

LA FERRADA
RESTAURANTE
NOREÑA

Menús de Grupo

Dossier

Restaurante La Ferrada

PORTFOLIO 2024

Tel: 985.74.37.52

Avenida de la belga s/número Noreña 33180

www.restaurantelaFerrada.com

Aperitivos de bienvenida

Los aperitivos de bienvenida son servidos de pie.
Estos nos sirven para complementar los menús que veremos a continuación,
por ejemplo los que no tienen entradas y pasan directamente a platos principales.

PICOTEO "VINO ESPAÑOL"

Vino español se trata de un pequeño picoteo informal y desenfadado. Ideal para hacer una previa a sus reuniones de negocios y celebraciones de sus eventos personales, mientras el invitado toma un vino, vermú...

Empanada de bonito del norte
Croqueta casera de compango
Falso risotto

Vino blanco
Vino tinto
Agua mineral natural
Cerveza y vermús

Duración del coctel: 20 minutos

SHOWCOOKING

(no incluidos)

- Maestro cortador de jamón.
- Arroces en directo.
- Mini-hamburguesas en directo.
- Mesa de steaktartare
- Mesas de quesos
- Fabada asturiana.

COCTEL "ORGULLOSO"

Rollito de cecina de León, foie y membrillo
Empanada de bonito del norte
Croqueta casera de compango
Copita de la abuela (picadillo y cremoso de patata)
Brocheta de langostino en panko con salsa mayo-yaki
Taco astur-mex de pitu de caleya
Falso risotto

Vino blanco
Vino tinto
Agua mineral natural
Cerveza y vermús

Duración del coctel: 35 minutos



*Para los niños se facturara el 60 %
del valor del aperitivo.



MENU 1

PRIMER PLATO

Ensaladilla de merluza de anzuelo con
encurtidos

SEGUNDO PLATO PARA ELEGIR

- Canelones de pollo de corral gratinados
- Carrilleras de cerdo ibérico con patatas

POSTRE

BODEGA

MENU 2 (ASTURIANO)

PRIMER PLATO

Fabada asturiana con su compango

SEGUNDO PLATO

Pitu Caleyá Guisao con patatinos

POSTRE

Arroz con leche requemado

BODEGA

MENU 3

ENTRANTES

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de calamar en tinta con alioli

Finger de pollo de corral con salsa de
mostaza al curry

PRINCIPAL A ELEGIR

-Merluza de anzuelo braseada con
tartar de tomate especiado

-Raviolis de ternera asturiana con
espuma de patata y reducción de su fondo

POSTRE

BODEGA

LOS MENÚS CON
PRINCIPAL A ELEGIR
SE HAN DE COMUNICAR CON
UNA SEMANA DE ANTELACIÓN





MENU 4

ENTRANTES

Pastel de cabracho con mahonesa

Vasito de crema

(se podrían mirar varias opciones)

Croquetas de jamón ibérico

PRIMER PLATO

Risotto de verduras con parmesano

SEGUNDO PLATO

Meloso de ternera con reducción de su
fondo y parmentier de boniato

POSTRE

BODEGA

MENU 5

PRIMER PLATO

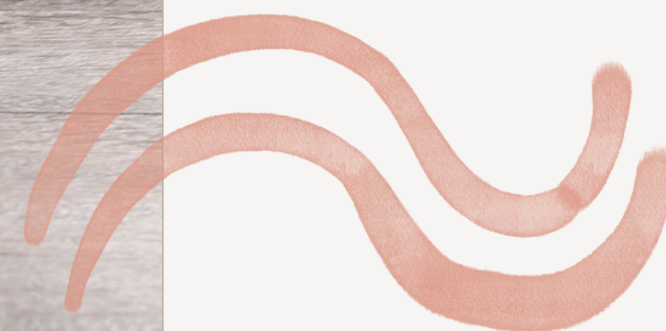
Bacalao confitado a baja temperatura con
su pil pil

SEGUNDO PLATO

Taco de cordero lechal deshuesado con
espuma de patata y reducción de su
guiso.

