

Natale Tra i Trulli

Mercatini, sagre e tour religiosi nella ridente Puglia sono l'occasione ideale per trascorrere il Natale ad Alberobello al **Grand Hotel La Chiusa di Chietri**.



Martedì 24

- Check-in e sistemazione in camera dalle h. 15:00
- Cena della Vigilia (bevande escluse)
- Pernotto in camera doppia/matrimoniale standard in hotel

Mercoledì 25

- Prima Colazione al Gran Buffet, Pranzo di Natale con Musica, Tombolata e consegna dei Premi
- Cena con scelta al momento (bevande escluse)
- Pernotto

Giovedì 26

- Prima Colazione al Gran Buffet e Partenza.
- 1 Ingresso al Centro Benessere con accesso al Bagno Turco, accesso al Bagno Romano, accesso alla Sauna, Stanza Docce Multisensoriali, accesso all'Area Fitness e utilizzo delle Piscina Idrorelax con getti d'aria e acqua che accarezzano il corpo.
- Check-out entro le h. 11:00.

Giorni aggiuntivi con trattamento di mezza pensione

Riduzione 3°/4° letto: 15% adulti - 40% 3-12 anni
Culla € 20,00 al giorno (pasti al consumo)
Piano Famiglia: 2 Adulti + 2 Bambini (3-12 anni) = 3 Adulti

€110,00 al gg

PACCHETTO COMPLETO

€320,00

A persona

Riduzione del 10% per le prenotazioni confermate entro il 30 Novembre

I prezzi si intendono a persona (prenotazione obbligatoria 2 persone)

Sconto 10% su tutti i Trattamenti Benessere



- Matrimoniale uso Singola: € 30,00 al giorno e per persona.
- Pensione Completa: € 40,00 al giorno e per persona.
- Sistemazione in Trullo Storico Romantico: € 20,00 al giorno e per persona.
- Sistemazione in Trullo Storico De Luxe: € 35,00 al giorno e per persona.
- Sistemazione in Camera De Luxe con balcone: € 10,00 al giorno e per persona.
- Sistemazione in Camera Junior Suite De Luxe: € 35,00 al giorno e per persona.
- Late Check-Out entro le h. 18:00 (su disponibilità) : € 60,00 per Camera.

UFFICIO PRENOTAZIONI

Tel. +39 080 4325481 - Fax +39 080 4323558
info@lachiusadichietri.it - www.lachiusadichietri.it



Natale Tra i Trulli

CENA DELLA VIGILIA

Il Direttore Angelo Masciulli e l'Executive Chef Pierluca Ardito con la sua brigata, nell'attesa della Santa Messa nella Cattedrale dei Santi Medici, hanno selezionato per Voi alcuni piatti della tradizione gastronomica riadattati con un tocco di creatività.

Ricco Menù della Vigilia a Buffet con

Sagra dell'Azzurro dei Mari con Insalatina di Gamberi, Polpo di Savelletri con Verdure Novelle e Salmone Marinato al tè ai Frutti Rossi

Sagra del Pizzicagnolo con Calzone di Sponsale, Focaccia alla Barese e Pane

Sagra del Casaro con Nodini, Burratine, Giuncata, Primo Sale, Treccione di Mozzarella, Ricottine, Pecorino alle Noci, Caciotta al Peperoncino, Caciocavallo e Confetture Nostrane

Sagra dei Salumi con Capocollo di Martina, Salame Casereccio e Scrocchiarella

Sagra delle Verdure e Insalate con Crudità, Verdure Bollite, Verdure Gratinate, Verdure Grigliate e Insalate di Stagione

Sagra dei Primi Piatti con Pasta Mista di Gagnano ai Frutti di Mare, Fave e Cicorie, Tortellini in Brodo e Orecchiette al Pomodoro

Sagra dei Secondi Piatti con Baccalà in Umido, Salmone Gratinato, Vitellino agli Aromi con Contorni assortiti

E per finire : Frutta a volontà, Panettone, Cartellate, Torroncini, Pettole, Dita degli Apostoli, Zeppoline Farcite, Mandorle Sabbiate e Mini Mousse Assortite

Prezzo a persona €60,00
(escluso vini)



Natale Tra i Trulli

PRANZO DI NATALE

Il Direttore Angelo Masciulli e l'Executive Chef Pierluca Ardito con la sua Brigata, nell'augurarVi un Buon Natale in un ambiente fatto di charme ed ottima gastronomia, hanno selezionato per Voi alcuni piatti della tradizione natalizia pugliese adattata ai tempi nostri.

Mixed Cocktail's

"Tarte" con Crema al Pistacchio e Perline di Aceto Balsamico,
Pizzetta di Grano Arso con Pomodorino e Mozzarella,
Basket con Guacamole e Gamberetto, Caprese Rivisitata,
Panzerottino Classico, Uovo "Sorpresa" al Tartufo

Tentacoli di Polpo saltati al Rosmarino e Cipolla Rossa di Tropea
con Purea di Fave Bianche e Gamberoni Croccanti in
Crosta di Nocciole e salsa agli Agrumi

Intrecci Artigianali con salsa ai Crostacei e Scorfano al
Lemon Grass, Cuori di Carciofi e Crumble al Peperone Crusco

"Lingotto" di Ombrina Cobra rossa del Gargano in umido con
Pomodorini e Olive Taggiasche con Cime di Rape e
Patata Fondente

Sorbetto al Mandarino e Kalamansi

Alzatina di Frutta Fresca ed Esotica

Tiramisù Estemporaneo al Caffè alla Moka

Vini: Selezione de *La Chiusa di Chietri*, Acqua Minerale e Spumante

Musica Live

Prezzo a persona €75,00