggio pacco dolci

6 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Check-out e Transfer da struttura Ricettiva per Aeroporto

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

LEZIONE GASTRONOMICA FARE LA PASTA E IL PANE CON I GRANI ANTICHI SICILIANI

PROGRAMMA DELL'OFFERTA

Se amate la pasta e il pane siciliano e vorreste imparare a prepararli con i metodi tradizionali, allora questo percorso fa per voi.

Vi guideremo come preparare la pasta e il pane raccontandomi l' importanza che rappresentano questi due alimenti per i siciliani.

Usiamo solo ingredienti freschi per garantire l'autenticità .Le farine da grani antichi siciliani, macinate a pietra e biologiche, saranno protagoniste del corso sulla pasta fresca e ripiena e del pane fatto in casa.

La lezione si svolgerà presso un laboratorio professionale seguite con un mastro pastaio, e apprendete la manualità e la conoscenza del le tecniche per imparare a fare la pasta e il pane fresco.

PACCHETTO LEZIONE GASTRONOMICAFARE PASTA E IL PANE CON I GRANI ANTICHI SICILIANI INCLUDE

Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Pranzo, Cena e Colazione (per tutto il periodo del pacchetto),), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, Kit A del pastaio (grembiule, cappellino e utensili da cucina), Corso di lezione comprende (attestati, ricette e DVD HD) Bevande incluse (Acqua e vino).

PROGRAMMA DELL'OFFERTA DURATA HD 6 GIORNI – PERIODO TUTTO L'ANNO

1 Giorno

Transfer da Aeroporto per struttura ricettiva (Città, Montagna o Mare), Accoglienza e drink di benvenuto presso Struttura Ricettiva (Montagna o Mare) e sistemazione in appartamento per 2 persone + letto bambino gratuito

Ore 14.00 Pranzo
Ore 18.00 Incontro e approfondimenti con il Mastro pastaio sulle lezioni della pasta fresca
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

2 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza per il laboratorio insieme al Mastro pastaio
Ore 10.00 Arrivo al laboratorio, consegna del kit di pastaio spiegazione teorica della 1° lezione della pasta fresca
Ore 11.00 Inizio della lezione pratica per la realizzazione della pasta fresca non ripiena
Ore 13.00 Rientro in struttura ricettiva per il Pranzo
Ore 19.00 Apericena e incontro e approfondimenti della visita 1° del giorno al mulino antico ad acqua " Santa Lucia" " e alla Casa museo di Antonino Uccello a Palazzolo Acreide
Ore 20.00 Cena e degustazione della pasta fresca non ripiena preparata da voi

3 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza della 1° visita al mulino antico ad acqua " Santa Lucia" e alla Casa museo di Antonino Uccello a Palazzolo Acreide
Ore 13.00 Pranzo
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena **e** incontro e Approfondimenti con il Mastro Pastaio per la 2° lezione della pasta fresca ripiena
Ore 20.00 Cena

4 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza per il laboratorio della pasta insieme al Mastro Pastaio
Ore 10.00 Arrivo al laboratorio e spiegazione teorica della 2° lezione per la realizzazione della pasta fresca ripiena
Ore 11.00 Inizio della lezione pratica per la realizzazione della pasta fresca ripiena
Ore 14.00 Rientro in struttura ricettiva per il pranzo
Ore 19.00 Apericena e incontro e approfondimenti con il Mastro Panettiere per la 3° lezione del pane
Ore 20.00 Cena e degustazione della pasta fresca ripiena preparata da voi

5 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza per il laboratorio della pasta insieme al Mastro Pastaio
Ore 10.00 Arrivo al laboratorio e spiegazione teorica della 3° lezione per la realizzazione del pane fresco
Ore 11.00 Inizio della lezione pratica per la realizzazione del pane fresco
Ore 14.00 Rientro in struttura ricettiva per il pranzo
Ore 15.00 Partenza per la visita al Museo " I luoghi del lavoro contadino" a Buscemi
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena e degustazione dei pani preparati da voi
Ore 22.00 Consegna degli attestati, carnet di ricette da voi cucinate e DVD dell'esperienza vissuta e omaggio pacco pasta

6 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Check-out e Transfer da struttura Ricettiva per Aeroporto

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

LEZIONE GASTRONOMICA DI ROSTICCERIA TIPICA SICILIANA
ARANCINO DI RISO – IMPANATI - PIZZOLO
TOUR ROSTICCERIE

PROGRAMMA DELL'OFFERTA
Cosa c'è di meglio di imparare e divertendosi ad una lezione di rosticceria tipica siciliana. Dietro la guida di un Chef rosticciere, che sarà lieto di tramandarvi tutti i segreti dei cibi classici di strada siciliani
Arancini di riso antica ricetta siciliana classica con ripieno con carne a tocchetti grossi, sugo denso e formaggio. Impanate o scacciata ripiena con cavolfiore e salsiccia, bietole o spinaci, carne, tuma e acciughe (focaccia ripiena), il pizzolo di Sortino una "pizza" farcita all'interno con verdure o carne, condita con timo, formaggio e olio.
Che dire……La Sicilia è una terra meravigliosa, piena di cose buone da mangiare

PACCHETTO LEZIONE GASTRONOMICA IMPARIAMO A FARE L'ARANCINO DI RISO, IMPANATI E PIZZOLO SICILIANI INCLUDE
Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Pranzo, Cena e Colazione (per tutto il periodo del pacchetto),), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine da e per i laboratori e tour delle rosticcerie rinomate, Kit A del rosticciere (grembiule, cappellino e utensili da cucina), Corso di lezione comprende (attestati, ricette e DVD HD) Bevande incluse (Acqua e vino).
PROGRAMMA DELL'OFFERTA DURATA HD 6 GIORNI – PERIODO TUTTO L'ANNO

1 Giorno
Transfer da Aeroporto per struttura ricettiva (Città, Montagna o Mare), Accoglienza e drink di benvenuto presso Struttura Ricettiva ((Città, Montagna o Mare), e sistemazione in appartamento per 2 persone + letto bambino gratuito
Ore 14.00 Pranzo
Ore 18.00 Incontro e approfondimenti con lo Chef rosticciere sulle lezioni e del tour delle rosticcerie
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

2 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza per il laboratorio insieme allo Chef rosticciere
Ore 10.00 Arrivo al laboratorio, consegna del kit del rosticciere spiegazione teorica della 1° lezione dell'arancino di riso - pizzolo di Sortino
Ore 11.00 Inizio della lezione pratica per la realizzazione dell'arancino di riso, il pizzolo di Sortino e i vari ripieni
Ore 13.00 Pranzo
Ore 14.30 Ripresa pratica della lezione
Ore 16.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena e incontro e approfondimenti del 1° tour del giorno seguente alle rosticcerie
Ore 20.00 Cena e degustazione degli arancini e dei pizzoli preparati da voi

3 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza al 1° tour visita rosticcerie
Ore 11.00 Arrivo a Siracusa – Sortino - Palazzolo Acreide
Ore 13.00 Pranzo in rosticceria
Ore 14.30 Visita della città
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena **e** approfondimenti con lo Chef rosticciere per la 2° lezione delle impanate - scacciate ripiene
Ore 20.00 Cena

4 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza per il laboratorio insieme allo Chef rosticciere
Ore 10.00 Arrivo al laboratorio per la spiegazione teorica della 2° lezione delle impanate – scacciate ripiene
Ore 11.00 Inizio della lezione pratica per la realizzazione delle impanate - scacciate ripiene
Ore 13.00 Pranzo
Ore 14.30 Ripresa pratica della lezione
Ore 16.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena e incontro e approfondimenti del 2° tour del giorno seguente alle rosticcerie
Ore 20.00 Cena e degustazione delle impanate – scacciate preparati da voi

5 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza al 2° tour visita rosticcerie
Ore 11.00 Arrivo a Noto – Ragusa - Modica
Ore 13.00 Pranzo in rosticceria
Ore 14.30 Visita della città
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena
Ore 22.00 Consegna degli attestati, carnet di ricette da voi cucinate e DVD dell'esperienza vissuta.

