

MENÚS GRUPOS

2017

Gastronomía y entorno de lujo.




CAFÉ DE ORIENTE
MUSEO DEL TRAJE

Coffee Breaks

Coffee 1

Mini bollería variada 2 piezas
Popclots de azúcar
Pastas variadas
Café, infusiones variadas, aguas minerales y zumos
Precio PAX: 9,50€ + IVA

Coffee 2

Mini bollería variada 2 piezas
Mini donuts clásicos y de chocolate
Barrita de jamón con tomate
Brochetas de fruta de temporada
Café, infusiones variadas, aguas minerales y zumos
Precio PAX: 11,50€ + IVA

Coffee 3

Mini bollería variada dulce y salada
Mini donuts variados
Mini muffins de toffe con nueces de pecán
Barrita de jamón con tomate
Mini medias noches de salmón ahumado con queso philadelphia
Brochetas de frutas de temporada
Café, infusiones variadas, aguas minerales y zumos
Precio PAX: 15,00€ + IVA

***Nota sobre Coffee:**

*Suplemento del 3% en terrazas, Sala Jardín y C Arte C
Solo disponibles para acompañar los Menús tipo cóctel o sentados*



OPCIONES DE MENÚS SENTADOS

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Los siguientes cócteles deberán ir acompañados de un menú sentado

Copa de Bienvenida *

Tubérculos con tzatziki
Laminets con picos
Variado de encurtidos y aceitunas
Mix de frutos secos

Precio PAX: 1 hora 12€ + IVA

½ hora 8,00€ + IVA



Cocktail de bienvenida 1*

Cesta de remolacha, guacamole, salmón y sus huevas
Mini pintxo de tortilla con alioli de las pedroñeras
Croquetas caseras de jamón ibérico
Chupito (frio o caliente) de temporada
Berenjena crujiente con salsa de yogurt, tahina y miel

Precio PAX: 23,00€ + IVA

Cocktail de bienvenida 2*

Lingote de foie y kirsch con pan crujiente especiado
Croquetas de carabineros y espárragos trigueros
Ragout de setas, trigueros y papada ibérica
Zamburiña gratinada a la Gallega
Crujiente de morcilla con gazpacho de manzana verde
Langostino crujiente con mojo de salmorejo

Precio PAX: 28,50€ + 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 y copa de Bienvenida:**

-Solo disponibles para acompañar los Menús sentados

-Duración 1 hora

MENÚS SENTADOS

Común para todos los menús sentados:
Vino Blanco: Etcétera 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 1

Ensalada de patata aliñada a la lima, aguacate, brotes tiernos y mahonesa de kimuchi

*

Muslo de pintada rellena de trompetas y castañas con falso risotto de trigo tierno cuccini y calabaza

*

Bizcochito caliente de chocolate con picatostes y su sorbete

Precio PAX: 55,00€ + IVA

Menú 2

Crema de espárragos trigueros, jamón de pato curado y huevo marinado

*

Salmón asado al teriyaki de tupinambo y cebolleta china

*

Tiramisú en copa con sparklys de choco estilo Café de Oriente

Precio PAX: 61,00€ + IVA



Menú 3

Ensalada de Salmón ahumado, mouse de queso feta, bulgur y mango

*

Presas Ibéricas al carbón con confitura de boniato y salicornias salteadas al ajillo

*

Perlas de Japón estilo Café de Oriente con mango

Precio PAX: 67,00€ + IVA



Menú 4

Ensalada de perdiz de campo, cuscús y escabeche de setas al dente

*

Merluza en caldo corto sobre guiso de txipirón encebollado y salsa de tinta de calamar

*

Nuestra tarta de manzana con helado de té Matcha

Precio PAX: 77,00€ + IVA

Menú 5

Bisqué de mariscos del cantábrico con gyozas de txangurro naruto y hijiki

*

Solomillo de buey a la sartén sobre trufi salteado con setas y salsa de trufa

*

Red velvet Café de Oriente

Precio PAX: 83,00€ + IVA

Menú 6

Jamón Ibérico de bellota con su tomate y panes (centro de mesa)

*

Emulsión de tomates raf, fresones, tartar de sardina ahumada y helado de idiazábal

*

½ Bacalao confitado sobre pilpil de potaje, vieira a la plancha y crujiente de camarones

*

½ Solomillo de buey a la brasa estilo rossini y ragout de setas silvestres de temporada

*

Pannacotta de chocolate blanco y naranja

Precio PAX: 97,50€ + IVA



Menú 7

Jamón Ibérico de bellota con su tomate y panes (centro de mesa)

*

Ensalada de Bogavante, quinoa, wakame y mahonesa de té verde.

