

MENÚS BODA

2017

Gastronomía y entorno de lujo.




CAFÉ DE ORIENTE
MUSEO DEL TRAJE

Pensando en todos los detalles...

Sabemos que los detalles en una boda son fundamentales, por eso, nuestro equipo os presentará varias propuestas de espacios tanto al aire libre como en amplios salones acristalados, montajes y ambientes para que elijáis la que más os guste.

Juntos diseñaremos el estilo de tu boda: mobiliario, minutas, menús...

Si deseáis celebrar vuestra ceremonia con nosotros, ponemos a vuestra disposición nuestras terrazas rodeadas de jardines y fuentes.



Precio Lectura Simbólica:

- Para 85 sillas tiffany + mesa de oficiante y mantelería 450 € + iva
- Resto de sillas + mesa de oficiante y mantelería 400 € + iva
- Si desea más sillas consultar precio
- Megafonía y música desde 170 € + iva

Reciba a sus invitados con una mesa de limonada y naranjada natural por solo 2 € + iva por invitado

INFORMACIÓN IMPORTANTE: Al tratarse de un Museo del Estado no nos está permitido realizar ceremonias civiles en nuestras instalaciones, en cambio sí que se podrían realizar algún tipo de ceremonia o lectura simbólica sin carácter legal





Bodas a la carta





Este espacio despliega la mayor exuberancia de jardines y fuentes del distrito de Moncloa, lo que lo convierte en uno de los lugares para eventos más sugerentes de la ciudad.

Todo esto se completa con una oferta gastronómica y servicio de máximo nivel.



Las instalaciones cuentan con salones acristalados, auditorio, fuente, terrazas y jardines de pinos centenarios en los exteriores.

La posibilidad de albergar hasta 1600 personas, cómodamente, o bien utilizar alguno de sus acogedores salones para cocktail, cenas...



Las instalaciones del Museo del Traje son Premio Nacional de Arquitectura. Y el Grupo Lezama obtuvo el Premio Nacional de Gastronomía 2013, "Premio Especial".

OPCIÓN DE MENÚ CÓCTEL

Menú Oriente

14 pinchos (fríos y calientes)

+

3 Buffets

+

Delicias y dulces de nuestro obrador

Bodega

Vino Blanco: D.O. Rueda- K-Naia (Verdejo)

Vino Tinto: D.O.Ca. Rioja La Tarara Cr (Tempranillo)

D.O. Cava**: ARIA Seguras Viuda Brut Nature

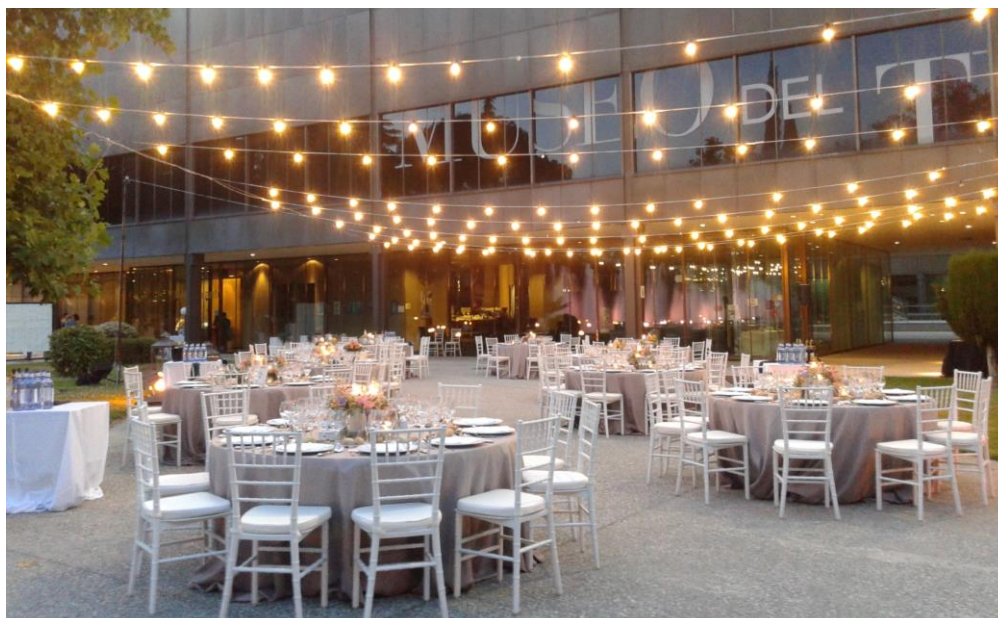
Aguas minerales, cervezas, refrescos, zumos