6 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Check-out e Transfer da struttura Ricettiva per Aeroporto

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

IL PERCORSO DEL VINO – WINE TASTING

PROGRAMMA DELL'OFFERTA WINE TASTING - DEGUSTAZIONE – PERIODO TUTTO L'ANNO

Alle bellezze naturali e artistiche, della Sicilia si aggiungono anche quelle della tradizione enogastronomica per scoprire i sapori e i vini della nostra terra. In questo contesto si inseriscono percorsi di interesse paesaggistico-ambientale, culturale e ricreativo, lungo i quali conoscerete le cantine. Un piacevole viaggio di degustazione vinicola circondati da arte ed artigianato d'eccellenza siciliana.
Una degustazione di cinque vini della Sicilia orientale, due bianchi e tre rossi, espressioni pregiate dei vitigni autoctoni. Un vero e proprio percorso eno-sensoriale guida esperta che provvederà a spiegare l'abbinamento dei vini con il cibo. La degustazione sarà accompagnata da crostini di pane e bruschette, tagliere misto formaggi e salumi e conserve tipiche siciliane.

DESCRIZIONE WINE TASTING - DEGUSTAZIONE – PERIODO TUTTO L'ANNO
• Durata HD. circa 2 ore.
• Vini in degustazione. 5 calici
• Visita guidata in cantina e eventuale possibilità su richiesta per visita ai vigneti

LUOGO DI PARTENZA
• Da comunicare orario e punto di ritrovo al momento della prenotazione

INCLUDE
• Trasporto in minivan o bus
• Autista/Accompagnatore
• Bottigliette d'acqua a bordo

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

PERCORSI ESPERIENZIALI DEI 47 PRESÌDI SLOW FOOD IN SICILIA

PROGRAMMA DELL'OFFERTA

PERCORSI ESPERIENZIALI DEI 47 PRESÌDI SLOW FOOD IN SICILIA
La Sicilia non è solo terra d'arte e di mare, ma anche di sapori. Un'idea alternativa di vacanza sarebbe proprio quella di seguire la sua tradizione culinaria, da un angolo all'altro dell'isola, per assaporarne l'essenza. In ogni zona di questa terra si trovano specificità uniche, ma anche varianti significative di prodotti diffusi in tutta l'isola dando vita ad una delle più affascinanti e gustose tradizioni culinarie.
Vi condurremo in un viaggio di esperienze enogastronomiche interamente dedicate al mondo dei sensi ed alla scoperta degli antichi sapori e tradizioni popolari, ideale per tutti coloro che vogliono immergersi nella cultura enogastronomico popolare siciliana e desiderosi di conoscere o semplicemente riscoprire i saperi ed i sapori di un tempo attraverso il cibo che, in queste zone, sembra essersi fermato, attraverso i 47 Presìdi Slow Food che sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire.

PACCHETTO PERCORSI ESPERIENZIALI DEI 47 PRESÌDI SLOW FOOD IN SICILIA
Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Pranzo, Cena e Colazione (per tutto il periodo del pacchetto),), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, DVD HD dell'esperienza Bevande incluse (Acqua e vino).
NON INCLUDE
• Tariffe di Ingressi a musei/monumenti ed eventuali siti a pagamento
• Guida autorizzata (su richiesta)
• Tutto quanto non espressamente indicato alla voce "il prezzo include"

PROGRAMMA DELL'OFFERTA DURATA HD 8 GIORNI - PERIODO TUTTO L'ANNO

1 Giorno
Transfer da Aeroporto per struttura ricettiva (Città, Montagna o Mare), Accoglienza e drink di benvenuto presso Struttura Ricettiva e sistemazione in appartamento per 2 persone + letto bambino gratuito
Ore 14.00 Pranzo
Ore 18.00 Apericena con incontro e approfondimenti del 1° percorso esperienziale Presìdi Sicilia orientale Siracusa e Messina con le nostre guide
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

2 Giorno
Ore 7.00 alle 8.30 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 8.30 Partenza da struttura ricettiva per il percorso esperienziale
Ore 13.00 Pranzo
Ore 19.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 20.00 Apericena con incontro e approfondimenti del 2° percorso esperienziale Presìdi Sicilia orientale Catania e Messina con le nostre guide
Ore 21.00 Cena

3 Giorno
Ore 7.00 alle 8.30 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 8.30 Partenza da struttura ricettiva per il percorso esperienziale
Ore 13.00 Pranzo
Ore 19.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 20.00 Apericena con incontro e approfondimenti del 3° percorso esperienziale Presìdi Sicilia centrale Enna e Caltanissetta con le nostre guide
Ore 21.00 Cena

4 Giorno
Ore 7.00 alle 8.30 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 8.30 Partenza da struttura ricettiva per il percorso esperienziale
Ore 13.00 Pranzo
Ore 19.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 20.00 Apericena con incontro e approfondimenti del 4° percorso esperienziale Presìdi Sicilia Palermo con le nostre guide
Ore 21.00 Cena

5 Giorno
Ore 7.00 alle 8.30 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 8.30 Partenza da struttura ricettiva per il percorso esperienziale
Ore 13.00 Pranzo
Ore 19.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 20.00 Apericena con incontro e approfondimenti del 5° percorso esperienziale Presìdi Sicilia Agrigento e Trapani con le nostre guide
Ore 21.00 Cena

6 Giorno
Ore 7.00 alle 8.30 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 8.30 Partenza da struttura ricettiva per il percorso esperienziale
Ore 13.00 Pranzo
Ore 19.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 20.00 Apericena con incontro e approfondimenti del 6° percorso esperienziale Presìdi Sicilia Isole con le nostre guide
Ore 21.00 Cena

7 Giorno
Ore 7.00 alle 8.30 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 8.30 Partenza da struttura ricettiva per il percorso esperienziale
Ore 13.00 Pranzo
Ore 19.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 20.00 Apericena
Ore 21.00 Cena
Ore 22.00 Consegna del DVD dell'esperienza vissuta e omaggio di prodotti

8 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Check-out e Transfer da struttura Ricettiva per Aeroporto
CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

PERCORSI DEI BORGHI DEGLI IBLEI
"WORLD HERITAGE LIST DELL'UNESCO"

PROGRAMMA DELL'OFFERTA

I Monti Iblei sono un altopiano montuoso localizzato nella parte sud-orientale della Sicilia , compresa tra le province di Ragusa Siracusa e Catania .Il paesaggio tipico di quest'area della Sicilia è caratterizzato dall'andamento dolce dei rilievi, delle vallate nette che interrompono l'altopiano , in questo contesto , il percorso porterà alla scoperta di alcuni dei borghi più affascinanti e ricchissimi di storia di questa parte della Sicilia. Il percorso dei borghi degli iblei è costituito dai siti rupestri che si trovano lungo l'itinerario, che toccherà alcuni borghi poco noti ma ricchissimi di storia e tradizioni , di questa area degli Iblei quali : Palazzolo Acreide, Buscemi , Buccheri , Cassaro, Ferla , Canicattini Bagni, Sortino, Riserva naturale e Necropoli di Pantalica.
Il percorso si snoda seguendo le tracce di antichi insediamenti compresi tra l'età del ferro all'età bizantina nella Sicilia del VII secolo, naturalmente nell'itinerario sono inclusi alcuni dei più interessanti siti monumentali archeologici e naturalistici e tipici delle località oggetto di visita.
L'area iblea è meta ideale per tutti coloro che vogliono immergersi nella natura, desiderosi di conoscere o semplicemente riscoprire i saperi ed i sapori di un tempo che, in queste zone, sembra essersi fermato.

