




CAFÉ DE ORIENTE
MUSEO DEL TRAJE





Cocktail de bienvenida 1* Navidad

Surtido de ibéricos con picos y regañás
Mini cesta de salmón ahumado, humus de remolacha y sus huevas
Mini pintxo de tortilla con alioli de ajo negro
Brick de langostino crujiente com mojo de salmorejo
Croquetas variadas Café de Oriente (jamón, pollo al curry y mejillón)
22,00€ + IVA

Cocktail de bienvenida 2* Navidad

Jamón ibérico de bellota con picos y regañás
Cono de alga nori con tartar de salmón con soja y sriracha
Gyoza de dátiles con bacon y salsa agripicante
Chupito de crema de temporada
Croquetas variadas Café de Oriente (jamón, pollo al curry y mejillón)
Tartaleta de trigueros con queso de cabra
Crujiente de morcilla con vinagreta de piquillos
27,50€ + IVA

Común para todos los menús

Vino Blanco: Etcetera D.O Rueda

Vino Tinto Solar Viejo Crianza : D.O.Ca Rioja

Cervezas, refrescos, zumos y aguas minerales

***Nota sobre Cocktails de Bienvenida:**

-Solo disponibles para acompañar los Menús sentados
-Duración 1 hora

Selección de menús sentados para las Salas Café de Oriente, Reservado y Balenciaga

Común para todos los menús:

Vino Blanco: Etcetera D.O Rueda.

Vino Tinto: Solar Viejo Crianza D.O. Ca Rioja

Cervezas, refrescos, zumos y aguas minerales

Selección de cafés e infusiones

Delicias Navideñas

Incluye copa de cava después del postre

**

Menú Navidad 1

Aperitivo especial Navideño

Crema ligera de calabaza y naranja con confit al mole poblano

Suprema de pintada rellena de foie y frutos secos con rissoto de trigo tierno.

Bizcochito de chocolate caliente con marron glacé y sorbete de naranja sanguina

56,00€ + IVA





Menú Navidad 2

Aperitivo especial Navideño

Ensalada de salmón ahumado con mouse de queso al eneldo, brotes tiernos y galleta de sésamo

Carré de cerdo ibérico a la barbacoa japonesa, con compota navideña

Tiramisú de turrón Jijona con sparklys de chocolate

67,00€ + IVA

Menú Navidad 3

Aperitivo especial Navideño

Crema de mariscos del cantábrico, tartar de vieiras y albóndiga de merluza

Solomillo de buey a la sartén, ragout de setas de invierno y salsa de foie

Sopa de almendras con pan de higos y sorbete de violetas

83,00€ + IVA

OPCIONES PESCADO

Merluza en caldo corto, guiso de txipirones encebollados con su tinta y aceite de cebollino

Bacalao con compota de tomate, albahaca y patata ahumada

***Nota sobre menús sentado:**

Suplemento del **5%** en terrazas, Sala Jardín y C Arte C

Menú Cocktail Navidad 1

Surtido de ibéricos con picos y regañás

Quesos del país con sus jaleas

Chupito de crema de temporada

Mini pintxo de tortilla con alioli ligero

Ensalada de pulpo, wakame, pepino y aliño de sésamo

Cono de fresa, gelé de kirsh, mouse de foie y petazetas de chocolate

Surtido de croquetas Café de Oriente (Mejillón, pollo al curry y jamón)

Bric de langostinos crujiente con mojo de salmorejo

Rulo de brandada de bacalao & tapenade de aceitunas negras

Albóndiga de merluza, carabinero, blinis y salsa de azafrán

Crujiente de morcilla con vinagreta de piquillo

Delicias Navideñas

47,00€ + IVA

Menú Cocktail Navidad 2

Jamón ibérico de bellota con picos y regañás

Quesos del país con sus jaleas

Anchoa de santoña, gelé de bloody mary y piparras

Pequeña ensalada César estilo Café de Oriente

Cono de alga nori con tartar salmón con soja y sriracha

Chupito de crema de temporada

Gyoza de dátiles con bacon y salsa agripicante

Surtido de croquetas Café de Oriente (Mejillón, pollo al curry y jamón)

Rulo de brandada de bacalao con tapenade de aceitunas

Zamburiña a la gallega gratinada

Albóndiga de merluza, carabinero, blinis y salsa de azafrán

Cono de bambú, chipirón frito, alioli de miel y cebolla caramelizada

Brocheta de presa con queso manchego

Delicias Navideñas

56,50€ + IVA

Selección Menús Cocktail para cualquier salón



Bodega común para todos los menús:

