



CAFÉ DE ORIENTE
MUSEO DEL TRAJE

**MENÚS PARA
COMUNIONES
2017**



**Celebra su comunión en
un lugar de ensueño**

Menú Cocktail 1

Surtido de ibéricos

Surtido de croquetas
(carabineros, jamón, pollo)

Ragout de setas, trigueros y papada ibérica

Gyoza de dátiles con bacon y salsa agripicante

Brandada de bacalao con confitura de rocoto
y tartaleta de espinacas

Surtido de quesos nacionales y sus jaleas

Presa ibérica al yakiniku, queso manchego
y confitura de tomates

Chupito de temporada

Tacos de salmón marinado, amapola,
crema de idiazábal y ajo negro

Berenjenas crujientes con salsa de yogurt, tahina y
miel

Mini hamburguesa de ternera gallega con cebolla
morada y salsa de miel y mostaza

Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio por pax: 48€ + IVA

Menú Cocktail 2

Surtido de ibéricos con sus panecillos

Surtido de quesos nacionales y sus jaleas

Surtido de croquetas
(carabineros, jamón, pollo)

Brick de morcilla con gazpacho de manzana verde

Anchoa de Santoña con gelee de bloody mary

Mini pincho de tortilla con ali-oli de las pedroñeras

Lingote de foie y kirsch con pan crujiente especiado

Crujiente de langostinos con mojo de salmorejo

Albóndigas de merluza con salsa
de azafrán e itogarashi

Nürenberg hot dog con cebolla frita,
pepinillos y sus salsas

Tartar de salmón con guacamole de wasabi

Tacos de lomo de buey con salsa de P.X

-

Brochetas de frutas

Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio por pax: 55€ + IVA



Menú Cocktail 3

Surtido de ibéricos con sus panecillos

Surtido de croquetas (carabineros, jamón, pollo)

Steak tar-tar, kikos y cucurucho de alga nori

Ensalada cesar al estilo Café de Oriente

Anchoa de Santoña con gelee de bloody mary

Lingote de foie y kirsch con pan crujiente especiado

Gyoza de dátiles con bacon y salsa agripicante

Tacos de salmón marinado, amapola, crema de idiazábal y ajo negro

Crujiente de langostinos con mojo de salmorejo

Albóndigas de merluza con salsa de azafrán e itotogarashi

Berenjenas crujientes con salsa de yogurt, tahina y miel

Mini hamburguesa de ternera gallega con cebolla morada y salsa de miel y mostaza

Buffet de arroces al momento

-

Brochetas de fruta

Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio por pax: 68€ + IVA



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

Cocktail de bienvenida

Cocktail de bienvenida 1*

Surtido de croquetas
(pollo y jamón)

Berenjenas crujientes con salsa de
yogurt, tahina y miel

Anchoa de Santoña con gelee
de bloody mary

Chupito de crema de temporada

Precio por pax: 12€ + IVA

Cocktail de bienvenida 2*

Surtido de croquetas
(pollo, jamón, carabinero)

Lingote de foie y kirsch con
pan crujiente especiado

Crujiente de langostinos con mojo de
salmorejo

Chupito de crema de temporada

Mouse de foie, kirsh y cucurucho crujiente

Brick de morcilla con gazpacho de manzana
verde

Precio por pax: 16€ + IVA

*Nota sobre Cocktails de Bienvenida:

- Solo disponibles para acompañar los menús sentados
- Duración 30 minutos



Bodega común para todos los menús

*Vino blanco:
Etcétera D.O
Rueda*

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

*Cervezas,
refrescos, zumos y
aguas minerales*

Selección de menús sentados

Menú 1

Entrante

Fagoti de pera y queso con ragout de setas silvestres y salsa de trufa

Plato principal

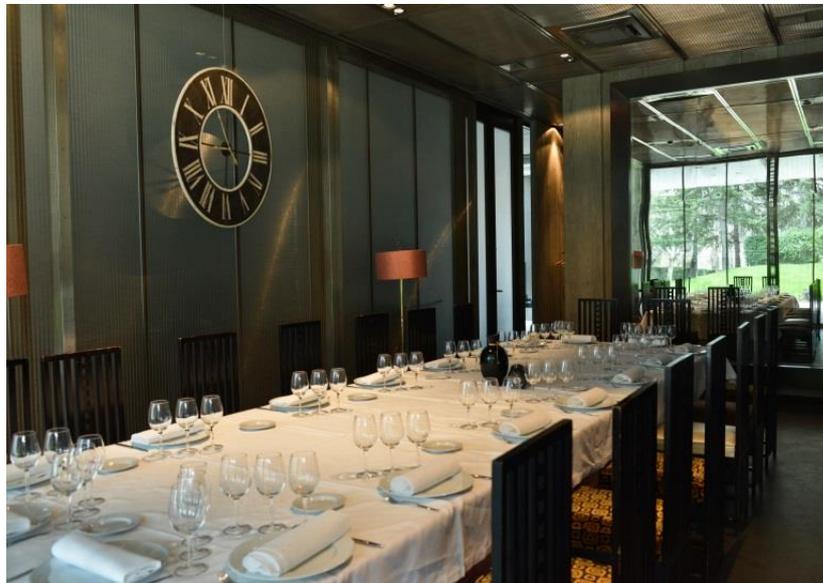
Dorada a la sal con mousaka libanesa

Postre (a cerrar el mismo)

Tiramisú del Café de Oriente

Coulant de chocolate y su sorbete

Precio por pax: 57€ + IVA



Menú 2

Entrante

Gazpacho de fresas con su tartar y queso de cabra frito

Plato principal

Solomillo de buey con patatas revolconas con torreznos y padrones

Postre (a cerrar el mismo)

Tiramisú del Café de Oriente

Coulant de chocolate y su sorbete

Precio por pax: 67€ + IVA



Menú 3

Entrante

Ensalada bogavante con quinoa, wakame, brotes tiernos y mahonesa de té verde.

