SAMSTAG, 26. Oktober 2013

Mercato Giardino

Lassen Sie mit uns die Saison 2013 in einem stilvollen Rahmen ausklingen.

Bei einem Glas Prosecco und verschiedenen Amuse-Bouches werden Sie auf einen gemütlichen Abschlussabend eingestimmt. Danach geniessen Sie auf dem «Mercato Giardino» kulinarische Köstlichkeiten aus der Küche von Alexander Hausherr.

Bè Ignacio - sie ist schön, ihre Stimme geht unter die Haut und wer ihr zuhört, wird vom brasilianischen Lebensgefühl gepackt – der deutsch-brasilianische Shootingstar Bè Ignacio wird mit ihren Hits wie «India Urbana» und «Samba ê» sowie mit Coverversionen von B. Marley und Sade Ihr Blut in Wallung bringen. Das Konzert bildet den krönenden Abschluss der Sommersaison 2013. Freuen Sie sich auf die Künstlerin und Ihre Band um 21.30 Uhr.

Das Essen ist im Rahmen des Giardino Dine-Around inbegriffen. Für unsere Gäste ohne Halbpension verrechnen wir CHF 112.- pro Person für das Abendessen. Die Getränke werden à la carte berechnet.

Tipp

Giardino Mountain

EIN BISSCHEN MEHR URLAUBSGENUSS

…Herrliche Tage der Leichtigkeit, des süssen Nichtstuns oder für aktive Stunden durch die Berge.

Geniessen Sie die Engandiner Bergwelt in Ihrer ganz persönlichen Urlaubsoase.

Katrin Rüfenacht und das GIARDINO MOUNTAIN Team freuen sich darauf, Sie ab Dezember begrüssen und verwöhnen zu dürfen.

Für weitere Fragen und Reservationen stehen wir Ihnen gerne unter folgender Nummer zur Verfügung
+41 800 333 315

Giardino Finalissima Weekly

Nr 31 | HOTEL GIARDINO ASCONA| WOCHE: 20. OKTOBER BIS 27. OKTOBER 2013

MONTAG, 21. Oktober 2013

Teetime mit Edy

HOLE IN ONE…

Edy Castelletti, mehrfach ausgezeichneter Barmann und ehemaliger Barchef der 1. Stunde im Hotel Giardino, ist Ihr Golfbegleiter und Herausforderer.

Um 19.15 Uhr gibt es einen kleinen Golfapéro an der Hotelbar und die Siegerehrung.

Eine Mindestteilnehmerzahl von drei Personen ist erforderlich.

ANMELDUNG: bis Sonntag, 18.00 Uhr an der Rezeption
TREFFPUNKT: Golfclub Patriziale am Abschlag 1
PREIS: CHF 130.- inkl. Greenfee pro Person

DIENSTAG, 22. Oktober 2013

Bootsausflug

…AUF DEM LAGO MAGGIORE

Erleben Sie einen unvergesslichen Tag auf dem Lago Maggiore. Wir bringen Sie mit unserer **Frauscher Yacht GT 1017** zu den Brissago Inseln.

Entfliehen Sie dem Alltag und lernen Sie die Inseln von einer ganz anderen Seite kennen. Geniessen sie die wunderschöne Atmosphäre.

Anschliessend erwartet Sie eine köstliche Giardino-Überraschung.

ANMELDUNG: bis Montag, 18.00 Uhr an der Rezeption
TREFFPUNKT: um 10.30 Uhr an der Rezeption
PREIS: CHF 45.- pro Person

Giardino Finalissima Weekly

Dipiù Spa by Giardino

MITTWOCH, 23. Oktober 2013

ENTDECKEN SIE IHR PERSÖNLICHES ELEMENT

Kreieren Sie Ihr Badesalz, Bodylotion oder Duschgel mir Ihrer ganz eigenen Duftkomposition. Unsere Aromen sind inspiriert von den fünf Naturelementen, die in der alten ayurvedischen Heilkunst verwendet werden, um das persönliche Wohlbefinden zu fördern.

Dusch- und Badegel, Bodylotion und das mineralreiche Badesalz reinigen, pflegen und verwöhnen die Haut mit Jojoba, Aloe, Kokosnussöl und Wiesenschaumkraut.