*

½ Rodaballo a la brasa, parmentier de patata violeta y salteado de colmenillas, puntaletes y gamba roja de Huelva

*

½ Paletilla de Cabrito lechal al horno estilo Café de Oriente

*

Sopa de chocolate blanco y yogurt con brownie de avellanas y fresas maceradas en vinagre

Precio PAX: 115,00€ + IVA

***Nota sobre menús sentados:**

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



OPCIONES DE CÓCTELES/BUFFET

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

* Mínimo 40 comensales

Vino Español *

Surtido de ibéricos de bellota

Queso Manchego

Surtido de croquetas Café de Oriente

Precio PAX: 22,00€ + IVA



Menú Cocktail 1*

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

Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada

Brick de morcilla con gazpacho de manzana verde

Berenjena crujiente con salsa de yogurt, tahina y miel

Taquitos de pollo en salsa teriyaki

Brandada de bacalao, confitura de rocoto y tartaleta de espinacas

Croqueta de carabineros y espárragos trigueros

Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio PAX: 35,50€ + IVA

Menú Cocktail 2

Lingote de foie y kirsch con pan crujiente especiado

Pequeña ensalada César

Zamburiña a la gallega

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

Mini pintxo de tortilla con alioli de las pedroñeras

Presa ibérica al yakiniku con queso manchego y mermelada de tomates verdes

Albóndiga de merluza, salsa de azafrán yitotogarashi

Croquetas caseras de pollo al curry japonés con panko

Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio PAX: 40,50€ + IVA



*Vino español y cóctel N1

solo disponibles para acompañar a un coffee

Menú Cocktail 3

Mini bagel de roastbeef, rúcula y tomate seco
Surtido de ibéricos con sus panecillos
Chupito de crema de temporada
Lingote de foie y kirsch con pan crujiente especiado
Surtido de quesos nacionales y sus jaleas
Ensalada de jamón de pato, chutney de mango,
arándanos y grana padano
Gyoza de dátiles con bacon y salsa agripicante
Croqueta de jamón ibérico de bellota
Brick de langostinos con mojo de salmorejo
Brandada de bacalao, confitura de rocoto y tartaleta de espinacas
Crujiente de morcilla con gazpacho de manzana verde
Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio PAX: 43,00€ + IVA

Menú Cocktail 4

Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada
Anchoa de Santoña con gelée de bloody mary
Tartar de salmón con soja y galleta de sésamo
Mini pintxo de tortilla con alioli de las pedroñeras
Brandada de bacalao, confitura de rocoto y tartaleta de espinacas
Zamburiña gratinada a la Gallega
Ragout de setas, trigueros y papada ibérica
Surtido de croquetas (carabinero y pollo al curry)
Berenjena crujiente con salsa de yogurt, tahina y miel
Mini Burger de ternera gallega con cebolla morada y sus salsas
Crujiente de langostinos con mojo de salmorejo
Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio PAX: 47,00€+ IVA

Menú Cocktail 5

Cesta de remolacha, aguacate, salmón marinado y sus huevas
Jamón Ibérico de bellota al corte
Cesta de sésamo, domburi con huevo marinado y anguila
Surtido de quesos nacionales y sus jaleas
Taco de salmón marinado, amapola, crema de idiazábal y ajo negro
Brandada de bacalao, confitura de rocoto y tartaleta de espinacas
Nuremberg hot dog con cebolla frita, pepinillo y sus salsas
Chupito de crema de temporada
Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada
Brocheta de falafel, calabacín, portobello, maíz con baba ganoush
Surtido de croquetas (jamón ibérico, carabinero, pollo al curry)
Presa ibérica al yakiniku con queso manchego y mermelada de tomates verdes
Mini Burger de ternera gallega con cebolla morada y sus salsas
Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio PAX: 55,50€ + IVA



Menú Cocktail 6 (nº5 + 2 buffets)