PACCHETTO PERCORSI DEI BORGHI DEGLI IBLEI INCLUDE
Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Pranzo, Cena e Colazione (per tutto il periodo del pacchetto),), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, DVD HD dell'esperienza Bevande incluse (Acqua e vino).
NON INCLUDE
• Tariffe di Ingressi a musei/monumenti ed eventuali siti a pagamento
• Guida autorizzata (su richiesta)
• Tutto quanto non espressamente indicato alla voce "il prezzo include"

PROGRAMMA DELL'OFFERTA DURATA HD 6 GIORNI - PERIODO TUTTO L'ANNO
1 Giorno
Transfer da Aeroporto per struttura ricettiva (Montagna), Accoglienza e drink di benvenuto presso Struttura Ricettiva (Mare o montagna in base alla scelta del Menù) e sistemazione in appartamento per 2 persone + letto bambino gratuito
Ore 14.00 Pranzo
Ore 18.00 Incontro e approfondimenti con la guida turistica/ naturalistica per spiegarvi il programma del tour
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

2 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza e visita per Palazzolo Acreide città barocca del Val di Noto e Patrimonio dell'Umanità UNESCO
Ore 13.00 Pranzo
Ore 14.30 Partenza e visita per Buscemi paese-museo un comune piccolo ma dalle origini remote, centro ricco di arte, storia
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

3 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza e visita per Canicattini Bagni antico borgo dai deliziosi edifici liberty, visita del borgo e del Museo dei sensi, del Tessuto, dell'Emigrante e della Medicina Popolare
Ore 13.00 Pranzo
Ore 14.30. Partenza e visita per Ferla e Cassaro piccoli borghi dallo stile barocco, immersi nel verde delle riserve naturali
Ore 19.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 20.00 Apericena
Ore 21.00 Cena

4 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.30 Partenza e visita per Buccheri piccolo borgo tra le pendici del monte Lauro e del monte Tereo, è il più alto comune della provincia che racchiude suggestivi gioielli di architettura settecentesca.
Ore 12.30 Pranzo
Ore 14.30 Partenza e visita per visita per Sortino piccolo centro situato fra i Monti Iblei e circondato da profonde vallate, ricco di storia, bellezze naturali ed architettoniche.
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 20.00 Apericena
Ore 21.00 Cena

5 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza e visita
Ore 9.00 Partenza e visita alla riserva naturale e necropoli di Pantalica
Ore 13.00 Pranzo
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena
Ore 22.00 Consegna del DVD dell'esperienza vissuta

6 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Check-out e Transfer da struttura Ricettiva per Aeroporto

INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI
Si raccomanda di indossare indumenti e scarpe comode per poter affrontare senza problemi il tour.
I siti archeologici previsti, monumenti e le chiese sono aperte al pubblico. Nel caso in cui non lo fossero, la società declina ogni responsabilità
CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

TOUR CITTA'D'ARTE – BORGHI ANTICHI – CITTA' E SITI UNESCO

PROGRAMMA DELL'OFFERTA "SIRACUSA ORTIGIA PATRIMONIO DELL'UNESCO " - PERIODO TUTTO L'ANNO

Tour di mezza giornata, per scoprire ed ammirare Siracusa È una delle più importanti e belle città greche antiche del Mediterraneo, con più di tremila anni di storia dalle diverse dominazioni, testimoniati da numerosi monumenti, siti archeologici e musei.

ATTRAZIONI PRINCIPALI CHE ANDREMO A VISITARE
Ortigia e le sue caratteristiche vie – Antico Mercato di Ortigia -Tempio di Apollo-Fontana Diana- via della Giudecca - Chiesa Dell'Immacolata- Piazza Duomo e la Cattedrale di Siracusa, S. Lucia alla Badia-Palazzo Beneventano del Bosco -Palazzo del Senato o Palazzo Vermexio, sede del Municipio - Chiesa Dell'Immacolata- Teatro- Fonte Aretusa.

TOUR ADATTO A QUALSIASI ETÀ
Durata HD. circa 6 ore
Ora di inizio. 9.00 - Ora di fine. 16.00

IL PACCHETTO INCLUDE
Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Pranzo, Cena e Colazione (per tutto il periodo del pacchetto), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, DVD HD dell'esperienza ,Bevande incluse (Acqua e vino).

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza da struttura ricettiva.
Ore 13.00 Pranzo a sacco preparato dai nostri chef o pranzo in ristorante.
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva.
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

INCLUDE
• Tour in minivan o bus con accompagnatore.
• Trasferimenti inizio/fine tour in minivan o bus.
• Cibo e bevande

NON INCLUDE
• Tariffe di Ingressi a musei/monumenti ed eventuali siti a pagamento
• Guida autorizzata (su richiesta)
• Ore extra tour / servizi
• Tutto quanto non espressamente indicato alla voce "il prezzo include"

SERVIZI EXTRA A RICHIESTA
Pranzo o cena, prenotazioni varie ed altre richieste specifiche

INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI
Si raccomanda di indossare indumenti e scarpe comode per poter affrontare senza problemi il tour.
I siti archeologici previsti, monumenti e le chiese sono aperte al pubblico. Nel caso in cui non lo fossero, la società declina ogni responsabilità

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

ESCURSIONE ESPERIENZIALE
“PARCO ARCHEOLOGICO DELLA NEAPOLIS DI SIRACUSA”

ROGRAMMA DELL'OFFERTA - PERIODO TUTTO L’ANNO

Il Parco archeologico della Neapolis è un'area naturale colma di reperti archeologici appartenenti a più epoche della storia siracusana. Per la quantità e la rilevanza dei suoi monumenti è considerata una delle zone archeologiche più importanti della Sicilia, nonché tra le più vaste del Mediterraneo

Attrazioni principali che andremo a visitare
Teatro Greco - Orecchio di Dionisio - L’Anfiteatro Romano - Grotta dei Cordari - Anfiteatro Romano - Ara di Ierone-Latomie

TOUR ADATTO A QUALSIASI ETÀ
Durata HD. circa 6 ore
Ora di inizio. 9.00 - Ora di fine. 16.00

IL PACCHETTO INCLUDE
Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Pranzo, Cena e Colazione (per tutto il periodo del pacchetto), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, DVD HD dell’esperienza ,Bevande incluse (Acqua e vino).

