



## DOSSIER DE CASAMENTS



L'Hotel Riberies agraeix el seu interès pels nostres serveis i instal·lacions per a la celebració del seu enllaç.

Coneixem l'importància d'un dia tan representatiu i és per això que volem assessorar-los i facilitar al màxim la seva gestió.

A continuació els presentem alguns dels serveis i suggeriments que hem dissenyat per a vostès.

Les claus:

- Suite nupcial amb sorpresa a la seva disposició la nit del casament
- Esmorzar a l'habitació per al primer matí de casats
- Check - out fins a les 17 h.
- Allotjament a preus especials per als convidats
- Garatge gratuït per a 5 cotxes el dia de l'esdeveniment
- Prova gratuïta del menú per als nuvis i 4 acompanyants
- Minuts i llistes de casament personalitzades
- Servei de guarda-roba
- Invitació d'un cap de setmana per a 2 persones en fer el primer aniversari



## ÍNDEX:

- A) Aperitiu
- B) Proposta de Menús
- C) Menús de Nens
- D) Menús Alternatius
- E) Barra lliure i Ressopó
- F) Grups de Vins
- G) Altres Plats
- H) Altres Serveis
- I) Tarifes de l'hotel
- J) Condicions de reserva
- K) Pressupost del Banquet



## Descripció dels serveis

### a) aperitiu

Es tracta d'un aperitiu servit pels nostres cambrers, al jardí o bé a la terrassa del nostre restaurant.

Les begudes es serveixen en un buffet, i el cava s'ofereix als convidats en safata a l'arribada.

Durant el transcurs de l'aperitiu s'exposaran els cartells amb la distribució de les taules. En finalitzar s'oferiran tovallolletes aromatitzades.

En cas de mal temps o pluja, es podrà servir en un saló annex.

**El preu de l'aperitiu inclou les minutes, flors o centres de taula, espelmes i el pastís del banquet.**

### b) proposta de menús

Podem preparar diferents menús orientatius, ja que sempre es poden modificar o combinar entre ells. Al mateix temps els menús es poden variar tenint en compte el tipus d'aperitiu escollit, o bé, també es pot escollir un menú sense aperitiu.

### c) proposta de menús per a nens

Menús oferts segons l'edat i el nombre de nens.

### d) menús alternatius

Menús especials per a persones amb algun tipus de règim concret (diabètics, celíacs...)

### e) barra lliure i ressopó

Existeixen diverses possibilitats d'estructurar el servei de barra lliure d'un banquet: tiquet per persona, servei a la carta o preu tancat ambn begudes prèviament estipulades.

En relació al ressopó s'haurà de definir en què consistirà (fruita, pa amb tomàquet, embotits i formatges, xocolata amb coca, xurros....)

### f) vins

Els oferim dos grups de vins maridats amb els menús oferts. Dins de cada grup, podran escollir el vi que prefereixin o el que millor s'adapti al menú seleccionat.

### g) relació de plats:

A continuació, dels menús tipus, els oferim una llista de plats, cremes, entrants, peixos i carns que també es poden introduir en els diversos menús.

h) altres serveis:

Fotografia, música i ball, berenar per als nens, guarderia infantil.  
Disposem d'una disco-mòbil que inclou l'amenitzada completa durant el banquet.  
El lloguer de la disco-mòbil i el DJ per a la celebració de la festa posterior és de 1.000€ / 3 hores.  
També els podem recomanar una empresa especialista amb múltiples possibilitats d'orquestra, actuacions....

i) tarifes del hotel:

Incorporem al dossier de banquets les tarifes vigents de las habitacions de l'hotel. Per gentilesa els oferim un descompte del 10%.  
Consultin disponibilitats.

j) condicions de reserva i pagament:

Per a la confirmació de l'esdeveniment i la reserva de l'espai, sol·licitem un dipòsit del 10%, un altre del 50% coincidint amb la prova del menú, i el 40% restant en finalitzar .

k) horari:

Bodes diürnes: hora d'inici 13 h., hora d'acabament 19 h. El ball de 19h a 24h.  
Bodes nocturnes: hora d'inici 20 h., hora d'acabament 1h. de la matinada.  
La festa d'1 a 4 de la matinada

El ball s'efectuaria en una sala annexa. Consultin condicions i disponibilitat.