Vino Blanco: Etcetera D.O Rueda

Vino Tinto Solar Viejo Crianza : D.O.Ca Rioja

Cervezas, refrescos, zumos y aguas minerales

Incluye copa de cava con los dulces




CAFÉ DE ORIENTE
MUSEO DEL TRAJE



Menú Cocktail Navidad 3

Jamón ibérico con picos y regañás

Mini tartaleta de albahaca, espárragos trigueros y queso de cabra

Tartar de atún rojo con ajoblanco de mango y guisantes de wasabi

Cono de fresa, gelé de kirsh, mouse de foie y petazetas de chocolate

Zamburiña a la gallega gratinada

Brick de langostinos crujiente con mojo de salmorejo

Chupito de crema de temporada

Surtido de croquetas Café de Oriente (Mejillón, pollo al curry y jamón)

Hojaldre de txistorra

Nürenberg hot dog con pepinillos, mostaza antigua y cebolla frita

Rulo de brandada de bacalao con tapenade

Albondigas de merluza, carabinero, blinis y salsa de azafrán

Mini Burger de ternera gallega con cebolla morada y sus salsas

Buffet de guisos de temporada

Buffet de arroces al momento

Delicias navideñas

70,00€ + IVA

***Nota sobre Cocktails:**

Suplemento del 3% en terrazas, Sala Jardín y C Arte C

Duración de Cocktails es de 2:00 H

Si desea cambiar algún buffet no dude en preguntar

Opciones extras para sus cocktails

Para completar su menú cocktail y hacerlo más atractivo y variado le proponemos una serie de Buffets temáticos con los que sorprenderá a sus invitados

* Cortador de Jamón + Jamón Ibérico de bellota (560€)

* Buffet de Arroces (12€) dos opciones a elegir entre:

Arroz abanda, arroz negro, arroz de verduras, arroz de rabo de toro

* Buffets de cremas de temporada (12€)

• Buffet de Sushi variado (Makis, Nigiris y Rolls creativos) (15€)

• Buffet de Guisos de temporada (13€) 3 opciones a elegir entre:

Marmitako, Pochas con Gambón, Purrusalda Vasca, Ragout de ternera Gallega

* Buffet de quesos nacionales, panes y jaleas (16€) (Idiazábal, Mahón, Manchego, Cabra)

• Buffet de tacos mexicanos con su guarnición de totopos y salsas (13€)

• Buffet de postres (12€)

* Barra de coctelería (mojitos, daiquiris, caipirinhas) 8,00€ /pax. hora

* Barra de gin tonics Premium (Monkey 47, N° 209 William Chase, Citadelle) 20,00€ /pax. hora

*precios por persona + IVA

**Para otro tipo de cocktails preguntar precio.



Barra Libre

Primeras Marcas

2 horas (mínimo)*.....26€/pers.+10% IVA

Cada hora adicional.....10€/pers.+10% IVA

*Mínimo 50 personas

Productos Premium

2 horas (mínimo)*.....36€/pers.+10% IVA

Cada hora adicional.....15€/pers.+10% IVA

*Mínimo 50 personas

Barra de Cocktelería:

(Daikiris, Caipiriña, Mojitos, sin alcohol):

8€/pers.+10% IVA**

**Para otro tipo de cocktails preguntar precio

Solicite nuestro dossier de montajes:

Amenización

Dj y discomóvil

Pianista

Grupo de Jazz

...entre otros



CAFÉ DE ORIENTE

MUSEO DEL TRAJE

Condiciones Generales

Para la reserva en firme se deberá realizar un depósito en función de los asistentes
Ultimo pago: 48 horas antes de la celebración del evento

Lo menús incluyen Vajilla, mantelería, cubertería, sillas y mesas.
Diferentes a las que ofrecemos se presupuestaran aparte.

Las pruebas de menú son gratuitas para los eventos superiores a 100 pax. La utilización del salón
Balenciaga y zonas de paso peatonal en exclusiva
es solo a partir del cierre del museo (a partir de las 19:00 horas)

Supervisión Grupo Lezama de los espacios del Museo para los eventos
**Consultar precios*

CONTACTO

Grupos y eventos corporativos:

María Gómez

eventos.museo@grupolezama.es

Tel: 915502055/ 639982149

Museo del Traje

Avenida Juan de Herrera, 2

Madrid - 28040

**Sujeto a condiciones generales del dossier de
Café de Oriente Museo del traje.
Imágenes meramente representativas.*

IVA para todos los precios: 10%