Plato principal

½ Merluza de Pintxo en caldo corto sobre guiso de txipirón encebollado

½ Paletilla de cabrito al estilo Café de Oriente

Postre (a cerrar el mismo)

Tiramisú del Café de Oriente

Coulant de chocolate y su sorbete

Sopa de chocolate, brownie y fresas

Precio por pax: 87€ + IVA

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

Selección de cafés e infusiones

Delicias y dulces de nuestro obrador





MENÚ INFANTIL

Entrantes

Jamón, lomo y queso

Croquetas de jamón hechas en casa

Chipis fritos

Plato principal

Salteado de solomillo con patatas fritas

Postre

Tarta de chocolate

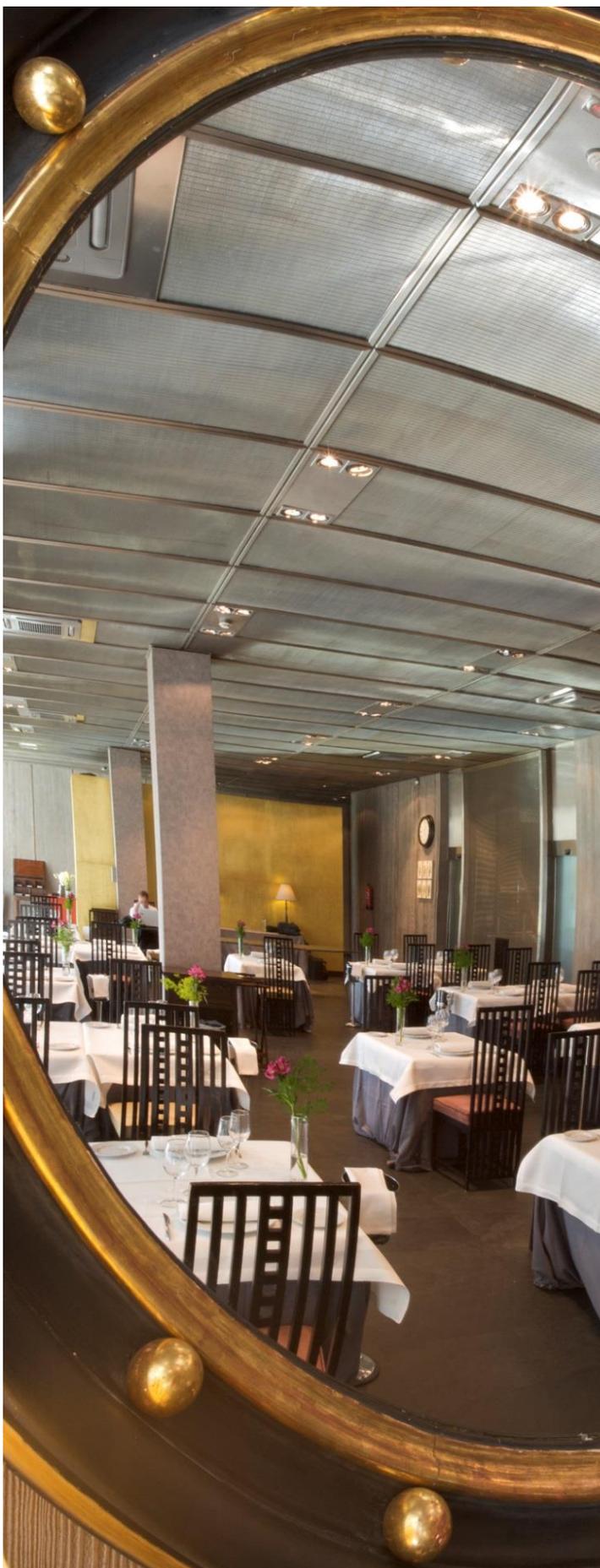
Bebidas (refrescos y aguas)

Precio pax: 27, 00€ + IVA



Candy Bar

100€ Buffet + 2€ por pax



CONTACTO

Grupos y eventos corporativos:

María Gómez

eventos.museo@grupolezama.es

Tel: 91 550 20 55 | 639 982 149

Itziar Peñafiel

museodeltraje@grupolezama.es

Tel: 91 550 20 55 | 660 093 140

Condiciones Generales

*Para la reserva en firme se deberá realizar un depósito en función de los asistentes.

*Último pago: 48 horas antes de la celebración del evento.

*Mínimo de contratación un menú Cocktail o un menú sentado para cada comensal.

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

* Para los audiovisuales (sonido, música, iluminación, animación,etc...) contactar con: F.BURGOS MUSIC email: fburgos@fburgosmusic.com

Imágenes meramente representativas.

IVA para todos los precios: 10%