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza da struttura ricettiva.
Ore 13.00 Pranzo a sacco preparato dai nostri chef o pranzo in ristorante.
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva.
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

INCLUDE
• Tour in minivan o bus con accompagnatore.
• Trasferimenti inizio/fine tour in minivan o bus.
• Cibo e bevande

NON INCLUDE
• Tariffe di Ingressi a musei/monumenti ed eventuali siti a pagamento
• Guida autorizzata (su richiesta)
• Ore extra tour / servizi
• Tutto quanto non espressamente indicato alla voce “il prezzo include”

SERVIZI EXTRA A RICHIESTA
Pranzo o cena, prenotazioni varie ed altre richieste specifiche

INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI
Si raccomanda di indossare indumenti e scarpe comode per poter affrontare senza problemi il tour. I siti archeologici previsti, monumenti e le chiese sono aperte al pubblico. Nel caso in cui non lo fossero, la società declina ogni responsabilità

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

ESCURSIONE ESPERIENZIALE
“CITTA’ UNESCO DI NOTO”

PROGRAMMA DELL'OFFERTA - PERIODO TUTTO L’ANNO
La "Capitale italiana del Barocco" e patrimonio dell’UNESCO. Fondata nel IX secolo a.C., fu rasa al suolo nel 1693 da un terremoto e ricostruita secondo i canoni dello stile barocco utilizzando la pietra calcarea locale. Ciò che rende speciale questo piccolo comune è la sua strada principale che costituisce la "spina dorsale" del centro storico. Corso Vittorio Emanuele, lungo il quale si ergono favolosi palazzi signorili. Il corso attraversa tre piazze, ognuna caratterizzata dalla presenza di una chiesa e numerosi monumenti in stile barocco vi incanteranno con le loro suggestive scenografie.

ATTRAZIONI PRINCIPALI CHE ANDREMO A VISITARE
Porta Reale – Palazzo Ducezio – la Cattedrale - Chiesa di San Domenico e del Carmine - Chiesa di San Francesco - Corso Vittorio Emanuele - Palazzo Nicolaci dei Villadorata - il Palazzo Vescovile e Palazzo Landolina di Sant’Alfano – Villa comunale.

TOUR ADATTO A QUALSIASI ETÀ
Durata HD. circa 6 ore
Ora di inizio. 9.00 - Ora di fine. 16.00

IL PACCHETTO INCLUDE
Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Pranzo, Cena e Colazione (per tutto il periodo del pacchetto), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, DVD HD dell’esperienza ,Bevande incluse (Acqua e vino).

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza da struttura ricettiva.
Ore 13.00 Pranzo a sacco preparato dai nostri chef o pranzo in ristorante.
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva.
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

INCLUDE
• Tour in minivan o bus con accompagnatore.
• Trasferimenti inizio/fine tour in minivan o bus.
• Cibo e bevande

NON INCLUDE
• Tariffe di Ingressi a musei/monumenti ed eventuali siti a pagamento
• Guida autorizzata (su richiesta)
• Ore extra tour / servizi
• Tutto quanto non espressamente indicato alla voce “il prezzo include”

SERVIZI EXTRA A RICHIESTA
Pranzo o cena, prenotazioni varie ed altre richieste specifiche

INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI
Si raccomanda di indossare indumenti e scarpe comode per poter affrontare senza problemi il tour.
I siti archeologici previsti, monumenti e le chiese sono aperte al pubblico. Nel caso in cui non lo fossero, la società declina ogni responsabilità

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari
P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

ESCURSIONE ESPERIENZIALE
“MARZAMEMI – PORTOPALO DI CAPO PASSERO”

PROGRAMMA DELL'OFFERTA - PERIODO TUTTO L’ANNO
Marzamemi è un piccolo borgo, una frazione del paese di Pachino, abitato d'inverno da poche migliaia di persone che diventano più del doppio nel periodo estivo. Nonostante ciò, col suo porticciolo, conserva ancora quell'aria da piccolo borgo di pescatori dei tempi andati. **Marzamemi** si sviluppò essenzialmente grazie alla costruzione di una "tonnara", una delle maggiori di Sicilia che fino al '900 costituiva la principale fonte economica del paese. Oggi la tonnara non è più in uso ma, la si può percorrere camminando per il centro del paesino. **Portopalo** è il comune più a sud dell'isola siciliana. Bagnato dai due mari. lo Jonio e il resto del Mediterraneo. Del suo territorio fanno parte l'isola di Capo Passero, a poche decine di metri dalla terraferma, e l'isola delle Correnti pochi chilometri più a sud. La prima era un tempo una penisola, mentre la seconda tutt'ora lo diventa durante la bassa marea.
ATTRAZIONI PRINCIPALI CHE ANDREMO A VISITARE
Marzamemi. la Tonnara - il Borgo dei pescatori- la Piazzetta - il Porticciolo. Portopalo. le Casette dei marinai- l’Isola di Capo Passero e Isola delle correnti – il Castello Tafuri.

TOUR ADATTO A QUALSIASI ETÀ
Durata HD. circa 6 ore
Ora di inizio. 9.00 - Ora di fine. 16.00

IL PACCHETTO INCLUDE
Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Pranzo, Cena e Colazione (per tutto il periodo del pacchetto), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, DVD HD dell’esperienza ,Bevande incluse (Acqua e vino).

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza da struttura ricettiva.
Ore 13.00 Pranzo a sacco preparato dai nostri chef o pranzo in ristorante.
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva.
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

INCLUDE
• Tour in minivan o bus con accompagnatore.
• Trasferimenti inizio/fine tour in minivan o bus.
• Cibo e bevande

NON INCLUDE
• Tariffe di Ingressi a musei/monumenti ed eventuali siti a pagamento
• Guida autorizzata (su richiesta)
• Ore extra tour / servizi
• Tutto quanto non espressamente indicato alla voce “il prezzo include”
SERVIZI EXTRA A RICHIESTA
Pranzo o cena, prenotazioni varie ed altre richieste specifiche
INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI
Si raccomanda di indossare indumenti e scarpe comode per poter affrontare senza problemi il tour. I siti archeologici previsti, monumenti e le chiese sono aperte al pubblico. Nel caso in cui non lo fossero, la società declina ogni responsabilità
CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO
PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

ESCURSIONE ESPERIENZIALE
“ CITTA’ UNESCO PALAZZOLO ACREIDE E PARCO ARCHEOLOGICO”

PROGRAMMA DELL'OFFERTA - PERIODO TUTTO L’ANNO
Andiamo alla scoperta della città greca di Akrai, e del suo barocco ricostruita dopo il terremoto del 1693 in stile barocco. Patrimonio dell'UNESCO ed uno dei borghi più belli d'Italia. Situata sul colle della Pinita e affacciata sulla Valle dell'Anapo e orientata sulla Riserva naturale di Pantalica, visiteremo il teatro greco nell’area archeologica e i monumenti Patrimonio dell’Umanità

ATTRAZIONI PRINCIPALI CHE ANDREMO A VISITARE
L’Agorà - il Bouleuterion - il Teatro greco – le Latomie dell’Intagliata e dell’Intagliatella - i Santoni – la Chiesa di San Sebastiano – la Basilica di San Paolo – la Chiesa dell’Annunziata – il Castello medievale – la Casa Museo Antonio Uccello – il Museo Cappellani – il Palazzo Gabriele Judica – il Palazzo Pizzo – i Quartieri della Lenza e Orologio

TOUR ADATTO A QUALSIASI ETÀ
Durata HD. circa 6 ore
Ora di inizio. 9.00 - Ora di fine. 16.00

IL PACCHETTO INCLUDE
• Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Pranzo, Cena e Colazione (per tutto il periodo del pacchetto), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, DVD HD dell’esperienza ,Bevande incluse (Acqua e vino).

