

 reisefeber.no  
gruppe & konferanse



Vingården Parés Baltà

3-retters lunsj, Divinus

**DETTE INKLUDERER REISEN**

Grunnpris per person i delt dobbeltrom: kr 6900,-.  
I prisen inngår:

- Fly T/R Oslo Barcelona med Norwegian.
- 3 netter med frokost på Confortel Almirante.
- Privat transfer T/R flyplassen. Guide ved ankomst.
- Matlagingskurs inkludert middag og vin.
- Privat halvdagssightseeing med guide. Lunsj.
- Halvdagsutfukt til vingården Parés Baltà. Lunsj og vinsmaking, transport og guide.
- Flamencoshow med buffemiddag og valgfri drikke.

Vi har et begrenset antall plasser så det er første mann til møllen som gjelder.

Enkeltromstillegg på forepørsel.

Ved reserveringsbekreftelse forfaller NOK 1000 per person som ikke er refunderbart.\*

**Avbokningsregler:** Spesielle av- og ombestillingsregler gjelder, ta kontakt med Reisefeber Gruppe og Konferanseavdeling for mer informasjon eller gå inn på vår side <http://www.reisefeber.no/no/gruppereiser/>

Vi reserverer oss for at det kan bli utsolgt før påmeldingsfristen og endringer i prisene, tider og reises gjennomførende som ligger utenfor vår kontroll.

\*Det resterende beløpet må betales senest 40 dager før avreise.

**For spørsmål og informasjon kontakt Bea eller Marianne på Reisefebers Gruppe og Konferanseavdeling på telefon 815 52 820 eller på [gruppereiser@reisefeber.no](mailto:gruppereiser@reisefeber.no)**

**MELD DEG PÅ VIA TELEFON 815 52 820 ELLER MAIL GRUPPEREISER@REISEFEBER.NO**

Pris per person  
**kr 6900**

PÅMELDINGSFRIST 16. JANUAR!  
GRUPPEREISER@REISEFEBER.NO



# Bli med oss på reise til BARCELONA

Reisefeber inviterer Se og Hørs lesere med på tur til fantastiske Barcelona. Langhelgen 22.–25. mars får 24 sugne deltakere kjenne innsiden av denne helt spesielle byen sammen med vår reiseguide Tone Solberg.

**V**i flyr med Norwegian fra Gardermoen torsdag morgen og bor på Confortel Almirante, et firestjerners hotell i hjertet av det gotiske kvartalet. Rommene er moderne innredet med marmor og tremøbler, og det er frokost på hotellet hver morgen.

**COOK AND TASTE:** Torsdag kveld er det privat kokkekurs for gruppen på Cook and Taste. Vi starter med å handle inn ingrediensene på det fantastiske matmarkedet Boqueria. Gruppen deles i lag på fire–fem, og lagene tilbereder hver sin rett. Til slutt setter vi oss til bords og nyter resultatet med et godt glass vin til.

**SIGHTSEEING:** Barcelonas utvalg av severdigheter er formidabelt, og fredag setter vi av tiden før lunsj til å ta en titt på noen av dem. Vi drar med buss til severdigheter som Montjuic Hill med Olympiastadion, Gamlebyen og Sagrada Família, for å nevne noen.

Lunsjen inntas på den sentralt beliggende restauranten, Divinus, som er kjent for sitt fokus på tradisjonell, lokal gastronomi og sin deilige tapas.

Etter lunsj er det fri tid for å oppleve denne utrolige byen.

**OLÉ!** Lørdagen starter med en utfukt til vin-

**Reisen inkluderer**

- Fly T/R Oslo–Barcelona
- 3 overnattinger med frokost
- Norsk reiseguide på hele turen
- Matkurs med middag og vin
- Halvdagssightseeing med guide og lunsj
- Besøk på vingård med prøvesmaking og lunsj
- Flamencoshow med middag



Hotell Confortel Almirante



**MELD DEG PÅ TUR TIL BARCELONA 22.–25. MARS 2012**

Flamenco, Tablao Cordobés



Matkurs, Cook and Taste

gården Parés Baltà i Penedèsregionen. Her skal vi smake tre ulike viner og den lokale cavaen. Det blir en lettere lunsj på gården før bussen tar oss tilbake til byen, hvor det er satt av tid til å vandre rundt i Barcelonas gater.

Kvelden står i flamencoens tegn. På Tablao Cordobés er man garantert de gode utøvere av kunsten. Vi starter med en middagsbuffet med kalde og varme retter. Velg mellom vin, øl, sangria eller alkoholfritt til maten. Klokken 20:30 starter showet, og man forflytter seg til scenen med et glass cava i hånden.

**HJEMREISE:** Søndag er det hjemreise med forventet ankomst kl 13:30 på Gardermoen.

**REISEGUIDE TONE SOLBERG**

Vi har med vår egen guide på turen. Hun er forfatter og journalist. Tones lidenskap for Spania har blant annet resultert i boken «Spania – Lystig og Levende».

[norwegian.com](http://norwegian.com)

FOODS & WINES  
from SPAIN



[www.spain.info](http://www.spain.info)

\* Tapas: ikke prøv å uttale det med munnen full



 I need Spain  
[www.spain.info](http://www.spain.info)