POSTRE

BODEGA





MENU 6

ENTRANTE

Crema de andaricas del cantábrico

PRIMER PLATO

Suprema de merluza de anzuelo con
costra de ali oli gratén

SEGUNDO PLATO

Lechazo churro al horno

POSTRE

BODEGA



MENU 7

ENTRANTE

Lingote de shitake con foie de pato a
la plancha y huevo fluido

PRIMER PLATO

Medallón de rape del cantábrico con
almejas

SEGUNDO PLATO

Solomillo de ternera con salsa de
oportó

POSTRE

BODEGA



MENU INFANTIL

Selección de embutidos ibérico

Croquetas caseras de jamón ibérico

Calamares frescos fritos

Escalopines de ternera al cabrales
Bombón helado en palo de chocolate

***También disponemos de menús
personalizados para:**

**Celíacos, alérgicos al marisco, frutos
secos, intolerantes a la lactosa,
veganos....**

ENTRANTES Y CREMA

- Crema de andaricas del cantábrico.
- Crema de Centollo.
- Crema da vichyssoise de puerro tostado (apto vegetarianos)
- Crema de setas en texturas (apto vegetariano)
- Crema de bogavante del cantábrico.
- Ensaladilla de merluza del cantábrico con encurtidos.
- Salpicón de marisco tradicional.
- Salpicón de bogavante del cantábrico con mahonesa de su coral.
- Ensalada de bogavante con mostaza a las finas hierbas.
- Bogavante del cantábrico a la plancha

PESCADOS

- Medallón de rape del cantábrico con almejas.
- Medallón de rape del cantábrico a la brasa con verduritas salteadas en mantequilla.
- Lomo de merluza del pincho al pilpil.
- Suprema de merluza al vapor con costra de ali oli suave.
- Lubina salvaje al cava.

CARNES

- Taco de cordero lechal deshuesado con espuma de patata y reducción de su guiso.
- Carré de cordero lechal con puré trufado.
- Costilla de angus americano a baja temperatura.
- Lechazo churro al horno.
- Paletilla de lechazo al horno.
- Solomillo de vacuno mayor con salsa oporto y espuma de patata.
- Solomillo de vacuno mayor Wellington con puré de patata.
- Cochinillo al horno.
- Taco de rabo de toro deshuesado con puré parmentier.
- Roastbeef de ternera con espuma de patata.



EVENTOS DE PIE

Estos menús de Coctel pueden modificarse y si lo desea le desarrollamos uno a su gusto ,no dude en comunicárnoslo.

Se requerirá un 80% de ocupación del comedor donde se realice.

COCTEL "OLYMPO"

Vasito de salmorejo cordobés con aceite de cebollino
Ensaladilla de merluza con encurtidos
Empanada de bonito del norte casera
Rollito de cecina de León, foie y membrillo
Tosta de steak tartare especialidad de la casa
Croqueta casera de jamón ibérico
Crujiente de morcilla matachana
Brocheta de langostino en panko con salsa mayo-yaki

Brocheta de lomo de cerdo marinado a la parrilla
Falso risotto de champiñones portobello y parmesano

Tarta de queso cremosa con coulis de frambuesa
Vasito de crema de arroz con leche

