

Experiencias Únicas "Puente de Diciembre 2017"

Déjese envolver por la magia de la Navidad y aprenda a elaborar dulces navideños, elija el maridaje perfecto para sorprender a sus seres queridos y prepare su piel para la época más especial del año



"Cata-maridaje de Vinos, Chocolates Lindt y productos navideños de la tierra"

- Disfrute de un sorprendente maridaje de vinos Abadía Retuerta con una selección de chocolates Lindt, maestros chocolateros desde 1845, acompañados de dulces de la tierra.
- Horarios: de 11:00 a 12:00h y de 17:00 a 18:00h.
- Capacidad: de 2 a 8 personas.
30 € por persona.

"Máster Class de Natura Bissé para lucir radiante esta Navidad"

- Durante esta sesión de belleza, guiada por nuestra Directora de Spa, Catia Fonseca, descubrirá las necesidades de su piel y aprenderá los trucos más prácticos para sacar el mayor partido a su ritual diario de belleza.
- Horarios: de 12:30 a 13:30h y de 17:30 a 18:30h.
- Capacidad: de 2 a 8 personas.
80 € por persona.

"Taller de elaboración de dulces navideños en el antiguo Obrador de la Abadía"

- Dirigido por nuestro Chef, Marc Segarra, una Estrella Michelin, conocerá los secretos de la elaboración de dulces típicos navideños como mantecados, trufas y roscones de Reyes.
- Horario: de 11:30 a 13:00 h.
- Capacidad: de 2 a 8 personas.
- Aperitivo: copa de cava.
100 € por persona.

Condiciones:

- Promoción aplicable a clientes alojados en el Hotel LeDomaine del 6 al 9 de diciembre de 2017.
- Sujeto a disponibilidad.
- Se recomienda reservar las "Experiencias" con antelación.

www.ledomaine.es

Si requiere cualquier tipo de información adicional, o para realizar su reserva, no dude en contactar con nosotros en el 983 680 368 o en el siguiente email: reservations@ledomaine.es

Válido:
6, 7 y 8 de
Diciembre
de 2017