** Opción brindis con Champagne Moët & Chandon Brut Imperial

(6,50€+ iva por comensal)

Precio pax 105,00 €* + IVA

*Con silla tiffany 2 €+iva por persona



LISTADO DE PINCHOS

Pinchos fríos

Jamón ibérico de bellota con picos y regañas

Lingote de foie y kirsh con pan crujiente especiado

Ensalada de jamón de pato, chutney de mango, arándanos y grana padano.

Mini bagel de roastbeef, rúcula y tomate seco

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

Chupito de crema de temporada a elegir entre: salmorejo con virutas de jamón; vichissoise; sopa de melón, yogurt y menta: o gazpacho de fresas

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

Anchoa de Santoña con gelee de blodymary

Tartar de atún rojo con ajo blanco de yuzu y wasabi

Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada

Cesta de sésamo, donburi con huevo marinado y anguila

Cucurucho de alga nori, steak tartar y kikos



LISTADO DE PINCHOS

Pinchos calientes

Chupito de crema de temporada a elegir entre:
crema de puerros, curry y coco; crema de mariscos del
cantábrico; y crema de calabaza y vainilla

Berenjena crujiente con salsa de yogurt, tahina y miel

Ragout de setas, trigueros y papada ibérica

Crujiente de langostinos con mojo de salmorejo

Zamburiña gratinada a la gallega, jamón,
tomate y albariño

Brandada de bacalao, confitura de rocoto y
tartaleta de espinacas

Albóndiga de merluza, salsa de azafrán e ito togarashi

Croqueta de carabineros y espárragos trigueros

Croqueta de pollo de corral al curry
japonés con panko

Croqueta de jamón ibérico de bellota

Gyoza de dátiles con bacon y salsa agripicante

Brick de morcilla con gazpacho de manzana verde

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

Nürnberg hot dog con cebolla frita, pepinillos
y sus salsas

Mini burger de ternera gallega con cebolla
morada y su salsa

Mini hamburguesa de lentejas rojas, quinoa y tzatziki

Bocheta de falafel, calabacín, portobello, maíz con
baba ganoush

OPCIONES EXTRA

Para completar su menú y hacerlo más atractivo y variado le proponemos una selección de **buffets temáticos** con los que sorprenderá a sus invitados.

Maestro cortador + jamón ibérico de bellota (560 €)

Buffet de quesos nacionales, panes y jaleas

Idiazábal, Mahón, Manchego y Cabrales

Buffet de arroces con alioli 2 opciones a elegir entre

Arroz a banda; arroz de verduras y setas; y arroz de rabo de toro

Buffet de sushi variado

Oshizushi, inarisushi, futomakis variados

Buffet de guisos de temporada 3 opciones a elegir entre

marmitako, pochas con gambón, purrusalda vasca, ragout de ternera gallega

Buffet degustación bacalao

Pilpil, Ajoarriero, Vizcaína

Buffet de tacos mexicanos con guarnición de totopos con sus salsas

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

Buffet de postres artesanos (6 referencias)

Petit suisses de banana split, perlas de Japón con leche de coco y mango, fruta fresca, macarons, trufas de té verde, carolines, mini carrot cake, chupitos de red velvet



Barra de coctelería durante una hora aprox.

Mojitos, daikiris, caipirinhas

(8,00 € por pax. y hora)

Barra de Gin tonics Premium con su guarnición durante 1 hora aprox.

Ginebras de la barra Chic (12,00€)

Barra de champagne

(Si desea acompañarla con ostras consultar precio)

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

Para bodas tipo cóctel (sin brindis 13,00 €, con brindis 15,00 €)

*Precios sin IVA y por persona (10%)



OPCIONES DE MENÚ SENTADO

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Los cócteles de bienvenida estarían incluidos en su menú de boda (7 unidades*).

Puede combinar su menú con un cóctel de bienvenida a elegir entre las opciones del listado de pinchos.



*Cada pincho extra 1,5 € + IVA por pincho y comensal.

