

Joulunvietto hotellissa houkuttelee

Erilainen, kiireetön ja valmiiksi tehty joulu tunnelmallisessa miljöössä kiinnostaa joulunviettäjiä. Solo Sokos Hotel Tornin tarjoilee asiakkailleen joulutunnelmaa, rauhaa ja makujen runsautta joululounailla ja -illallisilla. Jouluaatoksi voi itselleen paketoita suosittu illallis- ja yöpymiskokonaisuuden.

Solo Sokos Hotel Tornin tarjoaa tänäkin vuonna mahdollisuuden nauttia valmiiksi tehdystä joulusta. Ravintola Tornissa katetaan joululounas 28.11. alkaen ja jouluilallinen 9.12. alkaen. Myös jouluaaton voi viettää Tornissa, sillä jouluperkut nautitaan valmiista joulupöydästä ja illan voi halutessaan kruunata majoittumalla tunnelmallisessa hotellissa.

– Valmiiksi tehdystä joulusta on tullut yhä suosittumpaa. Perinteisiin saadaan vaihtelua, kun arjesta irrottaudutaan meidän tunnelmallisessa miljöössä Helsingin sydämessä. Monet vierailivat aattona sukulaisten luona, mutta haluavat yöpyä muualla. Hotelli Tornin on vaihtoehto sukulaisten nurkille. Erilainen, kiireetön ja valmiiksi tehty joulu sopii niin helsinkiläisille kuin ulkopaikkakuntalaisille, kertoo hotellinjohtaja **Päivi Holmberg**.

Viime vuonna joulun aika Solo Sokos Hotel Tornissa oli suosittu niin joulubuffetin kuin yöpymisen osalta. Ravintola Tornin jouluaaton illallinen oli loppuunmyyty.

– Joulun ajasta odotetaan viime vuoden tapaan suosittua. Jouluvarauksia tulee tiputellen, mutta suurin varausryntäys tulee tyypillisesti joulukuussa, sanoo ravintolatoimenpäällikkö **Riitta Liikamaa** Solo Sokos Hotel Tornista.

Myynti:

Varaukset ja tiedustelut: +358 20 1234 800, torni.helsinki@sokoshotels.fi

Joululounas 28.11–23.12.2013, klo 11.30–16.00 (58–62€ /hlö)

Jouluilallinen 9.12–21.12.2013, klo 17.00–22.00 (58–62€ /hlö)

Joulubuffet 24.12.2013 klo.18–21 (69€ /hlö)

Majoituspaketti 2 hölle (alk. 234€ /vrk)

Ravintola Tornin tarjoama joulubuffet sisältää alkuruokabuffetin, kolme pääruokavaihtoehtoa sekä kaksi jälkiruokavaihtoehtoa. Herkullinen alkuruokabuffet koostuu muun muassa erilaisista merenantiimista silleistä ostereihin, leikkelepöydästä, salaateista, joulukinkusta, laaticoista sekä juustoista. Tämän jälkeen pöytiin tarjoillaan joko jänispataa, päivän kalaa tai ankanrintaa viikunakastikkeen kera. Makuelämyksen kruunaa vielä praliinipannacotta tai maitosuklaamousse.

Lisätiedot:

Riitta Liikamaa, Solo Sokos Hotel Tornin, ravintolatoimenpäällikkö, puh. 040 0225611, riitta.liikamaa@sok.fi

Ravintola Tornin, Kalevankatu 5, 00100 Helsinki

Solo Sokos Hotel Tornin

Solo Sokos Hotel Tornin on kaupungin sydämessä elävä klassikko, joka on yksi Helsingin vanhimmista yhtäjaksoisesti toimineista hotelleista. Tornin ainutlaatuinen tunnelma syntyy yksilöllisestä palvelusta, pienistä yksityiskohdista, kokonaisvaltaisesta taide-elämyksestä ja tuhansista tarinoista. Hotellin 152 huonetta edustavat art deco- ja jugend-tyylejä ja persoonalliset kokous- ja juhlatilat ovat erilaisten tilaisuuksien suosikkipaikkoja. Ravintola Tornin, Ateljee Bar, American Bar ja irlantilaisenhenkinen O'Malley's ovat kaikki omaa tunnelmaansa huokuvia kaupunkilaisten kohtaamispaikkoja. Solo-ideologian mukaisesti Tornin on paljon muutakin kuin rakennus ja osoite: sillä on ainutlaatuinen luonne ja persoona.