Vino blanco D.O Rueda
Vino tinto D.O Rioja
Agua mineral natural



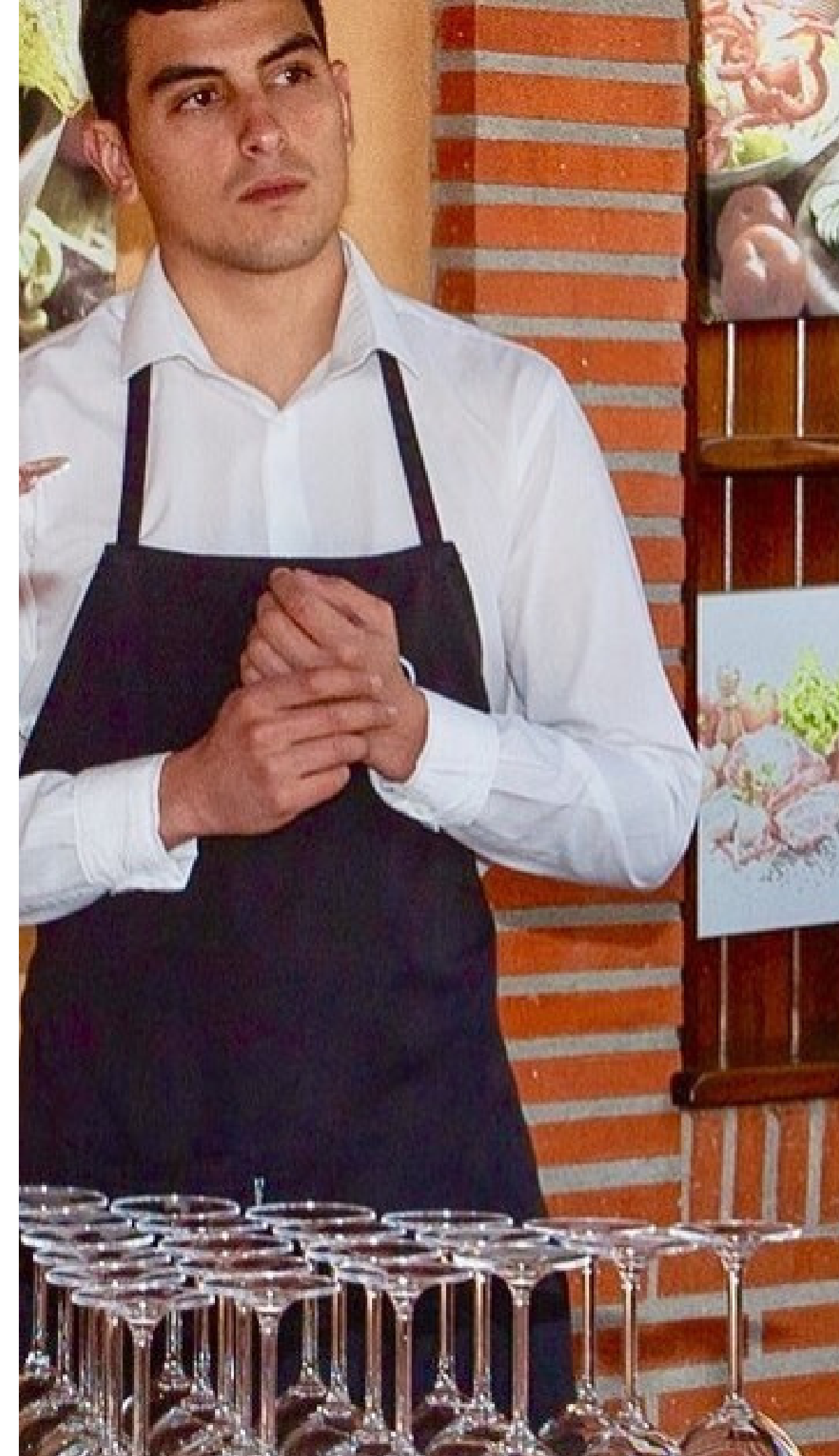
COCTEL "KAISER"

Selección de embutidos ibéricos y quesos nacionales
Vasito de vichyssoise con crujiente de jamón
Ensaladilla rusa
Quiche Lorraine de bacon y puerro
Rollito de cecina de León, foie y membrillo
Tosta de terrina de foie con compota de manzana
Croqueta casera de jamón ibérico
Crujiente de queso la peral con geleé de vino tinto
Brocheta de langostino en panko con salsa de mayo-yaki

Bocado de merluza de anzuelo en costra de ali oli
Mini-Hamburguesa de vacuno mayor a la parrilla

Torrija de pan brioche con helado
Vasito de crema de arroz con leche

Vino blanco D.O Rueda
Vino tinto D.O Rioja
Agua mineral natural



BODEGA

Las bebidas que llevan incluidas los anteriores menús, son:

Vino tinto crianza D.O Rioja

Vino blanco D.O Rueda

Los menús también incluyen el agua mineral natural, los refrescos, así como vermús y cervezas varias.

