



fotografia Toni Anguera

Molxera de la Gullia

VALL DE NÚRIA

CASAMENTS 2011

Introducció

El cremallera és l'única via d'accés a Vall de Núria. Els més de dotze quilòmetres d'un trajecte que s'inicia a Ribes de Freser transcorren per un impressionant paratge d'alta muntanya ple d'indrets excepcionals. Els desnivells que supera el tren cremallera ens ofereixen un precedent magnífic d'una vall en què descobrirà tot l'esplendor i la magnificència dels Pirineus.

Vall de Núria està situada a 2.000 metres d'altitud en ple Pirineu oriental. Envoltada de cims impressionants que s'apropen als 3.000 metres d'altitud, ofereixen un espectacular amfiteatre natural de vessants suaus, que és un marc perfecte per a gaudir de la pau i la tranquil·litat necessàries per a desconnectar de l'entorn urbà.

Les instal·lacions i els equipaments de Vall de Núria li permetran celebrar les seves reunions familiars amb les mateixes garanties que enmig de la ciutat.

A més, disposaran de la possibilitat de realitzar diverses activitats, tant a l'hivern com a l'estiu, garantint que els moments de descans i oci dels participants quedaran plens d'experiències singulars a la natura.



Fotografia Toni Anguera

VALL DE NÚRIA

L'entorn

SITUACIÓ **Municipi:** Queralbs (El Ripollès)
Altitud: 1.964 metres

ACCESSOS

RENFE

El cremallera té connexió amb el regional de RENFE (línia Barcelona – Ripoll – Puigcerdà)

CARRETERA

- Des de Barcelona: per la C-17 (Barcelona – Vic – Puigcerdà). El trajecte es realitza per una autovia de 2 carrils per sentit fins a Manlleu i per una renovada carretera fins a Ribes de Freser amb una durada d'una hora i mitja aproximadament.
- Des de Girona: pels túnels de Capsacosta fins a Ripoll i per l'N-152 fins a Ribes de Freser, o bé per l'eix Transversal fins a Vic i, posteriorment, per l'C-17 fins a Ribes de Freser. El trajecte té una durada d'una hora i quart aproximadament.
- Des de Lleida: per l'eix Transversal fins a Vic i, posteriorment, per l'C-17 fins a Ribes de Freser, amb una durada aproximada de dues hores i 20 minuts.

AEROPORTS

Els aeroports més propers són els de Barcelona i Girona.

A PEU

Des de Queralbs i fins a Núria pel "camí vell", o bé des de Fontalba (fent part del trajecte en cotxe).

TEMPS DE RECORREGUT FINS A RIBES DE FRESER

Des de Barcelona: 1.45 h	Des de Saragossa: 3.15 h
Des de Girona: 1.15 h	Des de Madrid: 6 h
Des de Lleida: 2.30 h	Des de València: 5 h
Des de Tarragona: 2.20 h	Des de Bilbao: 6.30 h

Cremallera

Cremalleres especials

	Persones	Preus anada i tornada
Cremallera	98/112	770 €/900 €
Cremallera + cotxe saló	98+18	770 €
Cremallera + 1 cotxe + cotxe saló	138+18	1250 €

Cotxe Saló: 350 € (si només són 18 persones és de pagament)

Posem a la vostra disposició el Cotxe Saló, gratuïtament.



El Santuari

El santuari de la Mare de Déu de Núria té un paper molt important en la vida religiosa i les tradicions del nostre país. Després de Montserrat, és probablement el santuari més popular i visitat de Catalunya. L'evolució del mateix santuari i la devoció a aquesta Mare de Déu ajuden a explicar el tarannà, els costums i certs esdeveniments històrics d'un poble. Núria constitueix, a més, un paratge natural de gran bellesa que ha atret naturalistes, muntanyencs i esquiadors des dels inicis d'aquestes activitats a Catalunya.

*Donatiu per a l'església: 225 €
(indicatiu)*



L'hotel

L'Hotel Vall de Núria***, totalment renovat, ofereix els serveis més moderns que garanteixen el màxim confort sense perdre el seu aire tradicional.

L'Hotel disposa de 65 habitacions amb bany, telèfon i TV satèl.lit, bar, restaurant, auditori i unes acollidores sales.

El restaurant de l'Hotel té una capacitat màxima per fer convits de fins a 120 persones.



Còctel de benvinguda

APERITIU FRED

Assortiment d'Ibèrics* amb Pa de coca amb tomàquet
perfumat a l'oli d'oliva.

Daus de Salmó al Perfum d'Eneldo

Perles de Meló amb Encenalls de Pernil

Cullera de Pop a la Gallega

Mini Vol-au-vent farcit de Formatge de Cabra i confitura de
Tomàquet

Mini Lasanya de Salmó amb Parmesà

Taula de Formatges i Vi Negre

APERITIU CALENT

Croqueta de Pernil Ibèric

Trinxat de Patata amb Ou de Guatlla i Llagostins Confitats

Gambes al perfum d'Alls i Guindilles

Magret d'Ànec caramel.litzat a la reducció de Porto

Rissoto de bolets variats

Fideus amb Rap i verduretes fresques

BEGUDES

Refrescs, Aperitius, Cerveses, Cava Brut Nature

OPCIONS AMB SUPLEMENT:

BARBACOA (Suplement de 5 €/pers)

Mini Hamburgueses i assortiment de Broquetes amb Pans
aromatitzats.

