



L'Oasi di Selinunte
Hotel & Resort ★ ★ ★ ★

SPECIALE PASQUA 2022

16/04 - 18/04



QUOTA € 230 A PERSONA



*Animazione per adulti e bambini,
serate con intrattenimento musicale,
menù diversificati, grigliate carne
e pesce, angolo pizzeria e friggitoria.
utilizzo delle attrezzature sportive.*

TARIFFA : DAL 16.04 AL 18/04 - 2 NOTTI / 3 GIORNI

TRATTAMENTO PENSIONE COMPLETA

RIDUZIONI & SUPPLEMENTI:

RAGAZZI SINO ANNI 18 : - 50% EURO 115,00

OVER 18 IN 3°/4° LETTO : - 20% EURO 184,00

BAMBINI 0/3 ANNI FREE

SUPPLEMENTO CAMERA SINGOLA € 20 A NOTTE

TARIFFA PASSANTI : EURO 40 ADULTI - BAMBINI EURO 20

SU RICHIESTA : TOUR IN QUOD

ESCURSIONI AL PARCO DI SELINUNTE

**RICHIEDI IL
PROGRAMMA
DETTAGLIATO**

Contattaci tel 0924/46885, cell. 3281257168 - 0924 903176
belicitta@ettoreviaggi.com direzione@loasidiselinunte.it



L'Oasi di Selinunte Hotel & Resort ★ ★ ★ ★



PROGRAMMA PASQUA 2022 **DAL 16/04 AL 18/04 2 NOTTI / 3 GIORNI**

Giorno 16 Aprile -Sabato

– Arrivo dei partecipanti in Hotel e sistemazione in camere . Accoglienza a cura dell'animazione e Musica di ascolto in zona Hall .

Welcome drink all'arrivo e degustazione di marsala .Ore 20,00 –Sala ristorante Servizio al Buffet :

ATTENZIONE : BABY BUFFET - : Pepite di pollo –patatine fritte- wurstel – medaglioni di cotto alla piastra –pasta al pomodoro e in bianco –Pastina -

Antipasti : Gamberetti cocktail – Affumicati di pesce – Sarde a beccafico- Anelli di calamari al pepe nero – Crocchette di pesce – Prosciutto e melone – Parmigiana di melanzane – Insalata di mare – Filetti di sgombro- Pomodori al tonno –caponata di melanzane – Zucca rossa all'aglio in agrodolce – Pisellini al prosciutto- Tabule di verdure .

Primi piatti : Rigatoni alla francescana – Caserecce al pesce spada e gamberi – Risotto alla provola affumicata

Secondi piatti : Brociolone di pollo ripieno - Patate al Forno - La nostra grigliera : Carne e pesce - La nostra pizzeria

: Pizza espressa - Fritturine miste - Dessert : Ventagli di ananas – Torta alla frutta con crema gialla **Serata con animazione e musica dal vivo .**

Giorno 17 Aprile (Domenica di Pasqua)

Mattinata libera con l'animazione Degustazione di quadrucci di sfincione – ore 11,00 Canti popolari con chitarra e fisarmonica . - (Recinto con pecorelle zona ristorante)

Ore 13 Sala ristorante pranzo di Pasqua – Servizio al Buffet : Antipasti : Cardi e carciofini in pastella – Ricottina al miele – Crocchette di ricotta frita – Bocconcini di Bufaline affumicate –Crudo in olio e limone – Quadrucci di caciocavallo all'argentiera-Melanzane panate -Caponata di melanzane -Zucca rossa all'aceto- Fagiolini all'aglio - Insalata bollita palermitana ,Pannelle e cazzilli - Insalata di riso . Primi piatti : Ravioloni di Cernia in salsa di Crostacei Lasagne Vegetariane dello Chef Secondi piatti : Agnello all'arancia con patate al forno – DALLA BRACE - Steccato di Arista di maiale arrosto , Dessert : Cassata al Forno alla ricotta

Musica dal vivo in sala

Ore 20 – Sala ristorante – Servizio al Buffet :

Antipasti : Ventagli di Salmone – Pesce spada affumicato-Alici marinate –Gamberetti e carciofi all'insalata-Calamari ripieni- Polpettine di sarde al sugo con mentuccia – Fritturina di paranza – Tabule' di Verdure –Caponata di melanzane –Frittatine con cipolla – Bruschette alla Trapanese – Angolo dei Formaggi duri – Angolo dei Salumi – Polpette di carne fritte alle salse piccanti – Caprese all'origano- Polipetti Murati .

Primi piatti : ½ Busiate al pesce e ciliegino Risotto alla marinara Pennette al bacon e 4 caci

Secondi piatti : Trancio Ricciola al forno -Pisellini al burro Cosciotto di Vitello agli aromi -Panacea di legumi

Dessert : Macedonia di frutta – Semifreddo alle mandorle con cioccolato calda **Serata dedicata alla musica ed ai balli di gruppo .**

ATTENZIONE : BABY BUFFET A PARTE

Giorno 18 Aprile – Giornata della Pasquetta –

Ore 13,30 – Buffet con tavoli di appoggio in esterno (Tempo permettendo) .

Degustazioni con invito a Cantine sociali nel baglio all'esterno.(a cura dell'ufficio Economato)

Antipasti : Insalata bollita palermitana –Caponata di melanzane – Zucca rossa all'aglio – Cardi e carciofini fritti – Cipollotti al forno-Pomodori al tonno- Trippa – Pentolone con fagioli e polenta – Pentolone con ceci e bacon – Carciofi arrostiti – Sfincione palermitano – Pizza al taglio –Verdure alla Griglia (melanzane –zucchine- funghi)

Bancarelle : Mini panini con milza-Mini panini con pannelle – Angolo delle fritturine di mare – Angolo dei formaggi – Ricotte- e Mozzarelle – Angolo della zabbina – Angolo dei salumi e mortadella – Angolo delle cozze scoppiate e – Grigliate : Salsiccia – Maiale –Puntine –Castrato – Stigghioline – Spiedini di involtini – Pesce spada –Sgombri –

Punti dei primi piatti : Anelletti al forno - Cous cous – Lasagne tradizionali – Bancarelle : Mini coppette gelato (due gusti) – Cannoli siciliani – Cassata siciliana – Frutta di stagione – **Musica di intrattenimento durante il pasto . Gruppo Folk durante il pasto –**

Folk durante il pasto –

Pomeriggio al relax e giochi di gruppo –

Ore 17/18 – il Brindisi dell'arrivederci – Prosecco e chips con l'animazione .

INTRATTENIMENTO MUSICALE DAL VIVO E ALTRO ANCORA SINO A MEZZANOTTE ...

Contattaci tel 0924/46885- 0924 903176 cell. 3281257168

direzione@loasidiselinunte.it ; info@loasidiselinunte.it;