

CAPODANNO

GIUBILEO MAISON

RIFREDDO (PZ)

DAL 28 DICEMBRE 2024
AL 1 GENNAIO 2025

PENSIONE COMPLETA

Dal 28/12 al 01/01/2025

€ 600,00

5 GIORNI - 4 NOTTI PER PERSONA

Dal 29/12 al 01/01/2025

€ 495,00

4 GIORNI - 3 NOTTI PER PERSONA

Dal 30/12 al 01/01/2025

€ 400,00

3 GIORNI - 2 NOTTI PER PERSONA

Dal 31/12 al 01/01/2025

€ 290,00

2 GIORNI - 1 NOTTI PER PERSONA

CAPODANNO

GIUBILEO MAISON - RIFREDDO (PZ)
DAL 28 DICEMBRE 2024 AL 1 GENNAIO 2025

Il soggiorno inizia con la cena del giorno di arrivo
e termina con il pranzo del giorno di partenza.
Check-in dalle 15:00 alle 16:00 check-out entro le ore 12:00

PROGRAMMA

SABATO 28 DICEMBRE

Arrivo nel pomeriggio, accoglienza, sistemazione alberghiera. Libero accesso al nostro Giubileo Center & Spa con Piscina coperta riscaldata con idromassaggi, angolo Caminetto a legna a bordo piscina, angolo Tisaneria, Sauna, Bagno Turco e Palestra attrezzata Technogym. L'ingresso in piscina prevede obbligatoriamente l'uso di cuffia e ciabatte che la direzione dell'Hotel non fornisce. Per l'utilizzo della palestra è obbligatorio essere muniti di apposite scarpe da ginnastica. Il Giubileo Center & Spa rispetta la seguente programmazione: la mattina dalle ore 09.00 alle ore 13.00 e il pomeriggio dalle ore 16.00 alle ore 20.00. Gli orari potrebbero subire variazioni che saranno pubblicate periodicamente. La Spa è uno spazio di benessere ed equilibrio, si invitano pertanto i gentili ospiti e soprattutto bambini e ragazzi ad assumere un atteggiamento consono all'ambiente, per assicurare il giusto relax a tutti gli ospiti. *Si precisa inoltre che l'Angolo Tisaneria con possibilità di degustazione di infusi e tisane prevede costi a parte. Utilizzo della Grande Sala Giochi interna con pista da pattinaggio su ghiaccio ecologico, biliardo, ping-pong, calciobalilla, (escluso il nolo dei pattini) *L'area giochi è aperta in giorni ed orari programmati. Animazione – mini club per i più piccoli con orari programmati. Ore 20.30 Cena composta da: Antipasto, primo piatto, secondo, contorno, dessert, e vino rosso aglianico Igt cantina di Venosa. Dopo cena intrattenimenti con balli – Pernottamento.

DOMENICA 29 DICEMBRE

Ore 07.30/10.00 Ricca prima colazione all'italiana e buffet di prodotti tipici con preparazioni al momento nella nostra station breakfast. In mattinata escursioni vedi SUGGERIMENTI o in alternativa relax nel Giubileo Center - Spa & Beauty - Possibilità di noleggio mountain bike - Animazione – mini club per i più piccoli con orari programmati. Ore 13.30 Pranzo composto da: antipasto, primo piatto, secondo, contorno, dessert, vino rosso aglianico Igt cantina di Venosa. Nel pomeriggio, magari dopo un riposino, suggeriamo di trascorrere piacevolmente il tempo nella nostra "Sala Camino" per Tornei di carte o di concedersi momenti di relax al Giubileo Center SPA & Beauty o di utilizzare la Grande Sala Giochi interna con pista da pattinaggio su ghiaccio ecologico. Possibilità di escursione località turistiche limitrofe. Ore 20.30 Cena composta da: Antipasto, primo piatto, secondo, contorno, dessert, e vino rosso aglianico Igt cantina di Venosa. Dopo cena intrattenimenti con balli – Pernottamento.