Si se desea no incluir la bodega del menú el precio se vería reducido en 4 € + IVA por persona.

Si no contratan la bodega en el menú, se facturará el número de consumiciones durante el evento a los precios vigentes del restaurante y podrán disponer del vino que más les guste de nuestra carta

Si usted deseara aportar el vino por su cuenta, se facturará un servicio de descorche de 4 € + IVA /persona.

POSTRES

Los siguientes postres ya van incluidos en los precios de los anteriores menús y se ha de escoger uno para todos los invitados.

NUESTRA CLÁSICA TORRIJA DE BRIOCHE, REQUEMADA CON HELADO (Especialidad)

TOCINILLO DE CIELO CON NATA ESPECIADA CON SAL Y PIMIENTA ROSA

COULANT DE CHOCOLATE FLUIDO CON HELADO (+1,5 €/ Persona)

TARTA CREMOSA DE QUESO AL HORNO CON HELADO

CRUMBLE DE MANZANA CON PASAS Y HELADO



RECENA

Empanada de bonito del norte

Croquetas caseras

Finger de pollo de corral con salsa de curry

Miniburger de Angus americano

Minipizza a nuestro estilo

Lemon pie con merengue requemado

Vino blanco, vino tinto y Agua mineral natural

*Se comenzará el lunch a las 3 horas aproximadas de servir el café en la comida.

CORTANTES

Los cortantes tipo que tenemos son los siguientes:

SORBETE CLASICO DE LIMON AL CAVA

SORBETE DE MANGO AL RON

SORBETE DE MANDARINA AL VODKA

SORBETE DE FRESA Y VODKA

SORBETES SIN ALCOHOL

BRINDIS FINAL

COPA DE CHAMPÁN BRUT NATURE

COPA DE SIDRA ACHAMPANADA

EL GAITERO

BARRA LIBRE

-Dos horas 14 € por persona

-Tres horas 17 € por persona

-Cuatro horas 20 € por persona.

DISTINTOS SERVICIOS



Minutas y Sitting plan

Las minutas y el sitting plan del evento serán totalmente personalizadas a su gusto.



DJ & Música

Contamos con las mejores empresas de servicio de DJ y disco móvil. También disponemos de otras alternativas tales como cuartetos de cuerda, orquesta en vivo, conciertos acústicos....



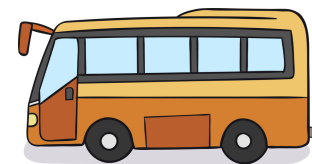
Decoración Floral

Disponemos de floristerías de nuestra confianza con variedad de modelos de todo tipo.



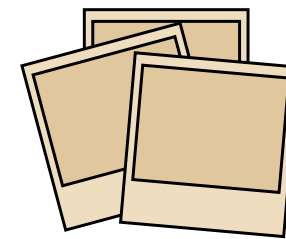
Detalles dulces

Nuestra cajita de petit-four de chocolate elaborados por nuestro equipo. Contiene moscovitas de chocolate, rocas de chocolate y trufas de chocolate.