MENU DEL TRAJE

Selección de entrantes

Ensalada de patata aliñada a la lima, aguacate, ceviche de vieiras del Cantábrico y mahonesa de kimuchi

Ensalada de ahumados, mousse de queso feta, bulgur, mango, crujiente de raíz de loto y vinagreta de mostaza y miel

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

Selección de nuestros mares

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

Merluza de pincho sobre chipirones encebollados, tinta de calamar y sus puntitas fritas

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

Selección de nuestros pastos

Carrillera de ternera confitada, puré de chirivía, salsa de chocolate y okra frita

Presa ibérica al carbón, salsa romescu, puerros confitados y tomates confitados

Suprema de pularda rellena de foie y orejones sobre falso risotto de trigo tierno, cuccini y calabaza

Precio pax: 118,00 €* + IVA

*Con silla tiffany 2 € + IVA por persona



*Presas ibéricas (media ración)

MENU PREMIUM

Selección de entrantes

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

Ensalada de perdiz, foie, tartar de aguacates aliñados y escabeche de setas al dente

Emulsión de tomate Raf, fresones, tartar de sardina ahumado y helado de Idiazábal

Crema suave de mariscos del Cantábrico, lingote de coco, anís, cigala y alga hijiki

Selección de nuestros mares

Lubina salvaje sobre puré de ajos asados, velouté de alcachofas y mejillones y su crujiente

Mero sobre berenjena en suave caldo de bonito seco y tentáculo de pulpo a la barbacoa

Rape asado sobre fideuá negra de sepia y carabinero a la plancha

Selección de nuestros pastos

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

Paletilla de cabrito lechal al horno estilo Café de Oriente

Cochinillo asado a baja temperatura al aroma cítrico con tatín de ruibarbo y tomate

Precio pax 135,00 € + IVA

Silla tiffany incluida



El precio incluye:

Entrada - Segundo - Postre

Elección de:

Entrante - ½ Pescado - ½ Carne - Postre
(suplem. 5 €+IVA)

Opción incluir sorbete entre pescado y carne
(suplem. 2 €+ IVA)

PREGUNTE POR OPCIONES
VEGETARIANAS, CELIACOS, ETC.

DEGUSTACIÓN del menú seleccionado para 6 personas (mínimo de 100 personas contratadas).
La fecha de la misma será en horario de comida de miércoles a viernes según disponibilidad.

SELECCIÓN DE NUESTRO OBRADOR

Tiramisú en copa con sparkles de chocolate estilo Café de Oriente

Sopa de chocolate blanco y yogurt con brownie de avellanas y fresas aciduladas

Coulant de chocolate, estofado de kumquats y sorbete de violetas

Perlas de Japón con leche de coco, haba tonka y mango

Red velvet Café de Oriente

Nuestra clásica torrija

Nuestra tarta de manzana con helado de té Matcha





BODEGA COMÚN PARA MENÚS SENTADOS

Vino Blanco
D.O. Rueda- K-Naia (Verdejo)

Vino Tinto
D.O.Ca. Rioja La Tarara Cr (Tempranillo)

D.O. Cava**
ARIA Seguras Viuda Brut Nature

Aguas minerales, cervezas,
refrescos, zumos

** Opción brindis Moët&Chamdom Brut Imperial
(6,50 € + IVA por comensal)

Si desea otros vinos no dude en consultar

MENU INFANTIL

(Para niños hasta 12 años)

Entrantes variados

Embutidos ibéricos (jamón, lomo y queso manchego)