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza da struttura ricettiva.
Ore 13.00 Pranzo a sacco preparato dai nostri chef o pranzo in ristorante.
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva.
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

INCLUDE
• Tour in minivan o bus con accompagnatore.
• Trasferimenti inizio/fine tour in minivan o bus.
• Cibo e bevande

NON INCLUDE
• Tariffe di Ingressi a musei/monumenti ed eventuali siti a pagamento
• Guida autorizzata (su richiesta)
• Ore extra tour / servizi
• Tutto quanto non espressamente indicato alla voce “il prezzo include”

SERVIZI EXTRA A RICHIESTA
Pranzo o cena, prenotazioni varie ed altre richieste specifiche

INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI
Si raccomanda di indossare indumenti e scarpe comode per poter affrontare senza problemi il tour.
I siti archeologici previsti, monumenti e le chiese sono aperte al pubblico. Nel caso in cui non lo fossero, la società declina ogni responsabilità

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari
P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO
PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

ESCURSIONE ESPERIENZIALE
“CITTA’ UNESCO RAGUSA SUPERIORE E RAGUSA IBLA”

PROGRAMMA DELL'OFFERTA - PERIODO TUTTO L’ANNO
Ragusa è divisa in due. Ragusa superiore e Ragusa Ibla. Il tour inizia da Ibla che è stata ricostruita dopo un terribile terremoto del 1693 seguendo l’antico impianto medievale ed è stato un risorgere di chiese e palazzi barocchi di incredibile bellezza che gli hanno valso la dichiarazione di Patrimonio dell’Umanità da parte dell’Unesco. Ad Ibla potremo ammirare edifici pubblici di notevole bellezza, chiese in stile barocco, il giardino Ibleo ed il famoso portale di San Giorgio, in stile gotico – catalano e numerose chiesette disseminate in ogni angolo. Dopo Ragusa Ibla, visiteremo Ragusa Superiore. qui troverete alcuni bei palazzi barocchi con portoni d’ingresso e balconi con ringhiere in ferro battuto sorretti da mensoloni dove potete scorgere mascheroni grotteschi e figure fantastiche intagliate su pietra bianca.

TOUR ADATTO A QUALSIASI ETÀ
Durata HD. circa 6 ore
Ora di inizio. 9.00 - Ora di fine. 16.00

IL PACCHETTO INCLUDE
Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Pranzo, Cena e Colazione (per tutto il periodo del pacchetto), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, DVD HD dell’esperienza ,Bevande incluse (Acqua e vino).

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza da struttura ricettiva.
Ore 13.00 Pranzo a sacco preparato dai nostri chef o pranzo in ristorante.
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva.
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

INCLUDE
• Tour in minivan o bus con accompagnatore.
• Trasferimenti inizio/fine tour in minivan o bus.
• Cibo e bevande

NON INCLUDE
• Tariffe di Ingressi a musei/monumenti ed eventuali siti a pagamento
• Guida autorizzata (su richiesta)
• Ore extra tour /servizi
• Tutto quanto non espressamente indicato alla voce “il prezzo include”

SERVIZI EXTRA A RICHIESTA
Pranzo o cena, prenotazioni varie ed altre richieste specifiche

INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI
Si raccomanda di indossare indumenti e scarpe comode per poter affrontare senza problemi il tour. I siti archeologici previsti, monumenti e le chiese sono aperte al pubblico. Nel caso in cui non lo fossero, la società declina ogni responsabilità

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari
P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

ESCURSIONE ESPERIENZIALE “CITTA’ UNESCO MODICA”

PROGRAMMA DELL'OFFERTA - PERIODO TUTTO L’ANNO
Modica la città delle cento chiese, ma anche ricca di tradizioni culinarie ed enogastronomiche. Il tour di Modica inizia a Modica Bassa, dove sarà possibile ammirare la cattedrale di S. Pietro, la chiesa della Madonna delle Grazie, la chiesa del Carmine e diversi altri punti di interesse. Da non perdere anche la casa di Salvatore Quasimodo con la mobilia risalente al primo novecento, il Teatro Garibaldi con facciata in stile liberty e il Castello dei Conti di Modica,
visita al museo etnografico per scoprire usi e costumi della Sicilia del passato.
Il tour prosegue poi per le viuzze strette e ricche di storia del centro storico e sale fino al Duomo di San Giorgio, seconda cattedrale della città di Modica con la sua architettura barocca.

Si proseguirà per Modica Alta, quartiere ricco di storia che sorge su una delle colline della città. Qui potremo ammirare la chiesa di S. Giovanni e la piccola e splendida chiesa di Santa Maria del Gesù che oltre allo stile gotico-chiaramontano, mostra delle influenze prettamente spagnole.
La città è anche nota per il cioccolato prodotto seguendo un’antica ricetta di derivazione azteca, che risalirebbe al 1753, quando la Sicilia dipendeva ancora dal Regno di Spagna.

TOUR ADATTO A QUALSIASI ETÀ
Durata HD. circa 6 ore
Ora di inizio. 9.00 - Ora di fine. 16.00

IL PACCHETTO INCLUDE
Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Pranzo, Cena e Colazione (per tutto il periodo del pacchetto), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, DVD HD dell’esperienza ,Bevande incluse (Acqua e vino).

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza da struttura ricettiva.
Ore 13.00 Pranzo a sacco preparato dai nostri chef o pranzo in ristorante.
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva.
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena tipica

INCLUDE
• Tour in minivan o bus con accompagnatore.
• Trasferimenti inizio/fine tour in minivan o bus.
• Cibo e bevande

NON INCLUDE
• Tariffe di Ingressi a musei/monumenti ed eventuali siti a pagamento
• Guida autorizzata (su richiesta)
• Ore extra tour / servizi
• Tutto quanto non espressamente indicato alla voce “il prezzo include”

SERVIZI EXTRA A RICHIESTA
Pranzo o cena, prenotazioni varie ed altre richieste specifiche

INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI
Si raccomanda di indossare indumenti e scarpe comode per poter affrontare senza problemi il tour.
I siti archeologici previsti, monumenti e le chiese sono aperte al pubblico. Nel caso in cui non lo fossero, la società declina ogni responsabilità
CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari
P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO
PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

ESCURSIONE ESPERIENZIALE “CITTA’ UNESCO SCICLI”

PROGRAMMA DELL'OFFERTA - PERIODO TUTTO L’ANNO
Scicli situata in ampia vallata e circondata da colline rocciose, anche Scicli fu devastata da un tremendo terremoto e in seguito ricostruita secondo principi barocchi che ricercavano la grandiosità attraverso effetti illusionistici ottenuti con la strategica collocazione degli edifici.
Il tour inizia da Piazza Italia, dove potrete ammirare splendidi palazzi settecenteschi e la chiesa Madre della Madonna delle Milizie, riccamente decorata con stucchi e affreschi, così chiamata perché custodisce una famosa opera in cartapesta di una battaglia contro i Saraceni e prosegue nel centro storico. le sue bellezze sono concentrate tutte qui. Interessante anche il Museo del Costume in via Penna. Tra il centro e il Colle di San Matteo troverete Palazzo Beneventano, caratterizzato da mascheroni che irridono i passanti dalla facciata.

