

AC Hotel Bologna by Marriott

Situato a 15 minuti a piedi dal centro convegni Fiera di Bologna, questo Urban design hotel nel cuore della città offre camere spaziose, 3 sale meeting, un attrezzato centro fitness e un ristorante dove gustare le specialità del territorio preparate con materie prime a km "0"



L'AC Hotel Bologna by Marriott è un urban design hotel 4 stelle che fa parte del Gruppo Marriott, un legame che ha creato per l'hotel numerose opportunità di respiro internazionale. Ammirato per il suo stile contemporaneo, oggi l'AC Hotel Bologna è in grado di proporre pacchetti meeting particolarmente competitivi con i quali, inoltre, è possibile accumulare punti riutilizzabili in tutte le strutture del Gruppo Marriott. La sua posizione è ideale per chi è in viaggio di affari, ma vuole anche vivere la città di Bologna e le ricchezze del suo territorio. La struttura, infatti, dista 15 minuti a piedi dalla zona della Fiera e dalle strutture congressuali della città e a pochi minuti dalla Stazione Centrale servita dall'Alta Velocità.

Le sue 121 camere dal design elegante e accogliente offrono ogni ti-



po di comfort: minibar, TV satellitare, wi-fi, sala bagno con welcome kit. L'ospite ha a disposizione anche una sala fitness, un garage video-sorvegliato a pagamento per il quale non occorre la prenotazione, posti auto esterni liberi e il comodissimo My Market adiacente la reception, aperto 24 ore, per gli acquisti dell'ultimo minuto e per tutte le necessità di chi viaggia.

Le tre sale meeting dell'hotel, tutte sullo stesso piano e illuminate da luce naturale, offrono un totale di 300 mq e tutte le tecnologie per la realizzazione di un evento. La Sala



più grande, con i suoi 140 posti a platea, è la location ideale per meeting di ampio respiro. Su richiesta l'hotel fornisce un supporto completo: dai servizi di cancelleria e segreteria, a quelli di interpretariato e traduzione simultanea, all'assistenza audio video.

Fiore all'occhiello è la ristorazione, grazie a un servizio espresso di alta qualità «con proposte che spaziano dalla gastronomia regionale a quella italiana e internazionale», precisa Cornelia Giordani, General Manager della struttura. «Dal coffee break, alla colazione di lavoro fino alla cena di gala, il nostro tratto distintivo è l'accurata selezione delle materie prime per le quali si punta su prodotti a km 0 e a rotazione stagionale». Il menu è studiato per rispettare anche chi ha specifiche esigenze alimentari, con proposte attente al benessere e a chi segue una dieta vegetariana. **P.T.**

