



LA PREMIÈRE | 90

Menús 2026



EVENTOS EN LOCAL

Propuestas para eventos tipo cocktail.

Nos adaptamos a vuestras necesidades.

Evento en local en horario de comida y cena.

Cierre parcial o total del local

Planta superior (hasta 18 pax.)

Interior (a partir de 40-50 pax.)

Interior y terraza (a partir de 70 pax.)

Ver condiciones



Interior planta calle
(a partir 40-50 pax)



Planta superior
(hasta 18 pax)



Menú 1

Vasitos de ensaladilla rusa / txaka

-

Guacamole con nachos

-

Sandwichitos variados estilo inglés

-

Tortilla de patatas con pan del país

-

Dados de tarta de queso y chocolate

-

Agua, vino, caña de cerveza o refresco

-

Café / infusión atelier

21€/pax.

Menú 2

Brochetas de cherry, mozzarella y pesto fresco

-

Saladitos de hojaldre rellenos

-

Tortilla de patatas con pan del país

-

Empanadas artesanas de Meirás

-

Tabla de quesos con frutos secos

-

Brochetas de brownie y fresas

-

Agua, vino, caña de cerveza o refresco

-

Café / infusión atelier

23€/pax.

Todos los precios incluyen IVA. Incluyen, decoración básica de la mesa, impresión de cartelería / displays de sobremesa, listas de Spotify. Copas no incluidas, se abonarán por separado.

Menú Sin gluten

Brochetas de tomate cherry, mozzarella y pesto fresco

-

Tortilla de patatas

-

Guacamole con nachos de maíz

-

Mini tabla de embutidos y quesos D.O.

-

Pan sin gluten

-

Brocheta de fruta con chocolate

-

Agua, vino, caña de cerveza o refresco

-

Café / infusión atelier

22€/pax.



Menú Vegan

Tabulé de verduras y frutos secos

-

Vasitos de cherry, rúcula y
tapenade de aceitunas con galleta salada

-

Empanada vegana de champiñones, cebolla,
calabacín y espinacas

-

Hummus tradicional con pan de pita

-

Cremoso de chocolate y coco

-

Agua, vino, caña de cerveza o refresco

-

Café / infusión atelier

22€/pax.



Todos los precios incluyen IVA. Incluyen, decoración básica de la mesa, impresión de cartelería / displays de sobremesa, listas de Spotify. Copas no incluidas, se abonarán por separado.

Condiciones de Reserva del Local

Nuestras reservas para eventos y uso exclusivo del local están sujetas a las siguientes condiciones, diseñadas para ofrecerle la mejor experiencia posible:

- *Disponibilidad:* La disponibilidad del local se confirmará en el momento de su consulta. Le recomendamos contactar con la mayor antelación posible, especialmente si su evento coincide con fechas de alta demanda.
- *Temporada Alta:* Durante la temporada alta (Navidad, Semana Santa, verano, puentes y festividades locales, así como eventos especiales en Ferrol y Galicia), la demanda es considerablemente mayor. Esto podría implicar:
 - Tarifas especiales o suplementos.
 - Requisitos de consumo mínimo.
 - Condiciones de cancelación más estrictas.
 - Horarios de disponibilidad específicos. Todas estas condiciones serán detalladas y acordadas previamente con el cliente.
- *Acuerdo Personalizado:* Cada reserva se gestionará de forma individual. Las condiciones finales, incluyendo tarifas, menús, horarios, requisitos de aforo y cualquier otro detalle, se establecerán y se documentarán en un acuerdo personalizado entre ambas partes.
- *Confirmación de Reserva:* La reserva se considerará confirmada únicamente tras la aceptación por escrito de este acuerdo personalizado y, si aplica, el abono de una señal o depósito previamente estipulado hasta 3 semanas antes del evento.

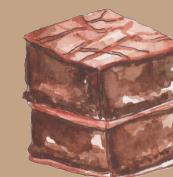




Salado

-Tortilla de patatas	18,00€
-Tabla de embutidos y quesos D. O (desde)	17,00€
-Ración tortilla de patatas	2,50€
-Vasitos de ensalada César	3,00€
-Vasitos de ensalada de pasta, mozzarella y pesto fresco	3,00€
-Vasitos de ensalada de quinoa y lentejas	3,00€
-Navettes de jamón D.O	2,50€
-Mix brioche de ensaladillas	1,70€
-Mini brioche de tortilla de patatas	1,80€
-Tartaleta de pincho vasco	1,70€
-Mini gofres con mousse de aguacate, pollo hilado y lima	3,50€
-Mini gofres con salmón ahumado, queso crema y eneldo	3,70€
-Blinis con salmón, queso crema y eneldo	2,70€
-Vasitos de nachos con guacamole	3,20€
-Vasitos de longaniza ibérica, dados de queso curado marinado y aceitunas	3,70€
-Vasito de gazpacho o de salmorejo	1,40€
-Pizza (niños) 1kg aprox.	18,00€
-Cesta de panes especiales	5,00€

A domicilio - Suplemento de 20€ sobre el total del importe del catering en concepto de envío y montaje
(larga distancia As Pontes - Cedeira 30€)



Dulce

-Brownie fudges con nueces	19,00€
-Brownie Oreo o Lotus	21,00€
-Tarta de queso 20 cm	22,00€
-Tarta de queso con topping 20 cm	25,00€
-Caja crumbl Cookies	22,00€
-Postres en vaso	4,90€
-Brochetas de brownie y fresas	2,70€
-Chupito de smoothie de frutas	1,20€
-Crumble Cookies (ud)	3,20€
-Porción Brownie con helado	3,90€

CandyBar & Decor



-Carrito / mesa dulce (desde)	60,00€
-Bols de gominolas sobremesa/ud.	3,50€
-Macarons (por unidad)	1,00€
-Decoración floral (desde)	20,00€
-Decoración globos (desde)	40,00€

Servicio camareros

Camarero/a: 20€/hora



LA PREMIÈRE CAFÉ

www.lapremierecafe.com

c/ Real 93

Contacto: Pablo 689 950 025

Ferrol 15402