TOUR ADATTO A QUALSIASI ETÀ
Durata HD. circa 6 ore
Ora di inizio. 9.00 - Ora di fine. 16.00

IL PACCHETTO INCLUDE
Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Pranzo, Cena e Colazione (per tutto il periodo del pacchetto), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, DVD HD dell’esperienza ,Bevande incluse (Acqua e vino).

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza da struttura ricettiva.
Ore 13.00 Pranzo a sacco preparato dai nostri chef o pranzo in ristorante.
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva.
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

INCLUDE
• Tour in minivan o bus con accompagnatore.
• Trasferimenti inizio/fine tour in minivan o bus.
• Cibo e bevande

NON INCLUDE
• Tariffe di Ingressi a musei/monumenti ed eventuali siti a pagamento
• Guida autorizzata (su richiesta)
• Ore extra tour / servizi
• Tutto quanto non espressamente indicato alla voce “il prezzo include”

SERVIZI EXTRA A RICHIESTA
Pranzo o cena, prenotazioni varie ed altre richieste specifiche

INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI
Si raccomanda di indossare indumenti e scarpe comode per poter affrontare senza problemi il tour.
I siti archeologici previsti, monumenti e le chiese sono aperte al pubblico. Nel caso in cui non lo fossero, la società declina ogni responsabilità

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

ESCURSIONE ESPERIENZIALE
“I LUOGHI DI MONTALBANO A SCICLI E PUNTA SECCA”

PROGRAMMA DELL'OFFERTA - PERIODO TUTTO L’ANNO
Vi porteremo a Vigata e passeggeremo lungo le vie dove indaga Salvo Montalbano. In via Francesco Mormino Penna troveremo il commissariato, la stanza del questore e la farmacia di Vigata. Poco distante ci fermeremo davanti il palazzo della questura, ritroveremo scorci e vicoli visti in tv. Riconosceremo Vigata in molti angoli di Scicli. Si prosegue a punta secca Visiteremo il borgo affacciato sul Mediterraneo, ci fermeremo davanti la Casa di Montalbano e godremo del panorama mozzafiato. Passeggeremo sul lungomare di Marinella per raggiungere il ristorante Enzo a Mare, passeremo da piazza del Faro e raggiungeremo il mare e la spiaggia di Vigata.

TOUR ADATTO A QUALSIASI ETÀ
Durata HD. circa 6 ore
Ora di inizio. 9.00 - Ora di fine. 16.00

IL PACCHETTO INCLUDE
Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Pranzo, Cena e Colazione (per tutto il periodo del pacchetto), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, DVD HD dell’esperienza ,Bevande incluse (Acqua e vino).

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 9.00 Partenza da struttura ricettiva.
Ore 13.00 Pranzo a sacco preparato dai nostri chef o pranzo in ristorante.
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva.
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

INCLUDE
• Tour in minivan o bus con accompagnatore.
• Trasferimenti inizio/fine tour in minivan o bus.
• Cibo e bevande

NON INCLUDE
• Tariffe di Ingressi a musei/monumenti ed eventuali siti a pagamento
• Guida autorizzata (su richiesta)
• Ore extra tour / servizi
• Tutto quanto non espressamente indicato alla voce “il prezzo include”

SERVIZI EXTRA A RICHIESTA
Pranzo o cena, prenotazioni varie ed altre richieste specifiche

INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI
Si raccomanda di indossare indumenti e scarpe comode per poter affrontare senza problemi il tour.
I siti archeologici previsti, monumenti e le chiese sono aperte al pubblico. Nel caso in cui non lo fossero, la società declina ogni responsabilità

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
• Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

PACCHETTO TOUR ESPERIENZIALE BASE DA PERSONALIZZARE

PROGRAMMA DELL'OFFERTA DURATA HD 6 GIORNI - PERIODO TUTTO L'ANNO

E' una proposta dedicata a coinvolgervi per la scelta e di personalizzazione il pacchetto del vostro tour esperienziale, Il modo migliore per scoprire il luogo che visiti è vivere esperienze di emozioni., e al tempo stesso è un modo innovativo di programmarvi il vostro soggiorno a tema: Turismo Sportivo – Natura e Parchi : Escursioni e Trekking Maremonti - Eno-gastronomi a- Wine & Food - Arte & Cultura Esperienze uniche outdoor: volo, vela, paracadute, sub, etc. - Manifestazioni, eventi, folklore - Viaggi Avventura- Esperienze rurali - Città e Borghi Antichi - Benessere e Relax – Tour religiosi – Lezione di cucina - Shopping tour. Il nostro staff potrà consigliarvi in maniera globale sulla scelta di ogni dettaglio, interpretando i gusti e dando forma concreta alle vostre idee effettuando un servizio completo che soddisfa ogni vostra esigenza per trasformare la vostra vacanza in un sogno.

PACCHETTO TOUR ESPERIENZIALI BASE DA PERSONALIZZARE

Transfer da e per Aeroporto, Soggiorno in struttura Ricettiva (per tutto il periodo del pacchetto), Drink di Benvenuto, Colazione, Pranzo e cena, (per tutto il periodo del pacchetto), Spostamenti e Trasferimenti inizio/fine, L'esperienza della comprende DVD, Bevande incluse (Acqua e vino).

PROGRAMMA

1 Giorno

Transfer da Aeroporto per struttura ricettiva (Città, Montagna o Mare), Accoglienza e drink di benvenuto presso Struttura Ricettiva e sistemazione in appartamento per 2 persone + letto bambino gratuito

Ore 14.00 Pranzo
Ore 18.00 Incontro e approfondimenti per la scelta dei tour che sceglierete.
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

2 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per il tour da voi scelto
Ore 13.00 Pranzo
Ore 19.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 20.00 Apericena
Ore 21.00 Cena

3 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per il tour da voi scelto
Ore 13.00 Pranzo
Ore 19.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 20.00 Apericena
Ore 21.00 Cena

4 Giorno

Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per il tour da voi scelto
Ore 13.00 Pranzo
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena

5 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Partenza da struttura ricettiva per il tour da voi scelto
Ore 13.00 Pranzo
Ore 18.00 Rientro in struttura ricettiva
Ore 19.00 Apericena
Ore 20.00 Cena
Ore 22.00 Consegna del DVD dell'esperienza vissuta e omaggio di prodotti

6 Giorno
Ore 7.30 alle 9.00 Colazione Buffet del buon mattino c/o Ns. struttura selezionata con prodotti Bio di qualità del nostro territorio a Km-0 per iniziare la giornata nel migliore dei modi a base di. Pane casareccio, macedonia & frutta fresca ricche di vitamine, burro regionale, ricotta di latte fresco, yogurt naturale e alla frutta, marmellata, miele, affettati e formaggi di nostra produzione, caffè, latte, spremute e succhi di frutta freschi, brioche e altri dolci.
Ore 10.00 Check-out e Transfer da struttura Ricettiva per Aeroporto
CONDIZIONI DI FRUIZIONE
Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

BBQ GRIGLIATA IN….MAREMONTI

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO - PERIODO TUTTO L'ANNO
Il nostro team prevede l'organizzazione completa della BBQ Grigliata a Buffet in Spiaggia, in Campagna e in location, il tutto preparato da esperti del BBQ.
Scegliamo e selezioniamo per voi luoghi e oasi pieno di fascino, immersi in un'atmosfera rilassata dal sapore mediterraneo piacevole e accogliente per la vostra grigliata che trasformiamo in un momento originale e anche raffinato, senza perdere la semplicità di gustare piatti deliziosi con stile.