## A) APERITIU



Diverses begudes: cava, vermut, refrescs, vins....

- Tartaleta de sobressada amb ous pochés de guatlla
- Tàrtar de vedella marinada a la mostassa de Dijon
- Embotits del Pallars, pa amb tomàquet i oli verge extra arbequina
- Cuixes confitades de guatlla
- Torpede de gamba arrebossada amb reducció de soja
- Assortiment de canapès
- “ Panellets “ d'arròs i formatge parmesà
- Brotxeta de pollastre i prunes amb reducció d'oli balsàmic
- Sopa de poma reineta amb gelat de meló
- Canapè de mousse de salmó fumat i juliana de cogombre
- Brandada de bacallà amb infusió de julivert i escuma de iogurt
- Sopa de síndria al cava amb gelat de farigola
- Coca d'escalivada amb anxoves i gratinat de formatge brie
- Tartaleta de tomàquet pomodoro i botifarra negra
- Torrades de pa de xapata amb micuit de foie i reducció de vi negre
- Milfulles de ceps i formatge cremós
- Croquetes casolanes de formatge, pollastre i bacallà

Preu: 60 euros ( IVA no inclòs)

Existeix la possibilitat de millorar l'aperitiu afegint una selecció de plats de peix i mariscs (nècores, cloïsses, caldereta de llamàntol, navalles, gambes.....).

Suplement: 30 euros ( IVA no inclòs)

## B) PROPOSTA DE MENÚS



### El Pallars Sobirà

Bacallà confitat a la canyella amb oli d'all i julivert i juliana de verdures a la mantega



Xarrup de mandarina



Entrecot de vedella dels Pirineus, sal maldon, oli d'oliva verge i graten de ceps amb patates

preu: 70 euros ( Iva no inclòs)

### La Noguera Pallaresa

Llobarro de platja amb alls fregits i pebre vermell sobre llit d'espínacas i crema al perfum d'anís



Xarrup de llimona



Cuixa d'ànec confitat en el suc amb mermelada de ceba i cruixent oriental

preu: 65 euros ( Iva no inclòs)

### El Llac de Sant Maurici

Turbot amb crema de porros i parmentier de verdures fumades



Xarrup de mango



Xai rostit a baixa temperatura amb salsa demiglace i lasanya de verdures

preu: 60 euros ( Iva no inclòs)



## La Vall d'Àssua

Salmó a la planxa amb salsa d'ametlles, cebes i escalivada



Xarrup de taronja



Filet de vedella al punt amb làmina de foie brasejat i cruixent de patata i porros

preu: 65 euros ( Iva no inclòs)

## La Vall Farrera

Rap de platja al forn amb peus de porc, trinxat i oli de pipes de gira-sol



Xarrups de pètals de violeta



Cabrit rostit lentament amb reducció de brou de carn i graten de patates a la crema

Preu: 70 euros ( Iva no inclòs)

## Llavorsí

Orada al forn amb olivada negra i verdures escalivades a las fines herbes



Xarrup de pinya



Tronc de filet d'ibèric en llit d'arròs salvatge, pomes baby i mostassa a la antiga

Preu: 60 euros ( Iva no inclòs)

## C ) MENÚ INFANTIL

- 1) Lasanya de carn amb beixamel gratinada amb emmental  
Mitjanes de xai a la planxa con patates fregides  
Flam d'ou amb base de caramel  
Pastel de banquet