Chipirones fritos a la andaluza

Croquetas de jamón ibérico hechas en casa

Plato principal

Salteado de puntas de solomillo a la sartén con patatas fritas

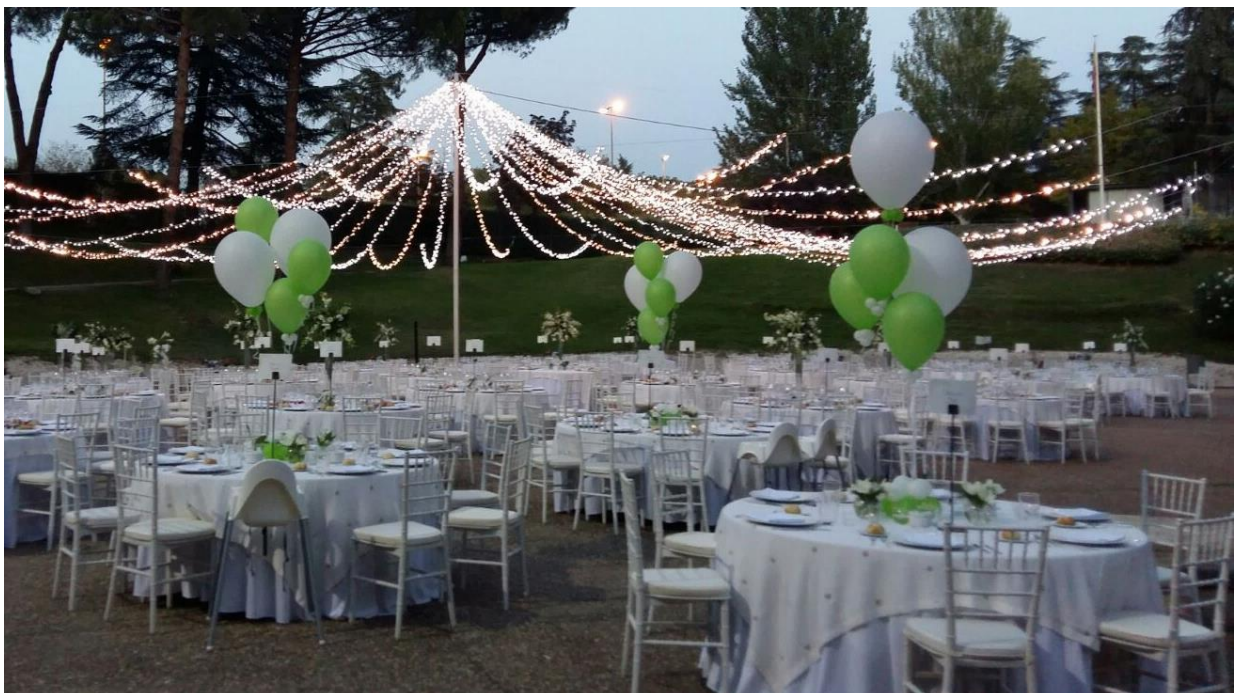
Postre

Bizcochito caliente de chocolate y helado de nuestro Obrador

*

Bebidas incluida

Precio pax 40.00 € + IVA



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**

Moskovskaya, Absolut, Stolichnaya

Precio pax 22.00 € + IVA (3 horas)

4º hora extra: 8.00 € + IVA
Mínimo de 60% de invitados

5º hora extra: 8.00 € + IVA
Mínimo de 50 invitados

CHIC

Whisky*

Johnnie Walker etiqueta negra, Chivas 12, Jack
Daniel's, Ballantines blue 12 años

Ginebra*

Martin Miller's, Bombay Sapphire, Seagrams,
Puerto de Indias, Bulldog

Ron*

Sta. Teresa selecto, Pampero Aniversario,
Havana 7, Legendario, Flor de caña gran reserva
7 años, Brugal extra viejo, Matusalem 7 años

