

VENEZIA, ALL'HILTON MOLINO STUCKY PER TRASCORRERE LE FESTE NATALIZIE 2017 E DI FINE ANNO 2018, TRA SUGGESTIONE, INCANTO E BUONA CUCINA



Categories: [Hotel - B&B - Spa - Ristoranti, News](#)

Il panorama di **Venezia**, definito dai suoi monumenti e dai suoi suggestivi scorci, è incantevole tutto l'anno e in tutte le stagioni. Il periodo natalizio, però, le regala un pizzico di magia in più, in grado di far brillare gli occhi di grandi e piccini. Il tripudio di addobbi che la adornano splendidamente, lo scintillio delle luci che si riflettono sulle acque dei canali ed il profumo delle specialità natalizie che ne permea l'aria, donano grande magia alla Serenissima. Per questo, **Hilton Molino Stucky**, l'esclusivo hotel sull'isola della Giudecca, ha deciso di creare delle proposte dedicate al periodo festivo, per permettere di trascorrere le feste nel miglior modo possibile, circondati dallo splendido panorama e dallo spirito natalizio di Venezia.



Così, dall'8 dicembre 2017 al 6 gennaio 2018, saranno disponibili presso l'hotel speciali pacchetti con cui potrete vivere esperienze uniche a prezzi speciali, per arrivare al Natale con uno spirito diverso. Presso il rinomato centro benessere di Hilton Molino Stucky, eforea Spa & Fitness Centre, è possibile scegliere di pacchetti per massaggi aromatici individuali o di coppia, con cui potrete abbandonarvi alle coccole dall'avvolgente massaggio al profumo di caffè e burro di Karite, o al sapore di cioccolato. Per chi desidera concedersi dei tranquilli momenti in compagnia, è prevista l'esperienza



Festive Delight (170€ a coppia) che include aperitivo, con Aperol Spritzo Prosecco, allo Skyline Rooftop Bar e cena di tre portate al Ristorante Bacaromi; per chi volesse invece includere al proprio soggiorno un dolce momento, si può usufruire dell'offerta "Just the two of us" che prevede fragole al cioccolato e prosecco in camera ed una cena di tre portate al ristorante Bacaromi (per 200€ a coppia).

Hilton Molino Stucky ha pensato anche ad invitanti proposte culinarie, con un menu à la carte disponibile dal 24 al 26 dicembre, presso i ristoranti Bacaromi e Rialto.

Un menu ricco dei sapori natalizi della tradizione, riletti dalla creatività dell'Executive Chef, Ivan Catenacci. Tra le proposte del menu potrete assaporare gnocchetti allo zafferano con gamberi e zucchine, faraona farcita alle castagne, medaglioni di cervo con frutti di bosco e baccalà con topinambur e salsa al Gewürztraminer. Per accompagnare gli ospiti nel migliore dei modi all'arrivo dell'anno nuovo, l'hotel del gruppo Hilton viene incontro ad ogni desiderio con tre diverse proposte pensate per regalarvi una serata indimenticabile.

Il ristorante Aromi propone una cena elegante con un menu ricco e sofisticato ed un'ottima selezione di vini (395€ a persona); il ristorante Bacaromi propone invece una cena tradizionale veneziana (280€ a persona) con vini di accompagnamento esclusivamente friulani e veneti, mentre il ristorante Il Molino sceglie una formula differente, prevedendo per il prezzo di 180€ a persona, una cena a buffet che soddisferà tutti i vostri gusti. Al termine della cena gli ospiti potranno concludere i propri festeggiamenti all'ottavo piano, con lo spettacolo dei fuochi d'artificio. Per la mattina del 1° gennaio 2018, il ristorante Il Molino ha previsto anche un ricchissimo brunch, per fare iniziare il nuovo anno con una nuova carica. Hilton Molino Stucky sarà lieto di accompagnare gli ospiti con le sue nuove proposte in questo periodo speciale di festa.



<http://molinostuckyhilton.it>

(i.c.)