Jamón Ibérico de bellota al corte
Mini hamburguesa de lentejas rojas, quinoa y tzatziki
Anchoa de Santoña con gelée de bloody mary
Zamburiña gratinada a la Gallega
Tar-tar de salmón con soja y galleta de sésamo
Mini bagel de roastbeef, rúcula y tomate seco
Cono de bambú, cebolla caramelizada, txipirón frito y alioli de miel
Chupito de crema de temporada
Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada
Ragout de setas, trigueros y papada ibérica
Surtido de croquetas (*jamón ibérico, mejillón tigre, pollo al curry*)
Brick de morcilla con gazpacho de manzana verde
Brocheta de presa ibérica con queso manchego
Mini Burger de ternera gallega con cebolla morada y sus salsas

*

Buffet de arroces Café de Oriente

Buffet de quesos nacionales

*

Delicias y dulces de nuestro obrador y chupitos de frutas

Precio PAX: 68,00€ + IVA

Menú Cocktail 7

Jamón ibérico de bellota al corte
Cesta de sésamo, domburi con huevo marinado y anguila
Anchoa de Santoña "000" con gelée de bloody mary
Lingote de foie y kirsch con pan crujiente especiado
Surtido de croquetas (*Jamón ibérico, carabinero, pollo orgánico curry*)
Zamburiña gratinada a la Gallega
Tar-tar de atún rojo con ajo blanco de yuzu y guisantes de wasabi
Crujiente de langostinos con mojo de salmorejo
Ragout de setas, trigueros y papada ibérica
Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada
Nürnberg hot dog con cebolla frita, pepinillos y sus salsas
Albóndiga de merluza, salsa de azafrán yitotogarashi
Gyoza de dátiles con bacón y salsa agripicante
Mini Burger de ternera Gallega con cebolla morada y sus salsa

+

3 BUFFETS

*

Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio PAX: 87,00 € + IVA

*Nota sobre Cocktails:

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

Para sustituir un menú sentado, elegir menú cocktail a partir del nº4

Duración de Cocktails nº 1, 2 y 3 es de 1:30 H

Duración de Cocktails a partir del nº 4 es de 2:00 H

Opciones extras para sus cocktails

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

- * Maestro cortador + Jamón Ibérico de bellota (560€)
- * Buffet de quesos nacionales, panes y jaleas (16€)
(Idiazábal, Mahón, Manchego, Cabrales)
- * Buffet de ensaladas variadas Café de Oriente (12€) 3 opciones a elegir entre:
(Ensalada Cesar al estilo Café de Oriente, Ensalada de arroz con pollo de corral braseado y manzana, Ensalada de pulpo, pepino y lechuga de mar, Tabulé de verduras)
- * Buffet de Arroces (12€)
2 opciones a elegir entre: A banda – Negro – De verduras y setas – De rabo de toro
- * Buffet de cremas de temporada frías y calientes, cuatro variedades (12€)
(Frías: Sopa fría de tomate raff y fresones, Vichyssoise, Sopa de melón, yogurt y menta
Salmorejo con virutas de jamón,
Calientes: Crema de puerros, curry y coco, Crema de mariscos del cantábrico, Crema de calabaza y vainilla)
- * Buffet de Sushi variado (15€)
(Oshizushi, inarisushi, futomakis variados)
- * Buffet de Guisos de temporada (13€)
3 opciones a elegir entre: (Marmitako, Pochas con Gambón, Purrusada Vasca, Ragout de ternera Gallega)
- * Buffet degustación de bacalao con show cooking (17€)
(Pil-pil, Ajoarriero, Vizcaína)
- * Buffet de tortillas (13€)
(Tradicional, setas, atún con pimientos, picadillo de matanza)
- * Buffet de hamburguesas de cebón (14€)
(Con cebolla frita, pepinillos, ketchup, mostaza, mahonesa)
- * Buffet de Nuremberg hot dog (12€)
- * Buffet de tacos mexicanos con guarnición de totopos con sus salsas (16€)
(Cochinita pibil, pollo al mole poblano y ceviche mexicano)
Con Barra mexicana (sup 4€):
(Bodegón de micheladas con clamato, caballitos de tequilas con agua de tamarindo y agua de Jamaica)
- * Mesa de Ostras (15€)
- * Buffet de postres artesanos (12€)

- * Barra de coctelería (cerrar 2 tipos) (8,00€ por pax. y hora)
(Mojitos, daikiris, kaipirinhas)
- * Barra de Gin Tonics Premium (cerrar 3 marcas) (20,00€ por pax. y hora)
(Monkey 47, Nº 209, William Chase, Citadelle...)
- * precios por persona sin IVA