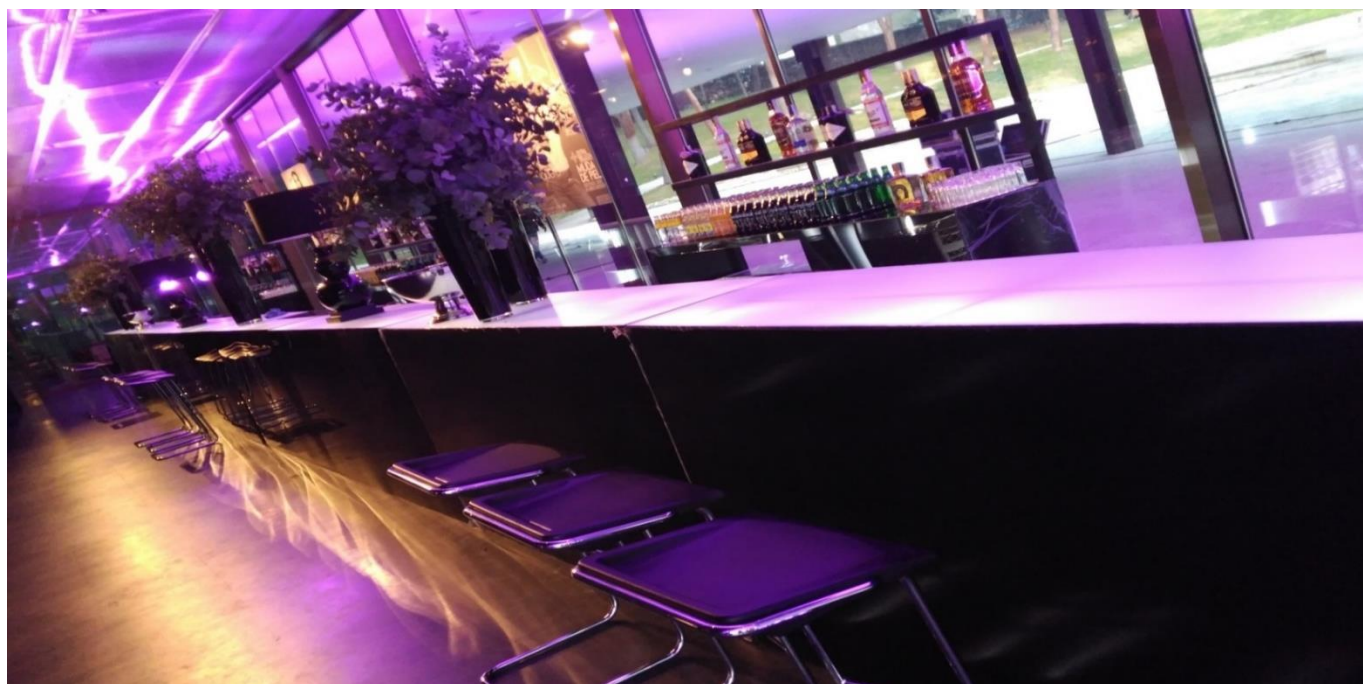
Vodka**

Absolut Mandrin, Finlandia, Vox 40º
Licores: Licores de sin alcohol, Orujo de hierbas,
Crema de Orujo, Pacharán, Jagermeister***

Esta barra irá acompañada de "aderezos"
para las Ginebras

Precio pax: 26 € + IVA (3 horas)

4º hora extra: 9,50 € + IVA
Mínimo de 60% de invitados
5º hora extra: 9,50 € + IVA
Mínimo de 50 invitados



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 I

Licores*

Licores de sin alcohol, Orujo de hierbas, Crema
de Orujo, Pacharán, Jagermeister***

Frutos secos

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

Precio pax 32.00 € + IVA (3 horas)

