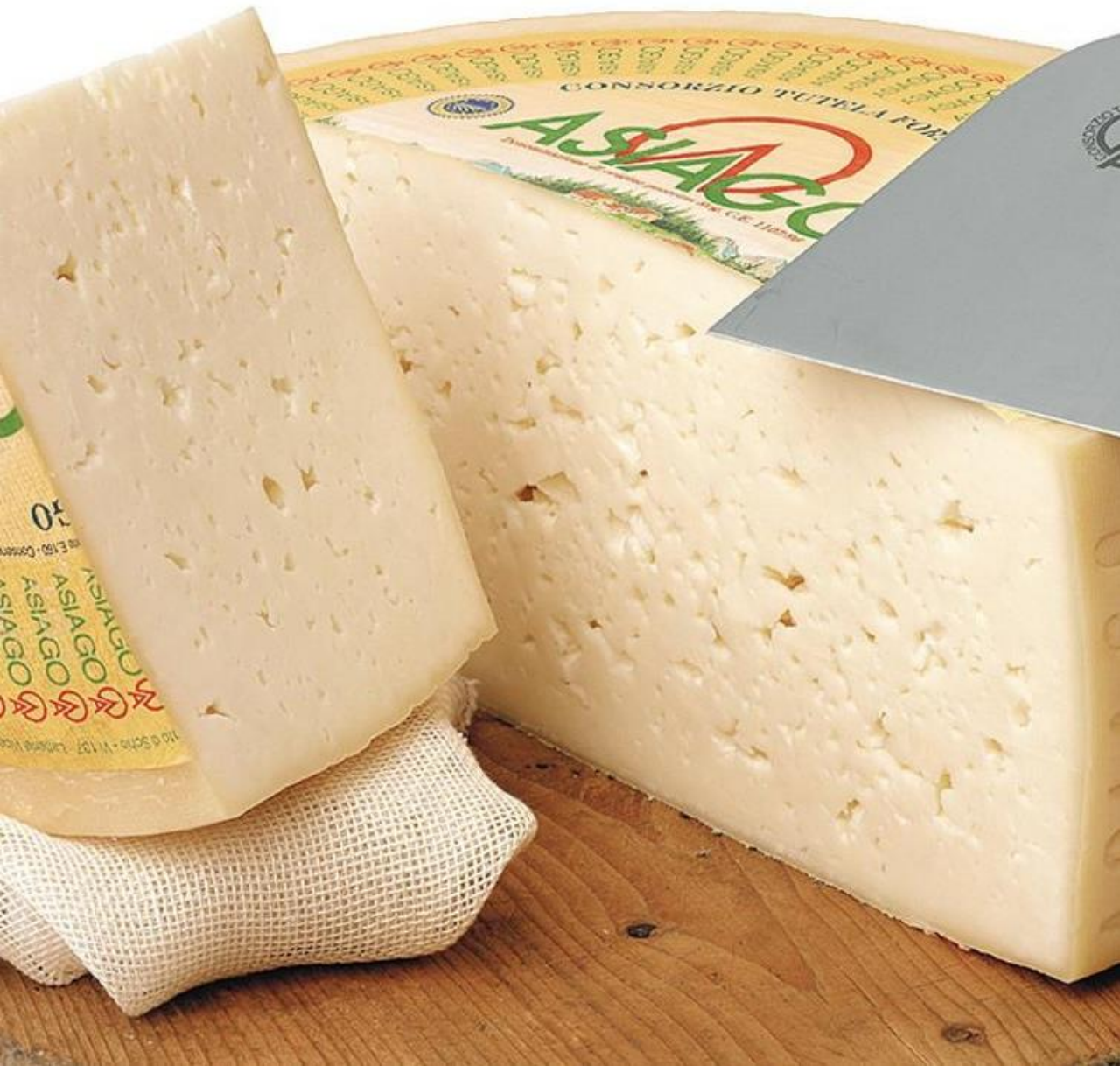




# KULINÁRIS KALANDOZÁSOK VENETOBAN

2025.05.16-18.

2025.08.29-31.



## Első nap – Conegliano, a buborék fővárosa

Érkezés kora délután **Conegliano** városába, a **Prosecco borvidék** központjába. Találkozás és rövid ismerkedés után indulunk a közeli **Tenuta San Giorgio** pincészethez, ahol már várnak minket egy **birtoklátogatással** egybekötött **prosecco kóstolóra**. A kóstoló során az italokhoz tipikus venetoi **sajtokat** (Asiago, Piave) és **szalámikat** fogyasztunk majd. A program végétével visszatérünk Coneglianoba, ahol a belvárosban megnézzük a főbb nevezetességeket (**Contrada Granda, székesegyház, főtér a színházzal**), majd felmegyünk a város fölé magasodó **12. századi kastélyhoz**, ahonnan pazar kilátás nyílik a Dolomitokra és jó időben akár egész Velencéig is ellátni. A városnézés után szabadprogram, illetve aki szeretne, az részt vehet egy **közös vacsorán** este, ahol **tipikus venetoi fogásokat** kóstolunk és finomabbnál finomabb **helyi borokat** iszunk hozzájuk. Aki szeretné, az kipróbálhatja a **select spritzet**, ami a velenceiek kedvenc itala.