PROGRAMMA DELL'OFFERTA

• Durata HD. circa 6 ore.
• Location. spiagge, campagna, agriturismo, ville e casali privati
• Prezzo da concordare in base al menu scelto e al numero delle persone partecipanti

MENÙ DA SCEGLIERE
• Vegetale - Carne - Pesce

IL MENÙ INCLUDE
• Bruschette e pane di casa, vegetali e ortaggi grigliate, pesce o carne, tagliere di formaggi e salumi
• Bevande incluse
• Tavoli e sedie

NON INCLUDE
• location
• Gazebo e ombrelloni su richiesta
• Auto – Minibus - Bus, prenotazione su richiesta
• Ore extra

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
• Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

PRANZO IN CASA DI FAMIGLIE SICILIANE

DESCRIZIONE DELL'OFFERTA
Pranzo o cena in casa di famiglie siciliane, con i profumi e i sapori della tradizione culinaria siciliana, con ricette ereditate dalle nostre mamme, ingredienti genuini e semplici, tutto rigorosamente preparato in casa all'insegna della tradizione. Il tutto si svolgerà in un contesto familiare, tranquillo e accogliente, offerto con eleganza e ricercatezza. L'evento, anche se pur semplice, sarà improntato all'insegna dell'originalità e particolarità. Ci si siede tutti assieme alla stessa tavola, non ci si conosce ancora, ma alla fine, ci si alza, regolarmente, da nuovi amici.

"IN SICILIA L'ACCOGLIENZA È UNA TRADIZIONE ANTICA, CHE DURA NEL TEMPO".

PROGRAMMA DELL'OFFERTA

• Durata HD. circa 4 ore.
• La scelta del menù sarà concordato con voi ed è composto da un antipasto tipico siciliano, un primo, un secondo, contorni e dolci tipici della tradizione locale, bevande incluse
• Prezzo da concordare

NON INCLUDE
• Auto – Minibus - Bus, prenotazione su richiesta

CONDIZIONI DI FRUIZIONE
• Al momento della prenotazione indicare eventuali allergie o intolleranze ed altre esigenze alimentari

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

MI PORTO IL CUOCO IN STRUTTURE RENTALHOUSE SICILIA

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Con un cuoco professionista e cameriere dedicato presso la tua residenza in Rentalhouse a tua completa disposizione, tu scegli il pranzo o la a cena e noi la cucinano direttamente per fornirti un servizio unico e personalizzato.
I mille impegni quotidiani e il poco tempo a disposizione che abbiamo a volte ci spingono a preferire cibi surgelati o precotti alla buona cucina, e non sempre si ha voglia di uscire di casa per andare al ristorante. Dopo una lunga giornata di lavoro, tutto quello che vorremmo è una persona che cucini per noi qualcosa di buono mentre noi ci rilassiamo sul divano sorseggiando un buon bicchiere di vino.
Varie sono le nostre possibilità che si possono trovare da noi sia per cene o pranzi per i vostri eventi che volete organizzare. cerimonie, compleanni, lauree e ricorrenze, appuntamenti speciali ma anche per una serata tra amici diversa dal solito a casa propria con un catering su misura per poter rendere l'evento davvero speciale e in linea con le vostre aspettative ed esigenze e con l'aggiunta di servizi extra come. la spesa, l'organizzazione della tavola, il servizio al piatto con il cameriere dedicato fino alla pulizia del locale, mettendo a disposizione anche stoviglie e biancheria da tavola laddove necessario.
Curiamo con particolare attenzione i dettagli e il servizio con professionalità e discrezione.

COME FUNZIONA IL NOSTRO SERVIZIO

Un paio di giorni prima dell'evento veniamo per il sopralluogo presso la vostra abitazione per valutare ed eventualmente risolvere problemi logistici e organizzativi e concordare la scelta del menù, lo stile dell'evento e fornirvi un preventivo dettagliato sui costi.

Voi fate la spesa……basta chiamarci e noi arriviamo

SERVIZI DEDICATI PERSONALE DI CUCINA E SALA PER STRUTTURE DI ACCOGLIENZA TURISTICA, ORGANIZZAZIONI

Il nostro staff potrà consigliarvi in maniera globale sulla scelta di ogni dettaglio, interpretando i gusti e dando forma concreta alle vostre idee effettuando un servizio completo che soddisfa ogni vostra esigenza.
Siamo in grado di fornire, organizzare e gestire, per esempio il personal chef privato per una serata o per tutto il soggiorno nelle vostre strutture, servizio servire a tavola, servizio sommelier, servizio bar tender per preparazione aperitivi e cocktail.

P.S. Utilizziamo prodotti bio a km 0 del nostro territorio ispirati dalla Dieta Mediterranea Patrimonio Immateriale dell'UNESCO

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

IN GIRO CON LA MITICA FIAT 500 D'EPOCA E LA VESPA PIAGGIO

DESCRIZIONE DEL SERVIZIO

Un servizio unico ed emozionante Per offrirvi una giornata completamente diversa dal solito, facendovi vivere un'esperienza originale, di altissima qualità, curata in ogni suo aspetto, che è vi farà tornare indietro nel tempo…e darà un sapore diverso al vostro soggiorno.
Da questi mini viaggi nasceranno momenti indimenticabili ed esperienze davvero uniche. Che vi permetterà di scoprire luoghi ed angoli suggestivi in città, al mare ed in montagna con l''accoglienza, in perfetto stile siciliano, che non potrà che essere allegra e festosa oltre che ricca di sorprese per vivere momenti di gioia al volante di una mitica FIAT 500 d'epoca e in sella ad una Vespa della Piaggio, come pilota o passeggero ed alla fine del viaggio concedetevi una degustazione di vini di eccellenza e piatti siciliani nelle città e luoghi tipici di Siracusa e provincia, Noto, Palazzolo Acreide, Marzamemi, Ragusa e provincia.

PROGRAMMA DELL'OFFERTA

• Durata del viaggio HD/FD. circa 4/8 ore in città, mare o montagna a vostra scelta
• Partecipanti. 1/3 posti in Fiat 500 con autista, Vespa 2/posti
• Prezzo da concordare in base l'itinerario del percosso da scegliere

INCLUDE

• Personale di guida Fiat 500
• Caschi per conducenti e passeggeri delle Vespe
• Mappa dei luoghi da visitare
• Un pieno di carburante
• Assicurazione mezzo e persone

NON INCLUDE

• Il secondo pieno di carburante
• Pranzo o cena

SERVIZI EXTRA A RICHIESTA

• Pranzo o cena, guida turistica, prenotazioni varie ed altre richieste specifiche

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

SHOPPING TOUR

DESCRIZIONE DELSERVIZIO

Trascorri una giornata all'insegna dello Shopping Tour durante la tua vacanza.

