



Ω
ferra

RESTAURANTE & LOUNGE BAR

JOCKEY CLUB SP



NÃO NOS CONHECE? PRAZER, SOMOS O FERRA.

A soma de uma ótima gastronomia, com um serviço atencioso e informal (daqueles que dá vontade de abraçar os funcionários) e um local que dispensa comentários: o Jockey Clube de São Paulo. Sim! Estamos localizados dentro de um patrimônio histórico bem no coração desse mundo chamado São Paulo.

Com essa junção toda, temos o prazer de proporcionar uma experiência única para todos os nossos clientes





NOSSA GASTRONOMIA

A proposta da cozinha Ferra é **compartilhar e celebrar a vida!**

Em nosso menu, você poderá navegar pelo **MAR** com nossos peixes e frutos do mar repletos de frescor. Caminhar pela **TERRA** com produtos da nossa horta, e explorar nosso **PASTO** com nossa seleção dos melhores cortes.

Buscamos os melhores ingredientes de cada ecossistema para lhes entregar amor em forma de comida!



NOSSO ESPAÇO

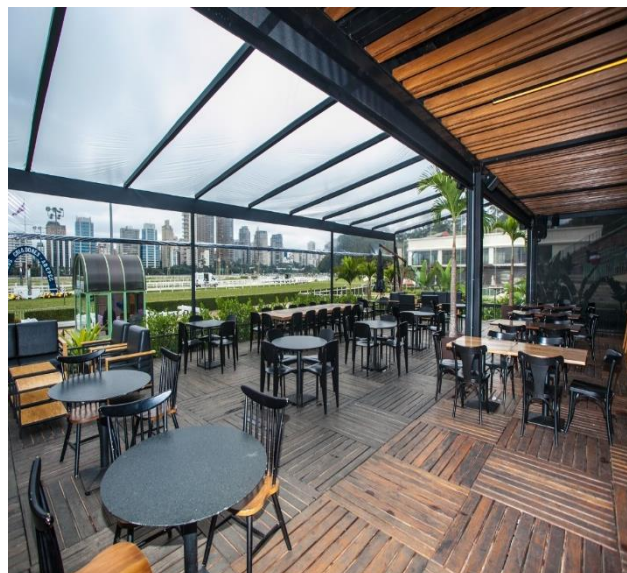
Além da vista única que temos por estarmos dentro do Jockey, o Ferra conta com uma arquitetura moderna e um projeto paisagístico incrível divididos em 3 espaços charmosos e harmoniosos.



Salão interno climatizado e aconchegante



Varanda com teto e paredes retráteis



Deck na área externa localizado em frente ao páreo



GASTRONOMIA PARA EVENTOS

Para eventos, mantemos nosso padrão de qualidade e detalhes nos pratos.

Oferecemos formatos de menus variados: volante/finger food, degustação, buffet e welcome coffee.



MENU (SERVIÇO VOLANTE)



Aperitivos Quentes

1. Croquetas de camarão

Croquetes de creme de camarão, leite de coco e limão siciliano

2. Mini coxinha de pernil

Recheio cremoso de pernil

3. Pastéis de feira para a mesa

Palmito com azeitona

Carne

Queijo

4. Croqueta de costela no bafo

Croquetes de costela no bafo desfiada

5. Mini hamburguer na torrada de pão de brioche

6. Dadinho de tapioca com geleia de pimenta





Aperitivos Frios

1. Tartare de salmão (torradas)

Salmão fresco cortado em cubos, marinado em azeite e limão siciliano

2. Bruschetta de berinjela defumada (torradas)

Pasta de berinjela defumada com tomate em cubos e manjericão

3. Bruschetta caprese (torradas)

Creme de burrata, tomate cereja confitado e manjericão

4. Steak tartare (torradas)

Tartare de filé mignon cortado na ponta da faca, mostarda de tartufo, cebola roxa, pickles de pepino e pimenta biquinho

5. Caprese ferra

Tomate cereja, mussarela de búfala, manjericão, rúcula e redução de balsâmico

6. Salada ferra

Folhas verdes, Jamon, Queijo tulha, Granola salgada e favo de mel

7. Ceviche de peixe do dia

Marinado de peixe branco em água de coco, limão siciliano, cebola roxa e coentro





Pratos Quentes

1. Ravioli de queijo de cabra e pera

Com fonduta de parmesão, amêndoas tostadas e sálvia



2. Gnocchi com fonduta de parmesão

Gnocchi de batata com creme de queijo parmesão



3. Polenta cremosa

Queijos brasileiros e ragu de linguiça picante

4. Risotto de tomate assado com ragú de filé mignon

Arroz arbóreo com tomate italiano assado, filé mignon em cubos com molho demi-glassi