## Második nap – a Prosecco borvidék

Reggel elindulunk a lenyűgöző **Prosecco Strada**-n és ellátogatunk **Follinába**. Itt található egy 1170-ben épült **ciszterci apátság**, mely egész Olaszországból rengeteg hívőt és látogatót vonz egyházi jelentősége és gyönyörűen megmaradt épületegyüttese miatt. Innen utunk a Prosecco borvidék másik központjába, **Valdobbiadenébe** vezet, ahol meglátogatjuk az **Osteria Senz'Ostéba**, ami Itália egyik legkülönlegesebb vendéglátó egysége. Itt mindenki vendég, pincér, és pénztáros is egyben. Személyzet tehát nincs, van viszont **lélegzetelállító kilátás a borvidékre**, valamint mindig teli **prosecco automaták** is várják a szomjas vendégeket. Ezek után következő állomásunk a **Paladin pincészet**, ahol pincelátogatás és **prosecco kóstoló** vár ránk. A látogatás után visszatérünk Coneglianoba. A nap további részében szabadprogram. Aki szeretne, azokkal este elmegyünk a főtéren lévő Municipio bárba, ahol megkóstolunk néhány **cicchettit**, ami a venetoiak mindenhol kapható, tipikus kis szendvicse. Opcionális programként közös vacsorával zárjuk a napot.



## Harmadik nap – San Daniele

Olaszország leghíresebb sonkáját a közeli **San Daniele** del Friuliban készítik. A szállodából való kijelentkezés után elindulunk ebbe a városba, ahol meglátogatunk egy **sonkakészítő üzemet** és megismerkedünk a sonka készítésének menetével. Természetesen nem lenne teljes a program egy **sonkakóstoló** nélkül, így ezzel zárjuk a látogatásunkat. Akinek nem kell vezetnie, kipróbálhatja a híres helyi fehérbort, a **friulanót** is. A kóstolóval véget ér a gasztronómiai élményekben gazdag hosszú hétvégénk és mindenki kalandokkal telve, na meg teli hassal térhet haza pihenni.

## RÉSZVÉTELI DÍJAK

A program **teljes várható költsége** az alábbiak szerint alakul:

**Részvételi díj: 200 euró per fő**

**Várható költségek: kb. 220 euró per fő**

**Összesen: kb. 420 euró per fő**

A **részvételi díj tartalmazza** az élményút **tervezési, szervezési és lebonyolítási díját**, valamint a **magyar nyelvű túravezetést** a teljes időtartam alatt. A **várható költségek tartalmazzák a szállást kétágyas elhelyezéssel** egy 3 csillagos szállodában Conegliano belvárosában, **reggelivel** és idegenforgalmi **adókkal**, a bérelt kisbusszal történő **helyi transzferek** díját (péntek, szombat), valamint **pincelátogatással egybekötött prosecco kóstolót a Tenuta San Giorgio és a Paladin pincészeteknél**. Az egyágyas elhelyezés plusz költsége 120 euró a négy éjszakára.

**FONTOS:** a **ki- és hazautazás egyénileg történik**, így számolni kell még ennek a költségével.

Opcionális programok\*:

- Vacsora tipikus helyi ételekkel és italokkal az első este (előétel, főétel, desszert, fél üveg bor) : 60 euró per fő
- Sonkakóstoló harmadik nap délelőtt San Daniele-ben: 15-35 euró per fő a választott csomagtól függően

*\* az opcionális programon való részvételi szándékot a részvételi díj megfizetésekor jelezni szükséges*

## RÉSZVÉTELI FELTÉTELEK

- ❖ A jelen ajánlat („Ajánlat”) tárgyát képező szolgáltatás programtervezés, programszervezés és túravezetés (együtt a továbbiakban „Szolgáltatás”). A Szolgáltatás nyújtója az Intermedit Consulting Kft („Szolgáltató”), a túravezetést végző személy Urbán Balázs, a Szolgáltató ügyvezetője („Túravezető”).
- ❖ A Szolgáltatás révén megvalósuló program („Élményút”) a Túravezető és a Résztvevők közös szabadidős programja lesz, amennyiben az Ajánlatot és a részvételi feltételeket az Ajánlat címzettje és az Élményúton részt venni kívánó egyéb személyek elfogadják (együttesen a „Résztvevők”). Az Élményút tervezésén, megszervezésén, lebonyolításán és a túravezetésén kívül a Szolgáltatás nem tartalmaz semmilyen más tevékenységet, szolgáltatást.
- ❖ A Résztvevők tudomásul veszik, hogy a Szolgáltató nem utazási iroda és nem utazásszervezést végző vállalkozás, így az ezen vállalkozásokat érintő speciális szabályok Szolgáltatóra nem vonatkoznak.
- ❖ Az Ajánlatban szereplő csomagelemek (a Szolgáltatás tartalmát jelentő tervezés, szervezés, túravezetés kivételével) nyújtói helyi olasz vállalkozások (szálláshely szolgáltató, autókölcsönző, éttermek stb.). Az Ajánlat az Élményút teljesebb áttekinthetősége és a költségek jobb felmérése miatt egységes szerkezetben, összefoglaló jelleggel mutatja be ezen szolgáltatásokat és azok várható költségét.
- ❖ Az Ajánlatban szereplő csomagár becslés (leszámítva a benne foglalt Szolgáltatás díját). A Szolgáltatás díján felüli, ténylegesen felmerülő költségeket a Résztvevők a felmerüléskor, az érintett szolgáltatóknak fizetik meg.
- ❖ Az Ajánlatban jelzett csomagok díja tartalmazza a Szolgáltatás díját, mely fix 200 euró per fő.
- ❖ A Szolgáltatási díj előre fizetendő az Ajánlat elfogadásakor. Lemondás esetén a befizetett díj 75%-a térítendő vissza ha a lemondás maximum a program kezdete előtt egy hónappal történik és 50%-a, ha azon belül.



## KAPCSOLAT

Urbán Balázs

T: 06 30 5316931

E: [balazs@olaszelmenyutak.hu](mailto:balazs@olaszelmenyutak.hu)

[www.olaszelmenyutak.hu](http://www.olaszelmenyutak.hu)