ANMELDUNG: bis Dienstag 18.00 Uhr
TREFFPUNKT: an der SPA - Rezeption um 14.00 Uhr
KOSTEN: CHF 35.- pro Person

Besichtigung Weingut Tamborini

BESUCH BEI TAMBORINI SA

Besuchen Sie mit uns den Tessiner Weinproduzenten Tamborini. Claudio Tamborini kann auf zahlreiche Erfolge zurückblicken: 2012 wurde er beim Grand Prix du Vin Suisse zum Winzer des Jahres gekürt und gewann mit dem Merlot San Zeno Costamagna 2009 und dem Süsswein La Vita è Bella in den jeweiligen Kategorien die Goldmedaille. Am Mondial du Merlot erhielt der Comano 2011 ebenfalls eine Goldmedaille.
Nach einer Führung durch den Rebberg degustieren Sie bei einem 3-Gang Mittagsmenu Schaumweine und Weissweine.
Anschliessend fahren wir nach Lamone, wo wir die Produktionsstätten besichtigen und in den Genuss einer Rotweindegustation kommen.

ANMELDUNG: bis Dienstag 18.00 Uhr
TREFFPUNKT: an der Rezeption um 10.00 Uhr
KOSTEN: CHF 70.- pro Person inkl. Lunch
RÜCKFAHRT: Gegen 16.00 Uhr mit dem Hotelbus

DONNERSTAG, 24. Oktober 2013

Piemonteser Abend ...

... GENUSS AUF ITALIENISCH

Wir wollen unserer Nähe zu der schönen Piemont-Region gerecht werden und setzten diesen Tag ins Zeichen von Barolo, Barbaresco, Trüffel und piemonteser Spezialitäten.

Ab 18:00 Uhr erwartet Sie Gianluca Picca, Master Sommelier des Weingutes Ceretto in unserer Enoteca um mit Ihnen die Weine dieses wunderbaren Familienweingutes zu degustieren und Ihnen die Besonderheiten dieser Region zu erklären.
Ab 19:00 Uhr bieten wir Ihnen im Ristorante Aphrodite ein von unserem Küchenchef Alexander Hausherr kreiertes Piemonteser Menü. Dazu servieren wir Baroli und Barbaresco des Hauses Ceretto.

Das Abendessen ist im Rahmen des Giardino Dine Around inbegriffen, die Getränke werden à la carte berechnet.

FREITAG, 25. Oktober 2013

Die Goldküste

AUSFLUG ENTLANG DES LAGO MAGGIORE MIT CONCIERGE CLAUDIO CASER

Dieser Ausflug mit unserem Oldtimerbus führt Sie entlang des Lago Maggiore bis nach Verbania und weiter nach Pallanza, wo wir im Ristorante Milano direkt am See einen leichten Lunch einnehmen.

Nach einer Bootsrundfahrt um die Borromäischen Inseln erreichen wir das Giardino wieder per Bus gegen 17.00 Uhr.

Der Ausflug findet ab mindestens 6 Personen statt.

ANMELDUNG: bis Donnerstag 18.00 Uhr an der Rezeption
TREFFPUNKT: an der Rezeption um 10.00 Uhr
SONSTIGES: Der Preis beträgt CHF 120.- pro Person inklusive Mittagessen

Champagner Degustation

... MIT DEM HAUSE LAURENT PERRIER

Der Freitagabend steht ganz im Zeichen des Champagner.

Walter Rohrbach präsentiert Ihnen bei einer exklusiven Champagner Degustation die edlen Tropfen aus dem Hause Laurent Perrier.

Um 21.30 Uhr präsentiert Ihnen **Colette Greder**, auch bekannt als `der Spatz von Basel` eine «Hommage à Edith Piaf» und lässt Ihren Abend mit wundervollen Chansons der grossen Künstlerin ausklingen.

ANMELDUNG: bis Donnerstag 18.00 Uhr an der Rezeption
TREFFPUNKT: Enoteca Giardino um 18.00 Uhr
SONSTIGES: Die Degustation wird vom Hause offeriert