

IL SANTO NATALE IN BASILICATA

24-25-26-27
Dicembre
2026

Pacchetti disponibili:

4 giorni / 3 notti - dal 24 al 27 dicembre
Formula: Pensione completa

Arrivo nel pomeriggio di giovedì 24 e partenza dopo pranzo di domenica 27 dicembre.

PROGRAMMA

GIOVEDÌ 24 DICEMBRE - Vigilia di Natale

Arrivo nel pomeriggio, accoglienza e sistemazione in hotel. Accesso al Giubileo Center Beauty & Spa (piscina coperta riscaldata con idromassaggi, caminetto a bordo piscina, tisaneria*, sauna, bagno turco e palestra attrezzata 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, ping-pong e calciobalilla. (Apertura con orari prestabiliti, nolo pattini escluso).

Ore 20:30 - Cenone della Vigilia con menù gourmet
Dopo cena: intrattenimento musicale e serata danzante.

VENERDÌ 25 DICEMBRE - Natale

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

Mattinata libera per escursioni o relax in Spa

Ore 13:30 - Pranzo di Natale

Pomeriggio libero: relax in Spa o divertimento in area giochi

Ore 20:30 - Cena con menù tipico

Intrattenimento musicale e pernottamento

SABATO 26 DICEMBRE - Santo Stefano

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

Mattinata libera per escursioni o relax in Spa

Ore 13:30 - Pranzo di S. Stefano

Pomeriggio libero: relax in Spa o divertimento in area giochi



Ore 20:30 - Cena con menù tipico
Intrattenimento musicale e pernottamento

DOMENICA 27 DICEMBRE

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

Mattinata libera per escursioni o relax in Spa

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

Saluti e partenza

TARIFE INDIVIDUALI

24-27 dicembre (4 giorni, 3 notti): € 405,00 a persona

Gruppi (min. 18 persone)

24-27 dicembre: € 385,00 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: € 35,00 al giorno

5-9 anni: -30%

10 anni: -10%

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 Weekend del Santo Natale

Contattaci al 0971 479910 - Whatsapp 375 5707679

Cenone della Vigilia di Natale

Giovedì 24 dicembre 2026

Calice di prosecco brut DOCG

Finger food

Carpaccio di julienne di baccalà marinato su vellutata di peperoni rossi arrosto

Bicchieri di mascarpone con mazzancolle e cubetti di ananas



Zuppetta di seppioline con pomodorini datterini olive taggiasche e crostone al nero al profumo di rosmarino



Rettangoli alla farcia di cernia spadellati con caramelle di rana pescatrice e lardo su crema di carciofi

Pennoni di Gragnano trafilati al bronzo, spadellati con genovesi di mare al tonno rosso



Filetto di orata alla marinara
Fiocco di spinaci al burro



Sorbetto al mandarino



Trancio di panettone tradizionale con salsa fondente nero o salsa al moscato

Piccola pasticceria natalizia

Vino bianco secco riserva Cantina Giubileo
Spumante moscato
Caffè

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

Pranzo di Natale*

Venerdì 25 dicembre 2026

Calice di prosecco rosé con frutto di bosco

Finger food

Polpettine di cervo panate all'uovo
su salsa di mirtilli

Polenta arrosto su purea di ceci neri



Sformatino di carciofi con uova e tocchetti di
salsiccia stagionata su vellutata di caciocavallo
podolico e julienne di affumicato croccante



Quadrotti con farcia di manzo
in brodo di cappone

Fusilli al ragù lucano di bracioline di podolica,
cotenna di york e le sue costine



Rollè di tacchino farcito con
castagne del Vulture, prugne, lardo e
pancetta fresca affumicata servito
con salsa di arance caramellate
caponata di ortaggi alla paesana



Sorbetto all'ananas e crema di limoncello



Savarin al rum con crema e amarene
Piccola pasticceria natalizia

Vino rosso Aglianico riserva Cantina Giubileo
Spumante moscato
Caffé

Pranzo di Santo Stefano

Sabato 26 dicembre 2026

Calice di prosecco brut

Cuoppo di fritti all'italiana



Nido di polenta con fonduta
di pecorino fresco canestrato e funghi porcini
su purea di zucca gialla brasata



Fagottino quadrinato di pasta celestina
farcito con magro di podolica stufata
Mezzi paccheri spadellati con castagne stufate
all'Aglianico e salsiccia fresca sbriciolata



Filetto di suino nero scaloppato
con salsa caramellata al pepe rosa
tortino di patate arrosto
con pancetta fresca affumicata



Sorbetto al pompelmo rosa



Pasticciotto lucano al cacao
con cuore caldo con crema, cubetti di mele
annurca e uva sultanina su salsa al moscato

Vino rosso Aglianico riserva Cantina Giubileo
Spumante moscato
Caffé

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



Il 2026 sta per concludersi
per fare spazio all'anno nuovo.

Il mese di dicembre con le sue festività
ed il suo Santo Natale,
sono i momenti più attesi e magici dell'anno;
quale occasione migliore per condividere e festeggiare
il successo della sua azienda con partner,
collaboratori e familiari.

Scegli
GIUBILEO MAISON
per condividere le prossime festività
con i tuoi collaboratori, amici o familiari.

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