



FULL STAY - CHEF

Vivere una vacanza in villa con Emma Villas significa scegliere un’esperienza di soggiorno pensata per il relax e comfort di ogni ospite.

Il servizio di mezza pensione nasce proprio con questo obiettivo: trasformare ogni giornata in un momento di totale tranquillità, lasciandoti la libertà di dedicarti esclusivamente al piacere del tuo tempo libero.

Con questo pacchetto, avrai a disposizione uno chef dedicato che si occuperà della preparazione della colazione e, a scelta, del pranzo o della cena: menu personalizzati, curati nei minimi dettagli, terranno conto delle tue preferenze, eventuali allergie, delle stagionalità e delle eccellenze locali.

Arrivare e sentirsi subito a casa: al tuo arrivo, il profumo degli ingredienti freschi e la cena pronta ad accoglierti renderanno il tuo soggiorno immediatamente speciale. Al risveglio, una colazione preparata su misura ti accompagnerà in un nuovo giorno all’insegna del piacere e del relax.

Che si tratti di una bella colazione da gustare in giardino o di una cena sotto le stelle, la cucina privata permette di vivere appieno gli spazi della villa, senza pensieri e senza dover organizzare nulla.

Vivi la villa senza compromessi: comfort, gusto e relax si fondono per farti vivere un soggiorno indimenticabile.

IL PREZZO INCLUDE

Chef a disposizione per la preparazione della colazione (fino a due ore di servizio) e per un pasto a scelta tra il pranzo oppure la cena (fino a quattro ore di servizio); Tempo per l’acquisto degli ingredienti necessari al servizio; Riassetto della cucina dopo il servizio

IL PREZZO NON INCLUDE

Ingredienti e bevande: lo chef acquisterà quanto necessario in base al menu scelto, che verrà poi rimborsato dal cliente a fronte dello scontrino. Tutto ciò che non è espressamente indicato in “Il prezzo include”

IMPORTANTE

Lo chef sarà disponibile fino a sei ore al giorno: due per la colazione e quattro per il pranzo o la cena, la scelta tra pranzo o cena dovrà essere comunicata allo chef entro 15 giorni dalla data di inizio del servizio. Per gruppi da 9 persone in su, consigliamo l’aggiunta del servizio cameriere, da quotare a parte. Tutte le allergie dovranno essere comunicate per iscritto allo chef al momento della conferma del menu.

