

BASES **Para el Concurso de Platos elaborados con Miel**

1. El concurso es libre, pudiendo presentarse tanto postres como primeros o segundos platos.
2. Es imprescindible que uno de los ingredientes sea la miel.
3. Cada plato deberá ir acompañado de su correspondiente receta, así como del nombre del concursante en un sobre cerrado.

| | | |
|-------------|-------------------------------|----------------------|
| 4. Premios: | Primer premio | 200€ y trofeo |
| | Mejor Plato de carne | |
| | 1.º Premio | 100€ y trofeo |
| | 2.º Premio | 50€ y trofeo |
| | Mejor Plato de Pescado | |
| | 1.º Premio | 100€ y trofeo |
| | 2.º Premio | 50€ y trofeo |
| | Mejor Plato de Postre | |
| | 1.º Premio | 100€ y trofeo |
| | 2.º Premio | 50€ y trofeo |

ORGANIZAN: • Asociación de Apicultores de Aller
• Excmo. Ayuntamiento de Aller

COLABORAN: • Caja Rural de Asturias
• Asociación de Hosteleros de Felechosa
• Banco Herrero
• CajAstur
• Federación de Apicultores de Asturias

letra de palu MIERES. Dep. legal: AS/3987-05

CONSTRUCCIONES CHANQUEIRU

VENTA DE PISOS, BAJOS Y COCHERAS

El Pino - Aller
Carretera General, 20 - Teléfono 985 48 70 01

www.ayeran.com

¿Dónde estamos?



Licores | Mermeladas | Miel

XVI muestra de la miel de aller



Organiza:

Asociación de Apicultores
de Aller

Excmo. Ayto. de Aller

Felechosa
14 - 15
octubre
2006

XIII jornadas gastronómicas de la miel



CAJA RURAL
DE ASTURIAS



Excmo. Ayuntamiento de Aller

SABADO 14

- **Desde las 11:00 h. hasta las 15:00 h.**

Degustación y venta de productos apícolas
Exposición de material apícola

- **A partir de las 14:00 h.**

Degustación del menú en los distintos restaurantes

DOMINGO 15

- **Desde las 11:00 h. hasta las 15:00 h.**

Degustación y venta de productos apícolas
Exposición de material apícola

- **Desde las 11:30 h. hasta las 12:00 h.**

Entrega para el concurso de platos elaborados con miel

- **A las 14:30 h.**

Entrega de premios

- **A partir de las 14:30 h.**

Degustación del menú en los distintos restaurantes

Menú 18€

Primer plato

Menestra de Truchas al aroma de la Miel

Segundo plato

Paletilla de Cordero al horno con Patatinos

Postre

Tarta de Queso con Miel y Arándanos
Vino, Agua, Café, Chupito de Licor de Miel

Restaurantes colaboradores

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| Hotel Restaurante Casa El Rápido | 985 48 70 51 |
| Hotel Restaurante CA'L XABÚ (Cuérigo) | 985 48 73 31 |
| Hotel Restaurante EL PARADOR | 985 48 71 01 |
| Mesón EL CORDERO | 985 48 70 30 |
| Restaurante DE TORRES | 985 48 70 11 |
| Restaurante Sidrería EL PARADOR | 985 48 72 47 |



TALLER
GASTRONÓMICO

CHORIZO DE VENAO
CHORIZO DE CERDO
SALCHICHON DE VENAO
SALCHICHON DE CERDO
MORCILLAS
LOMITO DE CERDO IBERICO

Felechosa - Aller
Telef. 985 487 021

CONFITURAS



REPOSTERIA CASERA

Mantecadas-Casadiellas-Suspiros-Empanadas
Madalenas-Panchón-Postre allerano-Tartas

VENTA DIRECTA EN CAFETERIA JEYRO

Carretera General, 131
33688 Felechosa - Aller
Teléfonos 985 48 70 81
985 48 71 26

MIEL RIO ALLER



PRINCIPADO
DE ASTURIAS

FELECHOSA - ALLER - Tel. 619 52 23 66