

**WEEKEND di GALA
17-19 ottobre 2008
Palace Hotel, Palace Road, Buxton, Derbyshire (Inghilterra)**



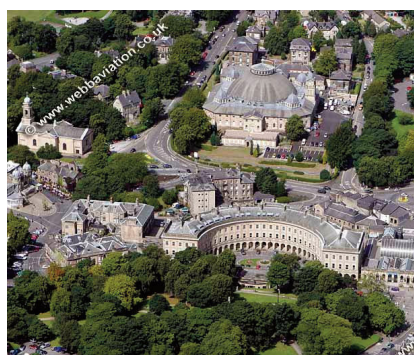
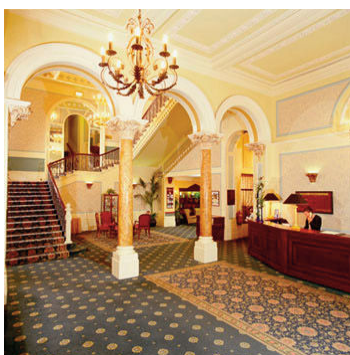
Località

Il Palace è un albergo storico in stile vittoriano che risale al 1868, e le sue camere rispecchiando questo stile sono più grandi e più spaziose rispetto agli hotel più moderni.

Posizionato nel cuore di Buxton, è circondato da 5 acri di terreno nel Peak District National Park. Quest'area è anche conosciuta come la svizzera inglese, essendo a 1000 piedi sopra il livello del mare.

Tutte le camere sono state rinnovate recentemente e, quindi la qualità dei tessuti e la biancheria sono di eccellente qualità.

L'hotel dispone di un centro salute e benessere the Bodysense, una piscina di 14 metri, sauna, bagno turco, solarium, palestra, e di bellezza con tre camere riservate ai trattamenti.



Programma

Venerdì 17 ottobre

Dalle 14.00 è possibile registrarsi in hotel e rilassarsi.

19.30 E' gradita la vostra presenza per la favolosa serata anni '40 (**Fabulous Forties Evening**) nel magnifico ristorante **Dovedale**, che come suggerisce il nome, sarà la celebrazione di quella magica epoca, con musica, balli e non ultimo la moda.

Incoraggiamo tutti gli ospiti a entrare nello spirito della serata indossando abiti secondo il proprio gusto, che venivano usati negli anni 40.

Il bar rimarrà a disposizione degli ospiti fino a tarda notte.



Sabato 18 ottobre

Dopo una rilassante prima colazione all'inglese, i praticanti di ju jitsu sono invitati a partecipare al corso speciale con Robert Clark all'interno dell'albergo.

Il corso durerà dalle 10 alle 12 ed è a partecipazione libera. (Naturalmente all'atto della prenotazione del pacchetto la scelta alla partecipazione al corso sarà indispensabile).

Il resto della giornata è libera, allo scopo di poter visitare quest'area affascinante. Buxton è piena di negozi e bar.

Cena di gala e cerimonia con riconoscimenti

Sala Peak Ballroom dalle 18.30 alle 2.00

18,30 prendere posto nella sala per la cerimonia di riconoscimento per il lungo servizio; segue la cena e il gruppo degli "Untouchables" che suonerà la loro dinamica rassegna musicale, seguita da disco music e bar fino a tarda notte.

Per la cena è richiesto l'abbigliamento formale.

Domenica 19 ottobre:

Dopo la colazione, per coloro che hanno scelto il pacchetto dei due giorni è tempo di fare il check out, ma per i fortunati che hanno scelto di avere una notte extra, perché non rimanere a letto, ordinare la colazione in camera e rilassarsi?!

Informazioni importanti

É richiesto un deposito di 75 sterline a persona entro il 27 febbraio 2008. Il saldo dovrà essere fatto entro il 15 agosto 2008. Per la prenotazione compilare i moduli necessari. Per gli ospiti che desiderano optare per il menu vegetariano, pregasi indicarlo. Per coloro che desiderano partecipare al corso speciale con Robert Clark sono pregati di completare il formulario e indicare il grado di preparazione al momento del corso.

Pacchetti alberghieri

2 notti: venerdì e sabato prezzi per persona

camera doppia standard: 230 sterline

camera doppia premium: 270 sterline

camera singola: 270 sterline

3 notti: venerdì, sabato e domenica prezzi per persona

camera doppia standard: 295 sterline

camera doppia premium: 355 sterline

camera singola: 355 sterline

Questi prezzi includono: il soggiorno con colazione all'inglese, cena di venerdì e sabato e l'allenamento. Vi è la disponibilità di un numero limitato di camere con 3/4 letti, ma bisogna prenotare in tempo utile. Tali pacchetti si intendono per soli adulti, nessuna prenotazione potrà essere fatto ai minori di 16 anni.

Menu

Fabulous Forties: venerdì 17 ottobre 2008

Fegatini di pollo e cervella al brandy, con marmellata all'arancia, su di una foglia di insalata con rosmarino e bruschetta all'aglio.

oppure

Sfogliatine di pasta sfoglia alla cipolla rossa caramellata intrisa di limone e timo con contorno di formaggio servito con tapenade. **V**

Trio di salse presentate su di un letto di purè di porro con mostarda e piselli.

oppure

Verdure varie con funghi avvolti in una pastella e serviti con pomodori. **V**

Briciole di rabarbaro con crema pasticcera

Caffè o tè alla menta

Cena di gala: sabato 18 ottobre 2008

Zuppa di pomodori con basilico e crostini all'aglio.

Croccante anatra cinese con cetrioli, cipolle, tagliolini e salsa piccante.

oppure

Duo di anguria mielata e anguria con ananas e cocco. **V**

Sorbetto allo champagne

Pollo fritto con cipolline e erbe finì servite su un letto di purè di patate all'aglio accompagnata da salsa al pepe nero e verdure.

oppure

verdure mediterranee cotte alla griglia con formaggio di capra con pomodoro e pesto. **V**

Classica crema brulee con salsa di frutta e biscottini.

Selezione di formaggi con salsa indiana a base di spezie e frutta, sedano e biscotti.

Caffè o tè alla menta

V: vegetariano