TAULA AMB PECES DE PERNIL SENCERES (Amb suplement)

Pernil ibèric de Gla al tall 450 € la Peça

Pernil Ibèric de Enceball al tall 250 € la Peça

*En el cas d'escollir peces de pernil es substituirà aquest plat per un
altre assortit (de patès)

MENÚ N°1

Còctel de Benvinguda
Aperitiu servit al Saló de l'Estatut o a la Terrassa

Sopa freda de Meló amb cruixent d'Ibèric
Plat a escollir
Sopa de Fruits vermells amb Gelat de Iogurt
Pastís de Noces

Segons a escollir entre una carn i un peix

1- Tronc de Lluç amb cloïsses i gambes a l'estil del xef
Preu: 88 €/pers

2- Crep farcida de confit d'ànec al perfum d'Oporto
Preu: 92 €/pers

CELLER

Blanc de Blancs, Marquès de Monistrol
Raïmat Clos Clamor
Cava Roser Romeu Torné
Aigües Minerals, infusions, cafès i licors

Barra Lliure (2 hores) abans o després del Dinar/Sopar
(mes de dues hores: 8,50 € hora/pers)



MENÚ N°2

Còctel de Benvinguda
Aperitiu servit al Saló del Estatut o a la Terrassa

Crema de Ceps amb Juliana de Fetge d'Ànec
Suprema de Llobarro embolicat en Bacó a la Salsa de
Gambes

Sorbet de Mandarina
Filet de Vedella a la salsa de Tòfona sobre timbal de
verdures i Patata confitada

Tulipa banyada amb gelat de Stracciatela
Pastis de Noces

CELLER

Blanc de Blancs, Marquès de Monistrol
Raimat Clos Clamor
Cava Roser Romeu Torné
Aigües Minerals, Infusions, Cafès i Licors

Barra Lliure (2 hores) abans o després del Dinar/Sopar
(més de 2 hores: 8,50 €/hora/pers)

MENÚ N°2: 125 € per Comensal



MENÚ N°3

Còctel de Benvinguda
Aperitiu servit al Saló del Estatut o a la Terrassa

Crema d'Escamalans amb mandonguilles de brandada de
bacallà

Llagosta gratinada a la vinagreta de Fruits Secs
Sorbet de Ilimona Gran Marnier

Cuixa de Xai farcida amb pastís de patata i ceba
caramel.litzada

Sopa de Xocolata blanca amb gelat de Torró
Pastís de Noces

CELLER

Blanc de Blancs, Marquès de Monistrol
Raimat Clos Clamor
Cava Roser Romeu Torné
Aigües Minerals, Infusins, Cafès i Licors

Barra Lliure (2 hores) abans o després del Dinar/Sopar
(més de 2 hores: 8,50 €/hora/pers)

MENÚ N°3: 140 € per Comensal

OPCIONES PASTISSOS DE NOCES: (Sense suplement)

MASINI: Biscuit, Nata, Trufa i Gema cremada

PIRINEU: Biscuit i Trufa recobert de Nata

NABUKO: Biscuit, Nata i Ametlla recobert de Xocolata

SARA: Biscuit i Mantega recobert d'Ametlles

PASTIS TRUFAT: Biscuit, Trufa i Gema cremada per sobre

PASTIS DE MOKA: Opcional amb Nata o Crema

OPCIONES CELLER/BODEGA

OPCIÓN N°1 (Suplement de + 5 €/Comensal)

Monopole

Cuné Criança

Juvé i Camps Brut Cinta Púrpura

OPCIÓN N°2 (Suplement de + 9 €/Comensal)

Viña Esmeralda. Torres

Viña Pomal

Cava Codorniu Non Plus Ultra

PREUS I CONDICIONS

Composició del Menú:

- Còctel de Benvinguda
- Aperitiu
- Primer Plat
- Sorbet
- Segon Plat (segons menú escollit)
- Postres
- Pastis
- Celler/Bodega
- Cafè i Licors
- 2 hores de Barra Lliure abans o després del Dinar/Sopar (més de 2 hores: 8,50 € hora/pers)

PREUS (IVA INCLÒS)

També, els inclou:

Una habitació SUIT pels nuvis la nit de Noces (no es podrà traslladar a una altra data).

Decoració Floral de les taules.

Impressió dels menús, llistats, targetes i ninots del pastis.

Degustació del Menú per a 6 persones.

L'Hotel Vall de Núria també ofereix a tots els convidats al casament un descompte del 20% en estades de dues nits.

CONDICIONS GENERALS

La reserva es considera feta i garantida una vegada efectuada la paga i senyal que serà de 2.000 €.

La confirmació de la reserva s'haurà de fer 15 dies després d'haver efectuat la pre-reserva a l'hotel, en el cas de no ser així, l'hotel no es responsabilitza a garantir la data pre-reservada.

En cas d'anul.lació de la reserva una vegada confirmada, l'hotel no es responsabilitza a tornar la paga y senyal.

Facturació

El 50% del banquet deurà estar pagat 15 dies abans de la data del casament amb taló, efectiu o transferència.

La resta de la factura es liquidarà al finalitzar el banquet, amb taló, tarja de crèdit o efectiu.

Informacions varies

El llistat i número de comensals serà lliurat a l'hotel una setmana abans tenint la possibilitat de modificar-ho 48 hores abans de la celebració.

Consulteu-nos els telèfons dels següents serveis:

Servei de fotògraf

Servei de músics

Servei de floristeria

PLÀNOL DE SITUACIÓ



Contacte:
Central de reserves 972 73 20 30
www.valldenuria.cat
reserves@valldenuria.cat