

ESCLUSIVO CAPODANNO 2026 - 2027

Dal 30
Dicembre 2026
al 3 Gennaio 2027

Pacchetti disponibili:

5 giorni / 4 notti: dal 30 dicembre al 3 gennaio
4 giorni / 3 notte: dal 31 dicembre al 1° gennaio

Formula: Pensione completa

PROGRAMMA DI MASSIMA

MERCOLEDÌ 30 DICEMBRE - San Silvestro

Arrivo nel pomeriggio, accoglienza e sistemazione in hotel
Accesso al Giubileo Center Beauty & Spa con Piscina coperta riscaldata con idromassaggi, Caminetto a bordo piscina, Sauna, Bagno Turco, Tisaneria*, Palestra Technogym (Uso di cuffia, ciabatte e scarpe ginniche obbligatorio. Orari e regolamento affissi in struttura).

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

Ore 20:30 - Cena composta da antipasto, primo piatto, secondo, contorno, dessert, acqua mineralizzata e vino rosso aglianico riserva cantina Giubileo
Dopo cena: intrattenimento musicale e serata danzante.

GIOVEDÌ 31 DICEMBRE - San Silvestro

Colazione a buffet con prodotti tipici con preparazioni al momento nella nostra station breakfast.

Mattinata di relax in Spa oppure possibilità di libere escursioni

Ore 13:30 - Pranzo: antipasto, primo, secondo, contorno, dessert e vino rosso Aglianico riserva cantina Giubileo
Pomeriggio libero: relax in Spa o divertimento in area giochi

Ore 20:30 Gran Cenone di San Silvestro con Veglione



**Gusto e
Divertimento**

VENERDÌ 1 GENNAIO 2027 - Capodanno

Colazione a buffet con prodotti tipici con preparazioni al momento nella nostra station breakfast.

Mattinata di relax in Spa oppure possibilità di libere escursioni

Ore 13:30 - Pranzo di Capodanno

Pomeriggio libero: relax in Spa o divertimento in area giochi

Ore 20:30 - Cena con menù tipico

Dopo cena: intrattenimento musicale e serata danzante.

SABATO 2 GENNAIO 2027 - Capodanno

Colazione a buffet con prodotti tipici con preparazioni al momento nella nostra station breakfast.

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

Ore 13:30 - Pranzo con antipasto, primo piatto, secondo, contorno, dessert, vino rosso Aglianico riserva cantina Giubileo

Pomeriggio libero: relax in Spa o divertimento in area giochi

Ore 20:30 - Cena con menù tipico

Intrattenimento musicale e pernottamento

DOMENICA 3 GENNAIO 2027 - Capodanno

Colazione a buffet con prodotti tipici con preparazioni al momento nella nostra station breakfast.

Mattinata di relax in Spa oppure possibilità di libere escursioni

Ore 13:30 - Pranzo: antipasto, primo, secondo, contorno, dessert e vino rosso Aglianico riserva cantina Giubileo.

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

TARIFE INDIVIDUALI

Pacchetto base (30/12 - 03/01): € 640,00 a persona

Pacchetto (31/12 - 03/01): € 540,00 a persona

Gruppi (minimo 18 persone)

Pacchetto base (30/12 - 03/01): € 610,00 a persona

Pacchetto (31/12 - 03/01): € 510,00 a persona

Supplementi e riduzioni

Camera singola: + € 20,00 al giorno

Junior Suite: + 20%

Camera comunicante: + 10%

Bambini:

0-2 anni: gratuiti,

3-4 anni: forfait € 35,00 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 e all'esterno purché non arrechino disturbo agli ospiti delle camere vicine: +€30 per igienizzazione (no accesso ristorante o aree comuni).

Prenotazioni

Confermare con caparra del 30% tramite bonifico istantaneo: IBAN: IT72 0 070664 228000 000015 1077

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

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

Politica di cancellazione:

In caso di rinuncia successiva alla conferma della prenotazione, verranno applicate le seguenti penali:

• 50% dell'importo totale per cancellazioni effettuate fino a 30 giorni prima della data di arrivo.

