



VILLA QUARANTA PARK HOTEL

Non è facile trovare una struttura dalle molte sfaccettature, dove un'azienda possa organizzare un evento Mice cambiando continuamente scenografia pur restando nella stessa location. Ebbene a Villa Quaranta Park Hotel si può

Volete una struttura moderna con un Centro Congressi all'avanguardia? Una dimora storica dove organizzare una serata di gala? Una SPA con centro termale? Un tempio del Gusto dove degustare eccellenze internazionali? O ancora una cucina in cui mettere in scena uno showcooking? Tutto questo è possibile a Villa Quaranta Park Hotel, un complesso dalle molteplici opportunità che stupisce per la grandiosità del parco secola-

re, della villa secentesca, della SPA e del Centro Congressi e che si trova a Pescantina, in Valpolicella: una posizione strategica a due passi da Verona e non lontano dal suggestivo Lago di Garda, quindi a poca distanza dalle uscite di Verona nord, sud o Affi, dalla stazione ferroviaria di Verona e dall'Aeroporto "Valerio Catullo". La struttura offre 85 camere, belle e spaziose, suddivise tra standard, de luxe, mini suite, junior suite e suite.

P.T.



POST CONGRESS

Se si desidera offrire momenti di benessere ai propri congressisti, è a disposizione la SPA "Terme della Valpolicella" di 2.500 mq, con termarium, piscine termali, fitness e centro estetico dove provare la Vineroterapia, una linea di trattamenti a base dei vini Valpolicella e Amarone dalle proprietà idratanti, antiossidanti e anti-aging. Si possono poi visitare le cantine dei Tommasi e di altri produttori storici di Amarone della zona. Anche l'offerta nei dintorni è notevole con, per esempio, le serate di lirica all'Arena e i balletti al Teatro Romano di Verona.



IL PLUS

Chi sceglie di organizzare un congresso, un meeting o un incentive a Villa Quaranta ha la fortuna di poter utilizzare diversi ambienti, pur restando nella stessa location. Le sale meeting sono 15, dislocate tra Villa e Centro Congressi: ogni azienda in fase di progettazione, assistita da un efficiente staff, può scegliere quella più idonea per capienza, allestimento, esigenze espositive interne ed esterne. Tutte le sale sono dotate di attrezzature audio-video di ultimissima generazione: dallo scorso settembre sono dotate di maxischermi, proiettori full-HD, altoparlanti ad alta definizione con gestione indipendente attraverso touch screen direttamente da parte dello stesso relatore. Una connessione internet gratuita superveloce a 20 Mb/s simmetrica garantisce una connessione multipla anche per conference call. Il Centro Congressi ospita fino a 450 persone e mette a disposizione 8 sale modulari insonorizzate e con luce naturale, altamente personalizzabili per ogni esigenza. È prevista l'assistenza tecnica per l'avvio e naturalmente on demand per tutta la giornata del convegno. Infine per esposizioni e showroom, una rampa esterna permette un ingresso facile per automobili o grandi strutture.

GLI SPAZI DEDICATI AL GUSTO

Per i servizi conviviali, coffee break, aperitivi, pranzi e cene si hanno diverse soluzioni: si spazia dalla Corticella storica, al ristorante Borgo Antico adatto anche a serate di gala, alla Bottega del Gusto e alla Cantina in Villa dove si organizzano degustazioni guidate. A Villa Quaranta l'offerta enogastronomica è davvero speciale: il complesso è di proprietà dei Tommasi, famiglia storica produttrice di Amarone, Valpolicella, Ripasso, Recioto e da qualche tempo anche di vini toscani e pugliesi di grande qualità. Basti dire che il prestigioso Wine Spectator ha assegnato due bicchieri al ristorante Borgo Antico per l'eccellente carta vini (ben 750 etichette ricercate, con possibilità di realizzare su richiesta degustazioni "verticali" di 5-6 annate), in armonia con la cucina che propone: antiche ricette per gli amanti della pasta fresca, selezionati salumi e formaggi prodotti alla vecchia maniera; composte, marmellate e mostarde fatte in casa, carni scelte, frutta e verdura a km 0. Inoltre, a partire da ottobre, si organizzano corsi di cucina, show cooking, ideali iniziative anche per post congress. La villa secentesca offre il meglio di sé in occasione di cene romantiche e ricevimenti di nozze. Per questi ultimi sono stati studiati "I sapori del Sì", menù di semplice ricercatezza, come vuole la tradizione veronese.



DOTAZIONI

Numero sale e capienza: 15 sale da 2 a 450 pax • **Spazi espositivi:** interni 600 mq, esterni 11.000 mq • **Attrezzature e servizi meeting:** proiezione su doppio schermo motorizzato, proiettori a soffitto full HD, altoparlanti alta definizione, pannello di controllo touch screen in ogni sala per controllo diretto di audio/video, sala regia, cabine traduzione, wi-fi gratuito • **Altri servizi:** 85 camere, aperitivi con prodotti tipici del territorio, business lunch, buffet lunch, cene aziendali, gala dinner, degustazioni, show cooking, centro benessere, parcheggio esterno gratuito fino a 180, parcheggio bus dedicato garage gratuito fino a 60 posti auto