

# ESCLUSIVO CAPODANNO 2025 - 2026

## Tra Benessere, Gusto e Divertimento

Dal 31 dicembre 2025 al 2° gennaio 2026  
(con possibilità di notti aggiuntive)

### Pacchetti disponibili:

3 giorni / 2 notti: dal 31 dicembre al 2 gennaio

2 giorni / 1 notte: dal 31 dicembre al 1° gennaio

Più notti: possibilità di estendere il soggiorno fino al 4 gennaio 2026

Formula: Pensione completa

**Ore 13.30 - Pranzo di Capodanno:** aperitivo, antipasto, due primi, secondo, contorno, dessert e vino Aglianico  
Pomeriggio Libero o relax al Giubileo Center & Spa

### Ore 20.00 Cena

Dopo cena intrattenimento musicale

Pernottamento

### PROGRAMMA DI MASSIMA

#### MERCOLEDÌ 31 DICEMBRE '25 - San Silvestro

Arrivo nel pomeriggio, accoglienza e sistemazione in hotel  
Accesso al **Giubileo Center & Spa**: piscina coperta riscaldata con idromassaggi, caminetto a bordo piscina, sauna, bagno turco, tisaneria\*, palestra Technogym

**Grande Sala Giochi** interna con pista di pattinaggio su ghiaccio ecologico, biliardo pingpong e calciobalilla (nolo pattini escluso)

**Ore 20.30 - Gran Cenone di San Silvestro** con menù gourmet con piatti pregiati della tradizione e vini selezionati della Basilicata

**Gran Veglione con la Band musicale "Il Sesto Rigo" e DJ Set fino a notte fonda!**

Pernottamento

#### VENERDÌ 2 GENNAIO '26 - Capodanno

Colazione a buffet con prodotti tipici lucani e preparazioni esprese

Mattinata di relax in Spa oppure possibilità di escursioni (vedi Suggestimenti)

### Ore 13.30 - Pranzo

Nel pomeriggio: saluti e partenza oppure possibilità di prolungare il soggiorno

#### GIOVEDÌ 1° GENNAIO '26 - Capodanno

Colazione a buffet con prodotti tipici lucani e preparazioni esprese

Mattinata di relax in Spa oppure possibilità di escursioni e (vedi Suggestimenti)



## TARIFE INDIVIDUALI

Pacchetto base (31/12 - 02/01): **€ 420,00** a persona

Pacchetto (31/12 - 01/01): **€ 300,00** a persona

Giorni aggiuntivi in pensione completa: **€ 110,00** a persona/al giorno

### Gruppi (minimo 18 persone)

Pacchetto base (31/12 - 02/01): **€ 400,00** a persona

Pacchetto (31/12 - 01/01): **€ 285,00** a persona

Giorni aggiuntivi in pensione completa:

**€ 100,00** a persona/al giorno

### Supplementi e riduzioni

Camera singola: + **€ 15,00** al giorno

Junior Suite: + 20%

Camera comunicante: + 10%

### Bambini:

0-2 anni: gratuiti,

3-4 anni: forfait **€ 25,00** al giorno,

5-9 anni: -30%

10 anni: -10%

(sistemazione in 3°/4° letto in camera con due adulti paganti

- vedi condizioni generali)

### Info utili

- Check-in: dalle ore 15.00
- Check-out: entro le ore 12.00
- Inizio soggiorno: **con cena del giorno di arrivo**, termine con **pranzo del giorno di partenza**
- **Tutto ciò che non è espressamente menzionato nel presente programma non è incluso né usufruibile**
- In caso di arrivo posticipato o partenza anticipata, verrà addebitato l'intero importo del pacchetto selezionato al momento della prenotazione
- **Camere:** dotate di TV, phon, minibar, linea cortesia. Finestre (no balcone), dimensioni standard
- Supplemento:
  - **Junior Suite:** +20%-
  - **Camere comunicanti:** +10%
- **Animali ammessi solo in camera:** +€30 per igienizzazione (no accesso ristorante o aree comuni)

### Prenotazioni

Confermare con **caparra del 30%** tramite bonifico:

IBAN: IT72 0 070664 228000 000015 1077

Intestato a: Soc. Coop. Alberghiera Lucana a.r.l. - BCC Magna Grecia (Tito)

Oppure carta di credito (circuito Maestro): fornire numero e scadenza con autorizzazione.

### Politica di cancellazione:

- Fino a 15 gg prima: rimborso 50%
- Fino a 5 gg prima: rimborso 25%
- Entro 5 gg: nessun rimborso

Contattaci al 0971479910 - Whatsapp 375-5707679

o scrivici a [info@hotelgiubileo.it](mailto:info@hotelgiubileo.it)

per prenotare il tuo weekend di benessere e sapori autunnali!

# Gran Cenone di San Silvestro\*

Mercoledì, 31 dicembre 2025

Flûte di Champagne *Vueve Pelletier Brut*

## *Piccolo plateau di crudo*

Ostriche Gillardeau con colatura di Cetara;  
Scampi, Gamberi rossi di Mazzara, Noci,  
Tagliatella di seppia,



Aragosta gratinata alla Thermidor con lamelle  
di tartufo dell'Appennino lucano



Cocottina di lenticchie rosse e nere con  
capasanta e dadini di crostini al nero di seppia  
e profumo di rosmarino



Capunti spadellati con polpa di  
zucca gialla e totano rosso

Fagotto di crepes con farcia di zampone su  
vellutata di ragù al pesto leggero di basilico e  
filo di caciocavallo podolico fuso



Darna di Salmone norvegese con zucchine e  
provola affumicata in crosta di  
pasta sfoglia dorata  
cavolo nero in agrodolce



Sorbetto alla pera e zenzero



## *Dessert da gran gourmet*

Semisfera di semifreddo alla nocciola  
in crosta di fondente nero

Savarin al rum con crema e amarena  
su purea di lamponi

Cubettoni di ananas al Maraschino

Vino bianco secco e rosso Aglianico riserva  
Cantina Giubileo  
Spumante Moscato

*\*Sul palco del Giubileo, il cenone di fine anno si accende  
con Alis Wall live music che vi trascinerà con la sua band  
di sei musicisti in un vortice di ritmo,  
magia e puro divertimento.*

# Pranzo di Capodanno\*

Giovedì, 1 gennaio 2026

## *Gran buffet d'aperitivo*

Prosecco brut e rosé, succhi, spritz;  
Frittelline di pasta lievitata ai vari gusti di ortaggi;  
Sfogliatelle salate farcite alla ghiottona;

Rusticini assortiti;

Panzerottini alla sorrentina;

Tocchetti assortiti del casaro e del salumaio;

Crostini capricciosi;



Carpaccio di manzo podolico marinato  
al rosso del Vulture e servito con insalatina di  
songino, ostie di prugna e petali di grana di  
vacca rossa al filo di caramello balsamico



Risotto mantecato con radicchio  
rosso trevigiano, crema al taleggio e  
gherigli di noci

Lasagne della nonna gratinate



Il medaglione di scamone in CBT  
con patata alla demi-glace  
cicoriotta ripassata con uva sultanina e pinoli



Sorbetto al melograno



Trancio di millefoglie con crema e amarena

Vino rosso Aglianico riserva Cantina Giubileo  
Spumante Moscato

*\*Pranzo allietato da uno spettacolo in piano e voce da  
Marco Masi e Sofia Pace*