**Para otro tipo de buffet preguntar precio

*Barra de champagne

(Si desea acompañarla con ostras consultar precio)

Para el coctel de bienvenida con menú sentado (10,00€)

Para eventos tipo cóctel

(sin brindis 13,00€, con brindis 15,00€)

*Precios sin iva y por persona (10%)





BARRA LIBRE

CASUAL

Whisky: Ballantines, White Label, JB, Johnnie Walker etiqueta roja, Jim Bean

Ginebra: Beefeater, Bombay dry, Tanqueray, Get back blue gin

Ron: Barceló, Cacique, Brugal añejo

Vodka: Moskoskaya, Absolut, Stolichnaya

Precio pax 26.00€ + IVA (2 Horas mínimo)

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

*Mínimo 50 personas

CHIC

Whisky: Johnnie Walker etiqueta negra, Ballantines blue 12 años

Ginebra*: Bombay Sapphire, Seagrams, Puerto de Indias

Ron: Sta. Teresa selecto, Pampero Aniversario, Havana 7,

Vodka: Absolut Mandrin, Finlandia, Vox 40°

Esta barra irá acompañada de "aderezos" para las Ginebras

Precio pax: 29,5€ + IVA (2 Horas mínimo)

Cada hora adicional.....11,5€/pers.+10% IVA

*Mínimo 50 personas



GLAM

Whisky*: Cardhu, Johnnie Walker gold, Glenfiddich, Antiquary

Ginebra*: G'vine, Hendricks, Nordés, Gin Mare

Ron*: Matusalem Gran Reserva 10 Años, Zacapa, Cacique 500, Barceló Imperial

Vodka**: Belvedere, Ciroc, Ketel 1

Frutos secos

Esta barra irá acompañada de tres "aderezos" para las Ginebras Premium

Precio pax 35.00€ + IVA (3 Horas)

Cada hora adicional.....15,00€/pers.+10% IVA

*Mínimo 50 personas

Barra de Cocktelería (cerrar 2 tipos):

(Daikiris, Caipiriña, Mojitos, sin alcohol):

Precio pax 8€/pers.+10% IVA**

**Para otro tipo de cocktails preguntar precio

Barra de Gin Tonics Premium (cerrar 3 marcas) (20,00€ por pax. y hora)

(Monkey 47, N° 209, William Chase, Citadelle...)



OPCIONES EXTRAS DE RECENA PARA EL 100% DE LOS INVITADOS

Recena básica: Sándwiches variados, Mini bollería casera (2€ + iva por pax.)



Buffet de Hot Dogs variados: 3€+ IVA por pax
Variedad de salchichas alemanas (Viena, Bratsburg y Frankfurt)
Con cebolla frita y pepinillos aderezado con ketchup y mostaza

Mesa salada 100€ + 4€+ IVA por pax
Artesanitos Frankfurt, sandwiches, tortilla, surtido de mini quiche, mini chics surtidos, mini hamburguesitas de falafel, mix galletitas saladas

Candy Bar 100€ + 2€+ IVA por pax
Chuches, nubes, gominolas, brochetas dulces, mini muffins y pop dots

Fuente de chocolate 100€+ 3,5€+IVA por pax
Nubes, fruta variada, barquillos y besitos de gominola

Caldo casero 1,5€+IVA por pax

Carro de palomitas
Atendido por un camarero
y con diferentes sazonadores
150€+ IVA por hora



Buffet de Donuts 3€+iva por pax
Donuts variados: Clásicos, rellenos, popdots y berlidots



**Armonización
Dj y discomóvil
Pianista
Grupo de Jazz
...entre otros**

Empresa homologada: www.fburgosmusic.com

fburgos@fburgosmusic.com

Telf. 913612499 – 609778169

Posibilidad de elegir estilos o canciones

-Consultar precios:

Iluminación fuente y jardines



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
 - *Los 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.
- Imágenes meramente representativas*

IVA para todos los precios: 10%



Café de Oriente Museo del Traje
Avda. Juan Herrera, 2 - Madrid 28040

Telf. 915502055

María Gómez:

eventos.museo@grupolezama.es

Itziar Peñafiel:

museodeltraje@grupolezama.es