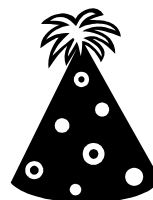


- 2) Canelons casolans de carn amb salsa blanca  
Escalopa cordon bleu amb patates arrebossades  
Macedònia de fruites amb gelat  
Pastís de banquet



- 3) Macarrons a la bolonyesa gratinats amb parmesà  
Calamars a la romana amb patates grill  
Assortiment de gelats  
Pastís de banquet

Preu menú : 30 euros ( Iva no inclòs)



## E) BARRA LLIURE I RESSOPÓ

Existeixen diverses possibilitats d'estructurar el servei de barra lliure d'un banquet: tiquet per persona, servei a la carta o preu tancat amb begudes prèviament estipulades.

En relació al ressopó s'haurà de definir en què consistirà (fruita, pa amb tomàquet, embotits i formatges, xocolata amb coca, xurros....)

### .- Ressopó 10 € PER PERSONA

- Pa amb tomàquet
- Truita de patata
- Embotits: pernil del país i secallona
- Formatge: curat i semi
- Xocolata amb coca
  
- Begudes: Cava - vi - refrescs - cerveses

.- Ball - Barra lliure ( sala Biuse ) 15€ PER PERSONA ( màxim 3 hores). Inclou el lloguer de la sala

## F) CARTA DE VINS

### Opció-a

10€ \* persona ( IVA no inclòs )

### Opció-b

15€ \* persona ( IVA no inclòs )

#### Vins Negres

Gotim Bru Castell Remei DO Costers del Segre	Oda Negre DO Costers del Segre
Viñas del Vero Cr. DO Somontano	Marqués de Cáceres Rsva. DO Rioja
Montesierra Tempranillo DO Somontano	Montesierra Cr. DO Somontano
Jaume Ventura Tempranillo DO Penedés	Martin Berdugo barrica DO Ribera del Duero
Bajoz Cr. DO Toro	Lealtanza Cr DO Rioja
Marqués de Vitoria Cr. DO Rioja	Semelé Cr. DO Ribera del Duero

#### Vins Blancs

Blanc Planell Castell del Remei DO Costers del Segre	Cristiari DO Costers del Segre
Jaume Ventura DO Penedés	Oroya DO Tierra de Castilla
Montesierra Chardonay DO Somontano	Morgadio DO Albariño
Torre de la Moreira DO Albariño	Cresta Rosa DO Catalunya
Marqués de Vizhoja DO Albariño	Protos DO Rueda
Principe de Viana Chardonay DO Navarra	

#### Rosats

Laus Merlot DO Somontano	Pirineos DO Somontano
Montesierra garnacha – Cabernet DO Somontano	Cristiari DO Costers del Segre
Jaume Ventura DO Penedés	Enate DO Somontano
Principe de Viana Garnacha DO Navarra	Marqués de Cáceres DO Rioja
Marqués de Cáceres DO Rioja	

#### Caves

Anna Amigo Agulled Brut Nature	L'Hereu Brut Reserva
Llàgrima d'or Millesime Brut Nature	Llopart Brut Nature
Privat Brut ( agricultura ecològica )	Lavit Brut Nature
Llàgrima d'or Romàntic Brut Nature	Juve y Camps Rsva de família



## G) OPCIÓ D'ALTRES PLATS

Possibilitat d'afegir al menú escollit una crema , una sopa, un entrant o unes postres.

