

Capodanno da Favola al Castello

*Romanticismo, SPA e pattinaggio su ghiaccio nella notte più lunga dell'anno
(pernottamento in Castello)*

31 dicembre 2021 – 01/02 gennaio 2022 / (campagna tra Piacenza e Cremona)

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI: Claudia Rossi 335.5293930 - navigazionefiumepo@gmail.com



Nella Bassa Piacentina, a pochi chilometri da Piacenza e Cremona, un elegante maniero del XIII secolo, perfettamente restaurato, romantico ed affascinante, vi accoglie per un indimenticabile **Capodanno da Favola**. Ci si immergerà in un'atmosfera magica e senza tempo. Le Sale principesche, il suggestivo cortile interno, l'incantevole giardino d'Inverno, la cucina ricercata renderanno il vostro evento esclusivo e indimenticabile. Pernoterete all'interno del **Castello** (con brunch del 1° gennaio e late check out), optando per la camera che più vi si addice: dalle eleganti e raffinate camere matrimoniali alle esclusive e lussuose Suite, alcune delle quali ospitate nell'antica Torre del Castello. Gli **amanti del benessere** potranno concedersi momenti di relax nell'**area Wellness** immersa nelle affascinanti Grotte Segrete del Castello: un intimo e accogliente Angolo Benessere dotato di piscina riscaldata con cascatelle, idromassaggio e cromoterapia, una piccola Sauna finlandese ed un angolo relax con degustazione di tisane. Infine, preparate sciarpa, guanti e cappello di lana e approfittate del vostro weekend di Capodanno per passare momenti memorabili sulla **pista di pattinaggio in ghiaccio nel giardino del Castello**

MENU CENA DI GALA 31 DICEMBRE (tavoli personalizzati)

Calice di Franciacorta e benvenuto dello Chef, Manzetta marinata a secco dallo chef profumata al ginepro, royal di zucca e colatura di Parmigiano Reggiano 24 mesi, Noci di capesante, tartufo, topinambur e chips croccanti
Plin ripieni di anatra, ristretto del sugo e petto leggermente affumicato e Risotto gamberi, calamaretti arricciati e limone candito
Pancia di vitello a lunga cottura, sfogliatina di patate e porcini e Trancio di ombrina in porchetta, terra di pane saporito e cime di rapa ripassate

Green Apple (mousse alla mela con cuore di uvetta, noci e cannella)

Acqua, caffè e Calice di spumante per il brindisi di mezzanotte (altre bevande escluse)

La cena sarà allietata da intrattenimento musicale con DJ (pop, blues, swing e soul italiana ed internazionale)

COSTI A PERSONA a partire da € 200,00

PACCHETTO 2 giorni /1 notte

CHECK-IN: 31 Dicembre 2021 dalle ore 14:00

CHECK-OUT: 1° Gennaio 2022 late check-out fino alle ore 15:00

- € 200,00 in matrimoniale standard • € 225,00 in Suite (solo 7 suite disponibili di cui 2 nella Torre del Castello/suppl. € 5)
 - € 190,00 in tripla • € 180,00 in appartamento da 4 persone • € 170,00 in appartamento da 6 persone • € 230,00 in singola
- (ai suddetti prezzi vanno aggiunti € 5,00 a persona dal 22 novembre e € 10 a persona dal 1° dicembre)*

Il prezzo include: Welcome drink di benvenuto in camera, 1 notte nella tipologia di camera scelta, Cenone di Gala di Capodanno (vini esclusi), Brunch del 1° Gennaio (vini esclusi), late check-out

PACCHETTO 3 giorni/2 notti

CHECK-IN: 31 Dicembre 2021 dalle ore 14:00

CHECK-OUT: 2 Gennaio 2022 late check-out fino alle ore 15:00

- € 260,00 in matrimoniale standard • € 300,00 in Suite (solo 7 suite disponibili di cui 2 nella Torre del Castello/suppl. € 10)
 - € 255,00 in tripla • € 250,00 in appartamento da 4 persone • € 240,00 in appartamento da 6 persone • € 300,00 in singola
- (ai suddetti prezzi vanno aggiunti € 5,00 a persona dal 22 novembre e € 10 a persona dal 1° dicembre)*

Il prezzo include: Welcome drink di benvenuto in camera, 2 notti in camera standard, Cenone di gala di Capodanno (vini esclusi), Brunch del 1° Gennaio (vini esclusi), Cena del 1° Gennaio (vini esclusi) Colazione del 2 Gennaio, late check-out

Supplementi facoltativi (da prenotare preventivamente)

- Accesso **SPA** interna al Castello: € 60,00/h a coppia - Accesso alla **Pista di pattinaggio su ghiaccio** nel giardino del Castello: € 10,00/40minuti a pax

INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI: Claudia Rossi 335.5293930 - navigazionefiumepo@gmail.com