



TARIFE E CONDIZIONI PREFERENZIALI riservate ai partecipanti al Convegno:
“Rifiuti agricoli: dall'esperienza una proposta ecocompatibile”
04 APRILE 2014

TARIFE PREFERENZIALI VALIDE PER LA NOTTE DI GIOVEDI' 03.APRILE.2014

- PACCHETTO BB (CAMERA E COLAZIONE)

€ 75,00 SINGOLA € 82,00 DUS € 89,00 DOPPIA

Quotazioni al giorno, per camera comprensive di **pernottamento e prima COLAZIONE a Buffet** dolce e salato

- PACCHETTO BB + CENA (Primo + Secondo + Dessert, ½ Acqua inclusa)

€ 98,00 SINGOLA € 105,00 DUS € 67,00 p.p. DOPPIA

Quotazioni al giorno, per camera/p.p. comprensive di **pernottamento, CENA e prima COLAZIONE a Buffet** dolce e salato

TARIFE PREFERENZIALI VALIDE PER LA NOTTE DI VENERDI' 04.APRILE.2014

- PACCHETTO BB (CAMERA E COLAZIONE)

€ 68,00 SINGOLA € 74,00 DUS € 79,00 DOPPIA

Quotazioni al giorno, per camera comprensive di **pernottamento e prima COLAZIONE a Buffet** dolce e salato

- PACCHETTO BB + CENA (Primo + Secondo + Dessert, ½ Acqua inclusa)

€ 90,00 SINGOLA € 97,00 DUS € 62,00 p.p. DOPPIA

Quotazioni al giorno, per camera/p.p. comprensive di **pernottamento, CENA e prima COLAZIONE a Buffet** dolce e salato

SERVIZIO NAVETTA: 04.04.2014 DALL'HOTEL ALLA SEDE DEL CONVEGNO E RITORNO € 7,00 p.p.

ATTENZIONE: Il servizio di Navetta sarà disponibile al raggiungimento di minimo 8 passeggeri ed in orari programmati.

CAMERE: Completamente insonorizzate, progettate per garantire comfort e qualità del riposo, letti king size, pavimento in parquet. Tutte le camere dispongono di stanze da bagno ampie con vasca o doccia, set cortesia e asciugacapelli, impianto di climatizzazione, linea telefonica diretta, TV color satellitare, **MEDIASET PREMIUM** con canali Calcio, Cinema, Serie TV e Documentari, minibar e cassaforte elettronica. **ACQUA** per la notte GRATUITA, **CONNESSIONE INTERNET ADSL** GRATUITA, **ACCAPPATOIO E CIABATTINE** GRATUITI.

BREAKFAST_Buffet: Ricco Buffet dolce e salato: torte, crostate, pasticceria fresca, salumi, formaggi, verdure, uova, frutta fresca, yogurt, Cereali e angolo dedicato ai prodotti Biologici, fitness e per Celiaci.

Ristorante interno ET Voilà: Ricerca continua di qualità e materie prime, esaltate sapientemente dallo Chef Michele Gesualdo, in abbinamento ad un'ampia selezione di vini, creano affascinanti percorsi Enogastronomici alla scoperta dei sapori delle tipicità regionali. Orari : 12.30 - 14.00 / 19.30 - 22.30.

GARAGE GRATUITO e ampio **PARCHEGGIO** esterno videosorvegliato

DOVE CI TROVIAMO : 0,5 km - uscita Autostrada A1
1,5 km - Fiere Reggio Emilia
2,1 km - Centro città

0,8 km - Stazione Alta Velocità
2,0 km - Sede del Convegno
2,5 km - Stazione Centrale

Al fine di usufruire delle speciali condizioni, al momento della prenotazione sarà necessario qualificarsi come:
“PARTECIPANTE CONVEGNO 04.APRILE.2014 Consorzio Fitosanitario Prov. di Reggio Emilia”

Per prenotazioni:

REMILIA HOTEL****

remilia@fabbrihotels.com

tel: + 39 0522/517917- Fax: + 39 0522/517922

www.remiliareggioemilia.com