5. Risotto de cogumelos

Arroz arbóreo com mix de cogumelos, parmesão e manteiga

6. Moqueca mista

Peixe do dia, Polvo e Camarões em molho de leite de coco, cebola roxa, tomate e coentro - Acompanha: arroz, farofa





Sobremesa

1. Mini churros com doce de leite queimado
2. Panacota de baunilha com calda de frutas vermelhas
3. Mousse de chocolate com laranja ou merengue italiano
4. Tiramissú
5. Abacaxi com raspas de limão





Softs

1. Água com e sem gás
2. Refrigerantes – coca cola e guaraná normal e zero
3. Sucos (laranja e abacaxi com hortelã)

Bebidas Alcoólicas

1. Gin Tônica clássico
2. **Rosato Spritz**
Espumante Salton, dose de Ramazzoti, água com gás, rodela de laranja e ramo de manjeriçã
3. **Botanicals Spritz Grape & Rose**
Vodka Ketel one de grapefruit, água tônica e rodela de grapefruit
4. Aperol
5. **Cerveja** Long Neck Heineken





Sugestão do Sommelier - Vinhos e Espumante (ao consumo)

Vinho Branco

- CarenaE Viognier Argentino – R\$ 193,00 (cada garrafa)
- Marguerite Torronte Argentino – R\$ 175,00 (cada garrafa)

Vinho Tinto

- CarenaE Odile Malbec Argentino – R\$ 193,00 (cada garrafa)
- Veta Pinot Noir Chileno – R\$ 199,00 (cada garrafa)

Espumante

- Chandon Brut Brasileiro – R\$ 299,00 (cada garrafa)
- Cava Don Roman Espanhol – R\$ 188,00 (cada garrafa)

WHISKYS (ao consumo)

- Black Label – R\$ 680,00 (garrafa)
- Gold Label – R\$ 790,00 (garrafa)
- Buchanan's – R\$ 700,00 (garrafa)

Carta de vinhos, acesso nosso cardápio digital:

<https://www.dguests.com/cardapio/Ferra>



BRIEFING DO EVENTO

A/C: Bruna de Farias

E-mail: eventos6@grupohel.com

Evento: Corportativo

Data: Setembro/Outubro

Horário: 19:30 às 23:30

Pessoas: 60

Espaço: À definir

Formato: Menu Volante



VALORES PARA 4 HORAS DE SERVIÇO

Opção 1 – Menu Volante – valor por pessoa (355) X 60 PAX = R\$ 21.300

- Escolher 3 opções de aperitivos quentes, 2 opções de aperitivos frios, 3 opções de pratos quentes, 2 opções de sobremesa e 2 opções de drinks alcóolicos + a cerveja

Opção 2 - Menu Volante – valor por pessoa (395) X 60 PAX = R\$ 23.700

- Escolher 5 opções de aperitivos quentes, 3 opções de aperitivos frios, 4 opções de pratos quentes, 2 opções de sobremesa e 3 drinks alcóolicos + a cerveja

VALORES DE LOCAÇÃO DO ESPAÇO

Locação Ferra Privativo – **R\$ 33.000**

Locação por espaço privativo – **R\$ 11.000** (Sujeito a ter outros eventos paralelos no mesmo dia e horário nos outros espaços)



Inclui:

- Coordenação do Evento; Gerente; Garçons; Recepcionista; Equipe de Cozinha; Equipe para limpeza geral do espaço;
- Estrutura Fixa: som ambiente, iluminação da casa e ar condicionado no salão interno, 4 TVs de 42 polegadas, cabine do DJ (só o móvel);
- Mobiliário da casa: Layout do evento e necessidade de retirada a responsabilidade é do contratante e devolução do mesmo após o evento no respectivo lugar que foram retirados.

Pagamento:

- **40% no fechamento da proposta e 60% uma semana antes do evento.**
- Nossos pacotes são de 4 (quatro) horas de evento. Hora extra e o preço por pessoa excedente será cobrado proporcional ao valor da proposta, e o pagamento deverá ser realizado ao final do evento.



Adicionais:

- Para uso de sonorização, iluminação e rider técnico cobramos uma taxa de **R\$ 3.600,00**. Para apresentações com painel de led, projetor, TVS, etc, precisará ser contratado à parte.
- Gerador da casa (150 Kva) – atende em modo stand-by, para gerador extra ou em modo full time será preciso contratar à parte.

Estacionamento:

- Terceirizado Ferra Jockey: **R\$ 25,00** por carro. Para contratação de vallet, contatar diretamente (Marcelo – 24 99916-2347).