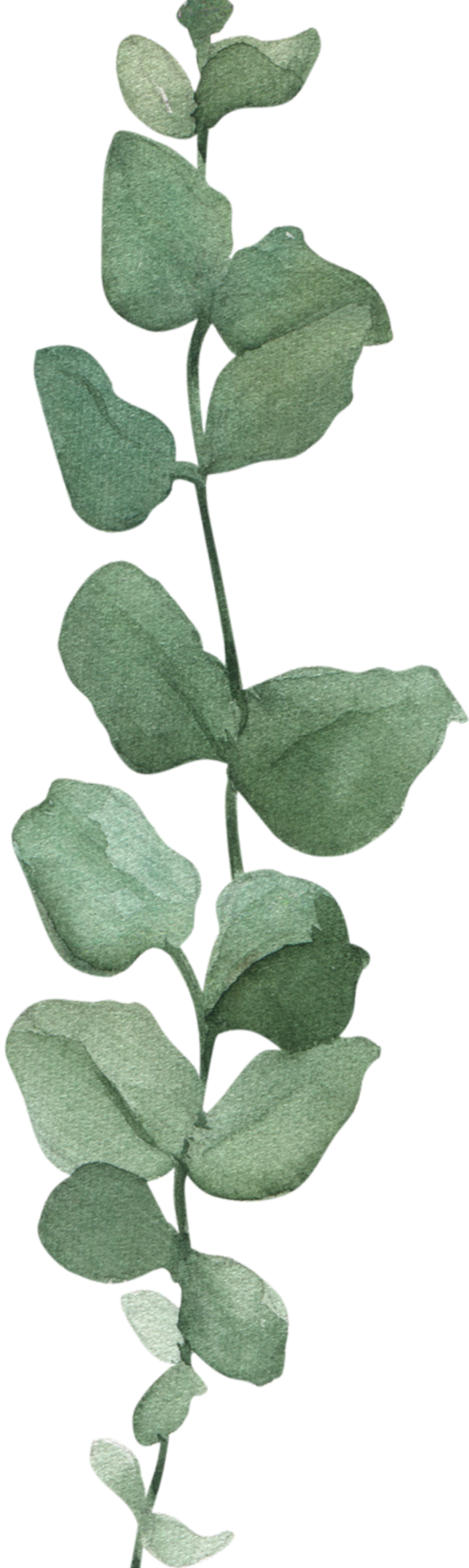
Transporte

Servicio de autobuses de distintos tamaños, taxis, coches de época...



Video y Fotografía

Contamos con empresas colaboradoras de fotografía, video, instalación de fotomatones, servicio de video-proyector, mesa con cámara polaroid...



Menú a su gusto

Los menús que les hemos presentado son confecciones orientativas y podrán modificarse por completo a su gusto.

El horario de atención al cliente

Resolveremos todas sus dudas en cuanto al evento en nuestro horario de atención al cliente, este será de martes a viernes de 11.00 h a 13.00 h, con cita previa poniéndose en contacto con nosotros en el 985.743.752 o en info@restaurantelaFerrada.com

Si no pueden adaptarse al horario, rogamos se pongan en contacto con nosotros y concretaríamos una cita que se adapte a su horario.

Formalización del evento

Para la formalización del evento en nuestras instalaciones se celebrara un contrato de las partes en el que conste todo lo hablado y se hará firme con la entrega de una cantidad de 150 €, en concepto de fianza, que se realizara mediante VISA o efectivo.

Esta señal será deducida del importe total el día de la celebración.

El número de invitados, menús especiales y de niños

El número de invitados total será confirmada con una semana de antelación a ser posible.

El número de menús especiales, ya sean menús aptos para celíacos, vegetarianos, veganos o de niños han de comunicarse con una semana de antelación.

Los niños mayores de 14 años abonarán el cubierto de adulto.

Horario del comedor

Los siguientes menús incluyen estancia en el comedor hasta las 19,00 h como máximo, por motivos de disponibilidad del comedor para posibles eventos el mismo día, si no hubiese, este horario máximo podría incrementarse con la contratación de algún servicio extra o con un coste por ampliación de hora.

El precio de todo lo que incluye este portfolio lleva el IVA a parte, por lo tanto se aplicará el IVA correspondiente a hostelería de la fecha de celebración del evento.