LUNEDÌ 30 DICEMBRE

Ore 07.30/10.00 Ricca prima colazione all'italiana e buffet di prodotti tipici con preparazioni al momento nella nostra station breakfast. In mattinata escursioni vedi SUGGERIMENTI o in alternativa relax nel Giubileo Center - Spa & Beauty - Possibilità di noleggio mountain bike - Animazione – mini club per i più piccoli con orari programmati. Ore 13.30 Pranzo composto da: antipasto, primo piatto, secondo, contorno, dessert, vino rosso aglianico Igt cantina di Venosa. Nel pomeriggio, magari dopo un riposino, suggeriamo di trascorrere piacevolmente il tempo nella nostra "Sala Camino" per Tornei di carte o di concedersi momenti di relax al Giubileo Center SPA & Beauty o di utilizzare la Grande Sala Giochi interna con pista da pattinaggio su ghiaccio ecologico. Possibilità di escursione località turistiche limitrofe. Ore 20.30 Cena composta da: Antipasto, primo piatto, secondo, contorno, dessert, e vino rosso aglianico Igt cantina di Venosa. Dopo cena intrattenimenti con balli – Pernottamento.

MARTEDÌ 31 DICEMBRE

Ore 07.30/10.00 Ricca prima colazione all'italiana e buffet di prodotti tipici con preparazioni al momento nella nostra station breakfast. In mattinata escursioni vedi SUGGERIMENTI o in alternativa relax nel Giubileo Center - Spa & Beauty - Possibilità di noleggio mountain bike - Animazione – mini club per i più piccoli con orari programmati. Ore 13.30 Pranzo composto da: antipasto, primo piatto, secondo, contorno, dessert, vino rosso aglianico Igt cantina di Venosa. Nel pomeriggio, magari dopo un riposino, suggeriamo di trascorrere piacevolmente il tempo nella nostra "Sala Camino" per Tornei di carte o di concedersi momenti di relax al Giubileo Center SPA & Beauty o di utilizzare la Grande Sala Giochi interna con pista da pattinaggio su ghiaccio ecologico. Ore 20.30 Gran cenone di San Silvestro. Pernottamento.

MERCOLEDÌ 1 GENNAIO

Ore 08.00/10.00 Ricca prima colazione all'italiana e buffet di prodotti tipici con preparazioni al momento nella nostra station breakfast. In mattinata escursioni vedi SUGGERIMENTI o in alternativa relax nel Giubileo Center - Spa & Beauty - Possibilità di noleggio mountain bike - Animazione – mini club per i più piccoli con orari programmati. Ore 13.30 Pranzo di Capodanno: Aperitivo: flûte di prosecco e panierino di fritti misti, antipasto, due assaggi di primo piatto, secondo, contorno, dessert, vino rosso aglianico Igt cantina di Venosa
N.B: il programma potrebbe essere soggetto a variazioni

ARRIVEDERCI!!! ... E BUON RITORNO A CASA

MENU GRAN CENONE SAN SILVESTRO

L'ACCOGLIENZA

Flûte di champagne
Finger Food: Ostrica gillardeau con Hummus di ceci neri e zesta di limone
Cubotto di baccalà cotto a vapore con friggirelli e polvere di olive di Ferrandina
Salmone marinato con senape e mandorle

LA TAVOLA

Astice al frutto netto con verdure di stagione e salsa al limoncello
Zuppetta di lenticchie rosse con capesante scottate e filo d'olio evo
Ravioli con farcia di cotechino e provola affumicata spadellati con brunoise di zucca gialla e julienne di speck stagionato
Calamario farcito con pezzente lucano e servito su vellutata di fave con ciuffo di cicorietta spadellata
Sorbetto all'ananas
Cilindro di filetto di maiale fiammato in casseruola con salsa d'aglianico e cipolla rossa caramellata su crema di patate viola e carciofo confit
Semisfera di spuma di castagne in crosta di cioccolato bianco su salsa di moscato con polvere di lamponi disidratati e perle di melograno
Coda di aragosta alla crema chantilly e amarene fabbri
Vini: bianco secco e rosso aglianico | Spumante: moscato | Caffè
N.B il menù potrebbe subire qualche variazione
Gran Veglione con musica dal vivo

SUPPLEMENTI

Supplemento camera singola € 15,00 giornaliero. Bambini: 0-2 anni gratuiti, 3-4 anni, quota forfait di € 25,00 giornaliero, 5-9 anni sconto del 30%, superiori ai 10 anni sconto del 10% - sistemazione in camera con due adulti paganti. Si precisa che la sistemazione dei bambini aventi diritto agli sconti è con divano letto o letto a castello.

SERVIZI PRESENTI IN CAMERA:

Aria forzata, riscaldamento, TV LCD da 22 pollici, telefono, Mini Bar, Phon, linea cortesia. Le nostre camere non sono dotate di balconi ma di sole finestre e non sono di grandi dimensioni bensì di misure standard ma accoglienti. Sono ammessi animali solo in camera con un costo di €20,00 per l'igienizzazione della stessa, resta comunque vietato l'accesso nelle zone comuni come ristorante ecc.