• 75% dell'importo totale per cancellazioni effettuate fino a 15 giorni prima della data di arrivo.

• 100% dell'importo totale per cancellazioni effettuate entro 10 giorni dalla data di arrivo

In caso di no-show senza preavviso, sarà addebitato l'intero importo del soggiorno.

Le camere confermate con caparra sono garantite fino alle ore 18:00 del giorno di arrivo. Oltre tale orario, la camera verrà automaticamente rilasciata.

Per prenotare il tuo Esclusivo Capodanno

Contattaci al 0971 479910 - Whatsapp 375 5707679

Gran Cenone di San Silvestro*

Giovedì 31 dicembre 2026

Flûte di Champagne

Piccolo plateau di crudo

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



Aragosta gratinata con besciamella di reggiano
e lamelle di funghi porcini



Calamarata spadellata con polpa
di zucca gialla e totano rosso

Bauletti con farcia di zampone spadellati
con vellutata di lenticchie e dadini
di guanciale affumicato



Filetto di ombrina alla mediterranea



Guanciotto di vitellino cbt servito su
puré di patate a pasta gialla al burro d'arachidi
e cialdina di riso soffiato
al profumo di rosmarino



Cocco vanigliato con cuore di gianduia

Vini: bianco secco e rosso Aglianico
riserva Cantina Giubileo
Spumante Moscato
Caffé

**Sul palco del Giubileo, il cenone di fine anno si accende
con Alis Wall live music che vi trascinerà con la sua band
di 6 musicisti in un vortice di ritmo,
magia e puro divertimento.*

Pranzo di Capodanno*

Venerdì 1 gennaio 2027

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;



Lonzino di suino nero lucano
marinato al rosso di barile
Servito con lamelle di funghi cardoncelli
trifolati sfilaccio di burrata e polvere
di crusco di Senise



Risotto mantecato con polpa di zucca gialla,
crema di robiola e mandorle tostate

Lasagne della nonna gratinate



Controfiletto di manzo alla Wellington
cricorretta ripassata con uva sultanina
e pinoli patate novelle



Sorbetto al melograno



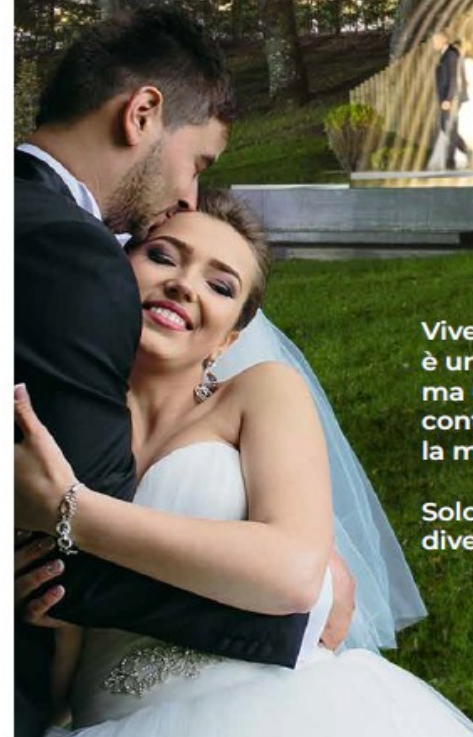
Profitterole alla crema di castagna
glassato con fondente nero caldo

Vino rosso Aglianico riserva Cantina Giubileo
Spumante Moscato
Caffé

*N.B. I menù potrebbero subire qualche eventuale piccola modifica nelle pietanze
Menu bambini comprende: Prosciutto crudo o cotto treccina, primo piatto, bastoncini di petto di pollo alla milanese, patatine fritte, dolce e bibita*

GIUBILEO
★★★★★ *Maison*
HOTEL | GOURMET | SPA&BEAUTY

UN LUOGO INCANTATO PER UN MATRIMONIO DA SOGNO



Vivere il matrimonio da favola
è un'esperienza preziosa e irripetibile,
ma un solo giorno non basta per
contenere la felicità e
la magia dell'evento.

Solo al **GIUBILEO MAISON** le favole
diventano realtà e durano di più!