

NATALE

GIUBILEO MAISON

RIFREDDO (PZ)

DAL 21 AL 29 DICEMBRE

Dal 24 al 26 DICEMBRE

€ 290,00

3 GIORNI - 2 NOTTI PER PERSONA

Dal 21 al 26 o dal 24 al 29
DICEMBRE

€ 590,00

6 GIORNI - 5 NOTTI PER PERSONA

NATALE

GIUBILEO MAISON - RIFREDDO (PZ)
DAL 21 AL 29 DICEMBRE

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

PROGRAMMA

SABATO 21 DICEMBRE

Arrivo nel pomeriggio, accoglienza, sistemazione in albergo. Libero accesso al Giubileo Center & Spa con Piscina coperta riscaldata, 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. Orari Giubileo Center & Spa: Mattina dalle ore 09:00 alle 13:00 e pomeriggio dalle ore 16:00 alle 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, secondo, contorno, dessert, e vino rosso aglianico Igt cantina di Venosa. Intrattenimento musicale.

DOMENICA 22 DICEMBRE

Ore 07:30/10:00 Ricca prima colazione all'Italiana e prodotti tipici con preparazioni al momento nella nostra station breakfast. Mattinata relax. Possibilità di noleggio mountain bike o escursioni nelle località turistiche limitrofe. Ore 13:30 pranzo composto da: Antipasto, primo, secondo, contorno, dessert, vino rosso aglianico Igt cantina di Venosa. Pomeriggio all'insegna del total relax nel Giubileo Center - Spa & Beauty o Area Giochi con pista di pattinaggio su ghiaccio ecologico. Ore 20:30 Cena: Antipasto, primo, secondo, contorno, dessert e vino rosso aglianico Igt cantina di Venosa. Intrattenimento musicale

LUNEDÌ 23 DICEMBRE

Ore 07:30/10:00 Ricca prima colazione all'Italiana e prodotti tipici con preparazioni al momento nella nostra station breakfast. Mattinata relax. Possibilità di noleggio mountain bike o escursioni. Ore 13:30 Pranzo composto da: Antipasto, primo, secondo, contorno, dessert, vino rosso aglianico Igt cantina di Venosa. Pomeriggio all'insegna del total relax nel Giubileo Center - Spa & Beauty o Area Giochi con pista di pattinaggio su ghiaccio ecologico. Ore 20:30 Cena: Antipasto, primo, secondo, contorno, dessert e vino rosso aglianico Igt cantina di Venosa. Intrattenimento musicale.

MARTEDÌ 24 DICEMBRE

Ore 07:30/10:00 Ricca prima colazione all'Italiana e prodotti tipici con preparazioni al momento nella nostra station breakfast. Mattinata relax. Possibilità di noleggio mountain bike. Ore 13:30 Pranzo composto da: Antipasto, primo, secondo, contorno, dessert, vino rosso aglianico Igt cantina di Venosa. Pomeriggio all'insegna del total relax nel Giubileo Center - Spa & Beauty o Area Giochi con pista di pattinaggio su ghiaccio ecologico. Ore 20:30 Cenone di Natale (menù in descrizione). Segue serata con intrattenimenti e balli. Pernottamento

MERCOLEDÌ 25 DICEMBRE

Ore 07:30/10:00 Ricca prima colazione all'Italiana e prodotti tipici con preparazioni al momento nella nostra station breakfast. Ore 13:30 Pranzo di Natale (Menù in descrizione). Pomeriggio libero: relax nel Giubileo Center Spa&Beauty o Area Giochi. Ore 20:30 Cena: Antipasto, primo, secondo, contorno, dessert e vino rosso aglianico Igt cantina di Venosa. Dopo cena intrattenimento musicale. Pernottamento

GIOVEDÌ 26 DICEMBRE

Ore 07:30/10:00 Ricca prima colazione all'Italiana e prodotti tipici con preparazioni al momento nella nostra station breakfast. Mattinata libera per escursioni. Ore 13:30 Pranzo composto da: Antipasto, due assaggi di primi, secondo, contorni, dessert, vino rosso aglianico Igt cantina di Venosa

N.B: il programma potrebbe essere soggetto a variazioni

ARRIVEDERCI!!! ... e Buon ritorno a casa

MENU VIGILIA DI NATALE 24 DICEMBRE

- Cocktail di code di mazzancolle su cubetti di mango e papaia in conchiglia con salsa rosa
- Terrina di pesce spada con la sua farcia su misticanze al filo balsamico
- Salmone marinato all'aneto con crostino di pane ai cereali e ricciolo di burro di manteca
- Risotto carnaroli mantecato con rapa rossa, polpa di crostacei e fiocco di burrata
- Calamarata al ragù di rana pescatrice con cipollotto e semi di finocchietto selvatico
- Turbante di branzino alla moda
- Sorbetto al mandarino
- Pandorino caldo al cioccolato con cuore di amarena su salsa di moscato
- Pera cotta all'agianico caramellato gelatinata ai lamponi e lamelle di mandorle tostate
- Vino bianco di Basilicata Igt - Spumante moscato
- Tradizionale panettone e spumante moscato del vulturno

MENU PRANZO DI NATALE 25 DICEMBRE

- Spiedo di mela e pecorino in camicia dorata al filo di miele
- Crostino con spuma bolognese e stracciatella
- Cubo di polenta frita
- Bollicine di aglianico rosso frizzante
- Lonzone di maialino nero lucano con insalatina di carciofi scottati al vapore
- Sformatino di canestrato di Moliterno, salsiccia stagionata e zucca brasata
- Trancio di strudel di friarielli, cicoria e uva sultanina
- Fagottino di creps farcito di ricotta e porcini su vellutata di pomodoro al basilico e fonduta di caciocavallo podolico
- Sformatino di tagliolini al cacao con ragù bianco di anatra e granella di pistacchi di Stigliano
- Guanciotto di vitellino cotto a bassa temperatura e servito su zattera di purè di patate al burro di arachidi e cips di riso al rosmarino
- Semifreddo al grand marnier su salsa di moscato
- Tortino ai tre cioccolati su purea di lamponi-ananas caramellata
- Vino Rosso di Basilicata Igt / Spumante moscato

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. 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.

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.

