

Mercatini di Natale sulla Neve in Val di Susa a Sauze d'Oulx



Non perderti tutto lo spirito natalizio che questa esperienza può offrire.

€ 175.00 a persona

Durata: 3 giorni (2 notti)

Destinazione: Sauze d'Oulx (TO)

Sistemazione: hotel a Sauze d'Oulx

Trattamento: mezza pensione

La quota comprende:

- **2 notti con trattamento di mezza pensione in camera doppia con bagno privato in hotel 3 stelle a Sauze d'Oulx (TO)**

La quota NON comprende:

- Eventuali tasse di soggiorno comunali da pagarsi direttamente in hotel
 - viaggio e trasferimenti, da effettuarsi con mezzi propri
- quota di gestione pratica € 30 (a persona, non applicata a bambini minori di 12 anni), extra, bevande (salvo dove diversamente specificato), assicurazione e quanto non indicato ne "La quota comprende"

Note, supplementi e condizioni:

- Camera Tripla: € 162,00 a persona;
- Camera Quadrupla: € 157,00 a persona;
- Camera family: € 154,00 a persona;
- Camera doppia ad uso singola: € 228,00;
- Culla: € 15,00 (a notte, pagamento in loco);
- Parcheggio Pubblico a Sauze d'Oulx: € 35,00 a settimana (da pagare in loco);
 - Animali: non ammessi.



L'Hotel si trova a Sportina a 2170 m, nel cuore della Via Lattea e si affaccia sulle piste da sci del comprensorio di Sauze d'Oulx. La mattina potrete accedere alle piste da sci appena battute direttamente dal deposito sci e iniziare la vostra giornata sulla neve in "Pole Position"!

Le Camere: L'Hotel dispone di camere arredate in stile montano e con una fantastica vista sulle Alpi innevate! L'arredamento delle camere è essenziale e tutte le stanze hanno il bagno privato con doccia e asciugacapelli.

Il Ristorante: Il Ristorante è dotato di un'ampia e accogliente sala interna. Troverete dalla tradizionale cucina italiana alla pizza, dagli ottimi panini ai taglieri di salumi e formaggi. Il tutto accompagnato da ottimi vini e svariate birre.

Potrete deliziarvi con una delle specialità della tradizione sia piemontese che montanara, rigorosamente "Home made", oppure scegliere tra le proposte di salumi, carni e formaggi, selezionati tra i migliori produttori del panorama nazionale, accompagnati dall'ampia carta dei vini.