Travelnostop
il giornale del travelling italiano

edizione Veneto

per la tua pubblicità in questo spazio: 091.519165

Natale e Capodanno a Venezia all'Hilton Molino Stucky

notizia pubblicata **14 Dicembre 2018** alle ore **11:50** nella categoria **Alberghi**



C’è un periodo dell’anno in cui Venezia diventa ancora più magica e affascinante: il periodo natalizio, quando la Serenissima si illumina con splendidi addobbi, lo scintillio delle luci che si riflettono sulle acque dei canali e la sua atmosfera senza tempo.

Passare il Natale e il Capodanno a Venezia regala emozioni uniche e per questo Hilton Molino Stucky ha creato delle proposte ad hoc per questo periodo.

A partire dalle invitanti proposte culinarie delle cene di Natale e Capodanno create dall’Executive Chef Ivan Catenacci, ai pacchetti wellness presso il centro benessere eforea Spa & Fitness Centre fino alle idee per gli eventi aziendali, Hilton Molino Stucky ha l’offerta ideale per rendere le vostre festività ancor più speciali.

Per quanto riguarda le proposte culinarie, Hilton Molino Stucky offre diverse opzioni, con un menù à la carte disponibile a pranzo e a cena dal 24 al 26 dicembre, presso il ristorante Bacaromi e il Rialto Lobby Bar & Lounge. T

Per accompagnarvi nel migliore dei modi all’arrivo dell’anno nuovo, per la cena di Capodanno, Hilton Molino Stucky ha pensato a 3 diverse proposte, per regalarvi una serata indimenticabile: l’elegante ristorante Aromi, premiato nel 2018 come Destination Restaurant of the Year, Italy ai Luxury Travel Guide Food & Drink Awards e nominato Luxury Hotel Restaurant 2019 ai World Luxury Restaurant Awards, declina la formula della cena servita, con menù realizzato dall’Executive Chef Ivan Catenacci a 395 euro a

persona e una selezione di vini selezionati dal Maitre Giovanni Burrafato.
Per immergersi, nella tradizione locale, ideale è il ristorante Bacaromi, il cui stile riprende un bacaro veneziano, che propone anch'esso una cena servita, con vini abbinati ad ogni portata e con una spettacolare vista su Venezia e il Canale della Giudecca (280 euro a persona). Infine, il ristorante Il Molino prevede, al prezzo di 180 euro a persona, un buffet con un menù sofisticato ed un'ottima selezione di vini veneti.
Per attendere l'arrivo del nuovo anno, l'Hilton Molino Stucky offre agli ospiti che prenotano la cena la possibilità di fare un conto alla rovescia nella terrazza all'8° piano, ammirando lo spettacolo dei fuochi d'artificio riflettersi sulle acque della laguna.
E per un regalo di Natale d'eccezione sono 4 le proposte del centro benessere dell'hotel, l'Eforea Spa & Fitness Centre, che includono prodotti ed esperienze professionali come il Chistmas Box, Christmas Relax, il Chocolate Infusion o il Superfood Christmas Treatment.
Inoltre, il 15 dicembre la Spa organizzerà un open day, durante il quale verranno offerti Pandoro e Panettone e, gli ospiti che acquisteranno queste offerte o altri servizi della spa, avranno la possibilità di usufruire delle seguenti promozioni:
con acquisto minimo di 85 euro, 1 accesso spa in omaggio; con acquisto minimo di 100 euro, 2 accessi spa in omaggio; con acquisto oltre 300 euro, trattamento di 50 minuti in omaggio.
Per finire, l'hotel ha pensato anche a delle proposte per eventi aziendali per Natale, con la formula cena a 3 portate (80 euro a persona), che include 1 quarto di vino a persona, acqua e caffè, con la possibilità di aggiungere un welcome cocktail con canapé a 15 euro a persona, oppure cena a 4 portate (95 euro a persona), sempre con la possibilità di aggiungere un welcome cocktail con canapé a 15 euro a persona, o ancora, una festa privata presso l'esclusivo Skyline Rooftop Bar, con vista mozzafiato su Venezia, per un aperitivo con buffet a partire da 120 euro a persona (minimo 10 persone).