La Sicilia offre interessanti opportunità di shopping e la possibilità di percorrere veri e propri itinerari. Volete rinnovare il vostro guardaroba, acquistare un regalo per un'occasione speciale, o un oggetto prezioso, negozi gourmet per l'acquisto di prodotti enogastronomici? Dal settore della moda a l'arte attraverso i rinomati negozi e outlet dei brand più famosi del made in Italy.

Potrai scegliere tra visitare i negozi passeggiando nei centri storici, oppure scegliere tra i più rinomati centri commerciali delle provincie di SIRACUSA - RAGUSA – PALERMO - CATANIA - TAORMINA. Da noi puoi richiedere Il personal shopper, consulente per gli acquisti, che ti può accompagnare per i negozi.

Vivi un'esperienza unica piacevole e vantaggiosa. un modo nuovo per esplorare il territorio e riscoprire le eccellenze delle migliori realtà produttive locali.

PROGRAMMA DELL'OFFERTA

• Durata HD/FD. circa 6/12 ore
• Prezzo da concordare in base alle destinazioni da scegliere

INCLUDE

• Accompagnatore

NON INCLUDE

• Auto – Minibus – Bus, prenotazione su richiesta
• Personal shopper che può essere richiesto
• Cibo e bevande
• Ore extra tour / servizi

SERVIZI EXTRA A RICHIESTA

• Pranzo o cena, prenotazioni varie ed altre richieste specifiche

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

PERCORSI DI ESCURSIONI CLASSICHE CAMMINI E TREKKING DA SCEGLIERE TUTTO L'ANNO

Ogni evento da voi scelto vi sarà spiegato dalle nostre guide. Le escursioni giornaliere non superano le quattro/sei ore di cammino, a cavallo, in bici o in Quad su terreni vari e lungo sentieri tracciati e sono adatti a tutti, grandi e bambini, per il gusto di entusiasmarsi sui luoghi da scoprire ed esperienze da vivere.

PERCORSI DI ESCURSIONI CLASSICHE:

- Cava grande del Cassibile
- Riserva naturale Oasi faunistica di Vendicari
- Riserva naturale e Necropoli di Pantalica
- Riserva naturale marina Plemmirio Siracusa
- Noto Antica – Cava del Carosello
- Castelluccio insediamento preistorico
- Riserva naturale fiume Ciane e saline Siracusa
- Bosco di Bauly e Ddieri di Bauly grotte del brigante
- Vulcano Etna
- Gole d'alcantara
- Passeggiate a cavallo
- In giro con la bici
- In volo tra i cieli
- Lancio con il paracadute
- Tra la natura con i Quad
- Immersioni mare
- Tra le onde in barca a vela
- Altro

PREZZO ALL-IN A PERSONA ADULTA € … PREZZO ALL-IN A PERSONA BAMBINO € ….

RICHIEDICI UN PREVENTIVO PERSONALIZZATO
Via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

La B.S.G. Bellomo Service Group S.r.l., vuole sensibilizzare il suo mercato di riferimento al tema della sostenibilità ambientale. Negli ultimi anni oltre che al turismo esperienziale, si sta parlando di turismo sostenibile. Come definito dall'Organizzazione mondiale del commercio (WTO) il turismo sostenibile è quella forma di turismo che "soddisfa i bisogni dei viaggiatori e delle regioni ospitanti e allo stesso tempo protegge e migliora le opportunità per il futuro". Noi vogliamo quindi, dare il nostro contributo in tal senso.

Rental House
MILANO

Rental House
SICILIA

LA SOLUZIONE IDEALE PER I TUOI VIAGGI D'AFFARI E LA CASA GIUSTA PER UNA VACANZA DA SOGNO

Rental House

L'alternativa vincente all'hotel
Una formula snella di affitto temporaneo, già collaudata da tempo con successo in tutta Europa e negli Stati Uniti, alternativa valida al soggiorno in hotel.

….buoni motivi per scegliere RentalHouse Sicilia
Prenotazioni On-Line con App sempre aggiornata

Assistenza
h24 per tutto il periodo del soggiorno
Check-in e Out in multilingue

Alti standard qualitativi
Immobili di pregio con caratteristiche ben precise atti a soddisfare le esigenze della clientela più attenta

Massimo confort
Immobili arredati e forniti di tutti i comfort
(TV, lettore DVD, stereo, lavatrice, aria condizionata, lavastoviglie etc.)
per garantirti un piacevole soggiorno assicurandoti riservatezza e relax.

Servizi a 360° gradi
Su richiesta siamo in grado di fornire servizi quali
servizio di pulizia, autonoleggio con e senza conducente, servizio e gestione spesa (con prodotti tipici di qualità attraverso il nostro partner spazio sicilia), servizio di svago.

I NOSTRI PARTNER

Spazio Sicilia

RTA
Residenza Turistica Alberghiera
Domus Hyblaea

Rental House
MILANO

Rental House

RICHIESTA DI PREVENTIVO PER TOUR ESPERIENZIALE

QUOTE REQUEST FOR EXPERIENTIAL TOUR

Richiedici un Preventivo personalizzato via E-mail a: rentalhouseonline@gmail.com

Oppure Chiamaci al +39 334_8829021 - +39 3271242523

Fornisci le seguenti Informazioni :

Nome-First name		Cognome-Surname	
Indirizzo-Address		Città-City	
Cap-Postal code		E-mail	
Telefono - Phone			

TITOLO DEL TOUR SCELTO - TITLE OF THE CHOICE TOUR

INDICARE CON UNA X IL MESE DEL TOUR - INDICATE WITH A X THE MONT OF THE TOUR											
Gen-Jan	Feb-Feb	Mar-Mar	Apr-Apr	Mag-May	Giu-June	Lug-Jule	Ago-Aug	Set-Sept	Ott-Oct	Nov-Nov	Dic-Dec

INDICARE CON UNA X LA SETTIMANA DEL TOUR - INDICATE WITH A X THE WEEK OF THE TOUR			
1° Settimana - 1° Week		2° Settimana- 2° Week	
3° Settimana - 3° Week		4° Settimana - 4° Week	

INDICARE IL NUMERO DI PERSONE - INDICATE THE NUMBER OF PEOPLE			
Adulte - Adult		Bambini - Children	

INDICARE IL NUMERO DI CAMERE DA PRENOTARE - INDICATE THE NUMBER OF ROOMS TO BOOK	
Camera singola - Single room	
Camera doppia - Double room	
Camera matrimoniale - Double room	
Camera tripla - Triple room	
Camera familiare - Family Room	
Supplimento letto - Supplement bed	

ALTRE INFORMAZIONI - OTHER INFORMATION

INFO E CONTATTI

Phone Mobile: +39 3348829021 - +39 32371242523

E-mail: rentalhouseonline@gmail.com

Mail PEC: bsgsrl@lamiapec.it

Web Site: www.rentalhouseonline.it

Per qualunque ulteriore informazione e per ogni richiesta relativa ai nostri servizi contattateci, perché al resto ci pensiamo noi.

Ci scusiamo anticipamente se per qualsiasi motivo alcuni di questi servizi potrebbero non essere disponibili a seconda della stagione o la disponibilità di personale

B.S.G.srl Bellomo Service Group
Sede Legale Via Savoia 117- 96010 Palazzolo Acreide (SR)

Rental House