Brou de llagostins amb vieires saltades amb trompetes de la mort i rossinyols

Salpicó de llamàntol i bacallà amb crudités i olivada negra

Terrina de foie d'ànec amb gelatina de flors

“Panellets” de foie amb codony

Amanida de cuixetes de guatlla amb bavarois de mango

Vichyssoise tèbia amb encenalls d'ibèric

Sopa de tomàquet amb gambes i menta

Arròs de muntanya amb assortiment de bolets i conill de bosc confitat

Risotto de tudó amb llesca de foie d'ànec

Risotto de llagostins i cruixent de parmesà

Suprema de mero, llet d'all tendres escalivats

Llamàntol amb escuma de taronja i menta

Timbal de truita de la Noguera amb cebetes confitades, ceps i xips de iuca

Pop saltat amb parmentier de patata i cebes escalivades

Galtes de vedella confitades amb mantega, nous i assortiment de bolets

Mousse de crema catalana amb escuma de mango

Tatin de poma amb crema de llet i canyella

Semifred de castanyes caramel·litzades en fons de pa de pessic

## Hotel Riberies: especial nuvis

Per la celebració del seu casament a l'Hotel Riberies \*\*\*\* els obsequiem amb els següents detalls:

- Nit de noces a la nostra **Suite RIBERIES**. En ella podran brindar per la seva felicitat, amb una ampolla de cava i fruita exòtica.
- Per celebrar el 1er aniversari del seu enllaç:

### Pack 1er aniversari

**1r Dia:** Allotjament

**2º Dia:** Esmorzar buffet

El programa inclou:

- Estada de 1 nit en el règim indicat
- 1 sessió al nostre circuit Spa: jacuzzi, sauna, dutxa de contrast, bany turc, gandules calefactades. Barnús i sabatilles incloses. Es necessita banyador.

**TARIFAS TEMPORADA 2010**  
**Del 1 de Diciembre 2009 al 30 Noviembre 2010**

**HABITACIÓN CONFORT**

---

**-HABITACIÓN D O B L E**

temporada alta

ALOJAMIENTO + DESAYUNO	75€
MEDIA PENSIÓN	95€
PENSIÓN COMPLETA	115€

temporada media

ALOJAMIENTO + DESAYUNO	70€
MEDIA PENSIÓN	89€
PENSIÓN COMPLETA	108€

**-HABITACIÓN T R I P L E** -3a persona en habitación doble  
En Temporada ALTA descuento -10% En Temporada MEDIA descuento -15%

**-HABITACIÓN DOBLE USO INDIVIDUAL** Suplemento 27€/dia

\*Los niños ( de 3 a 10 años), 50% de descuento compartiendo habitación con dos adultos

**HABITACION RÚSTICA**

---

**-HABITACIÓN D O B L E**

temporada alta

ALOJAMIENTO + DESAYUNO	61€
MEDIA PENSIÓN	81€
PENSIÓN COMPLETA	101€

temporada media

ALOJAMIENTO + DESAYUNO	58€
MEDIA PENSIÓN	77€
PENSIÓN COMPLETA	96€

**-HABITACIÓN T R I P L E** -3a persona en habitación doble=  
En Temporada ALTA descuento -10% En Temporada MEDIA descuento -15%

**-HABITACIÓN DOBLE USO INDIVIDUAL** Suplemento 27€/dia

\*Los niños ( de 3 a 10 años), 50% de descuento compartiendo habitación con los adultos

**Condiciones generales:**

---

- Precios por persona, 8% IVA NO INCLUIDO
- Bebidas no incluidas en la pensión alimenticia
- Check IN: 15h. Check OUT: 12h.
- OCUPACION MINIMA:
  - Fines de semana: 2 noches, Vie – Sab
  - T. Alta y Puentes: 3 noches

**NIÑOS:**

- Niños de 0 a 2 años, cunas gratuitas. Resto de servicios, pago directo
- Niños de 3 a 10 años, compartiendo habitación con los adultos, descuento 50%

<b>Temporada Alta</b>	Del 4 al 7 Diciembre
	Del 24 Diciembre al 5 Enero
	Del 1 al 4 Abril
	Del 12 Julio al 11 Septiembre

**Temporada Media** Resto de fechas

## L) PRESUPUESTO DEL BANQUETE

	opción	comensales	total
aperitivo ( adultos)			
menú infantil			
menú adultos			
vinos			
totales			

otros servicios

menús alternativos			
barra libre			
resopón			
otros (músico, fotografía)			
totales			