4º hora extra: 12.00 € + IVA
Mínimo de 60% de invitados

5º hora extra: 12.00 € + IVA
Mínimo de 50 invitados

OBSERVACIONES

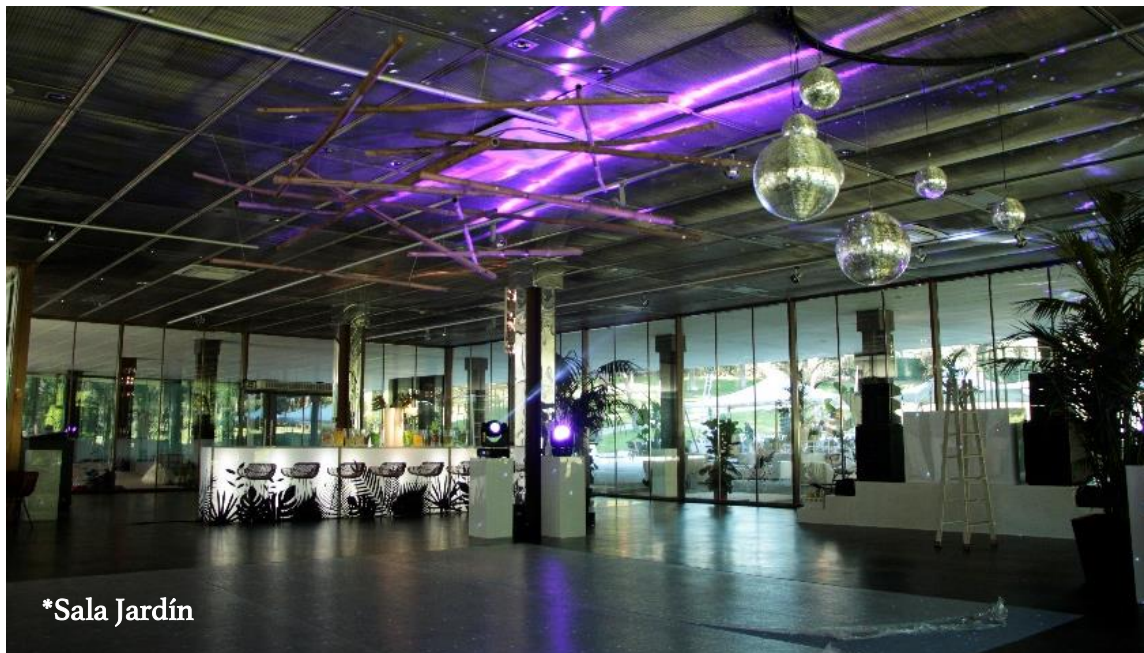
* Decidir 2 marcas

** Decidir una marca

***Por botellas en función
del número comensales



*Sala Oriente



*Sala Jardín

RECENA INCLUIDA

Sándwiches variados

Mini bollería casera

OPCIONES EXTRAS DE RECENA PARA EL 65% DE LOS INVITADOS

Buffet de hot dogs variados

3 €+ IVA por pax

Variedad de salchichas alemanas (Viena, Bratsburg y Frankfurt) con cebolla frita y pepinillos aderezados en kétchup y mostaza

Mesa salada

100 € + 4 €+ IVA por pax

Artesanitos Frankfurt, sándwiches, tortilla, surtido de mini quiche, mini chics surtidos, mini hamburguesitas de falafel y 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

150 €+ IVA por hora

Atendido por un camarero y con diferentes sazonadores

Buffet de Donuts

3 €+iva por pax

Donut variados: Clásicos, rellenos, popdots y berlidots



DISCOTECA

3 horas (DJ + luces básicas)

450 €+ 21% IVA

Hora extra 150 €+21% IVA

Amenización cóctel de bienvenida desde 150 € + 21% IVA

Amenización banquete desde 250 € + 21% IVA

Iluminación exterior desde 350 € + 21% IVA

Iluminación fuente 450 € + 21% IVA

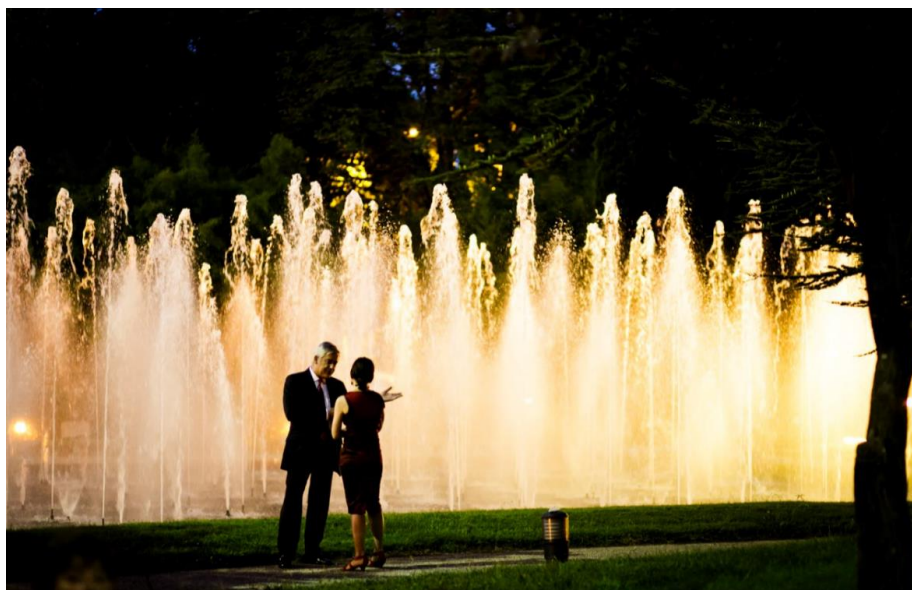
Resto de servicios grupo de jazz, animación... Consultar precios.

Empresa homologada: www.fburgosmusic.com

fburgos@fburgosmusic.com

Telf. 91 361 24 99 – 609 778 169

Posibilidad de elegir estilos o canciones



...POR UN DIA INOLVIDABLE



Café de Oriente Museo del Traje

Avda. Juan Herrera, 2 - Madrid 28040

Telf. 91 550 20 55

Itziar Peñafiel: museodeltraje@grupolezama.es

María Gómez: eventos.museo@grupolezama.es

www.cafedeorientemuseodeltraje.com