

# 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.



Las imágenes pertenecen al Café de Oriente Museo del Traje y son meramente ilustrativas

### 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

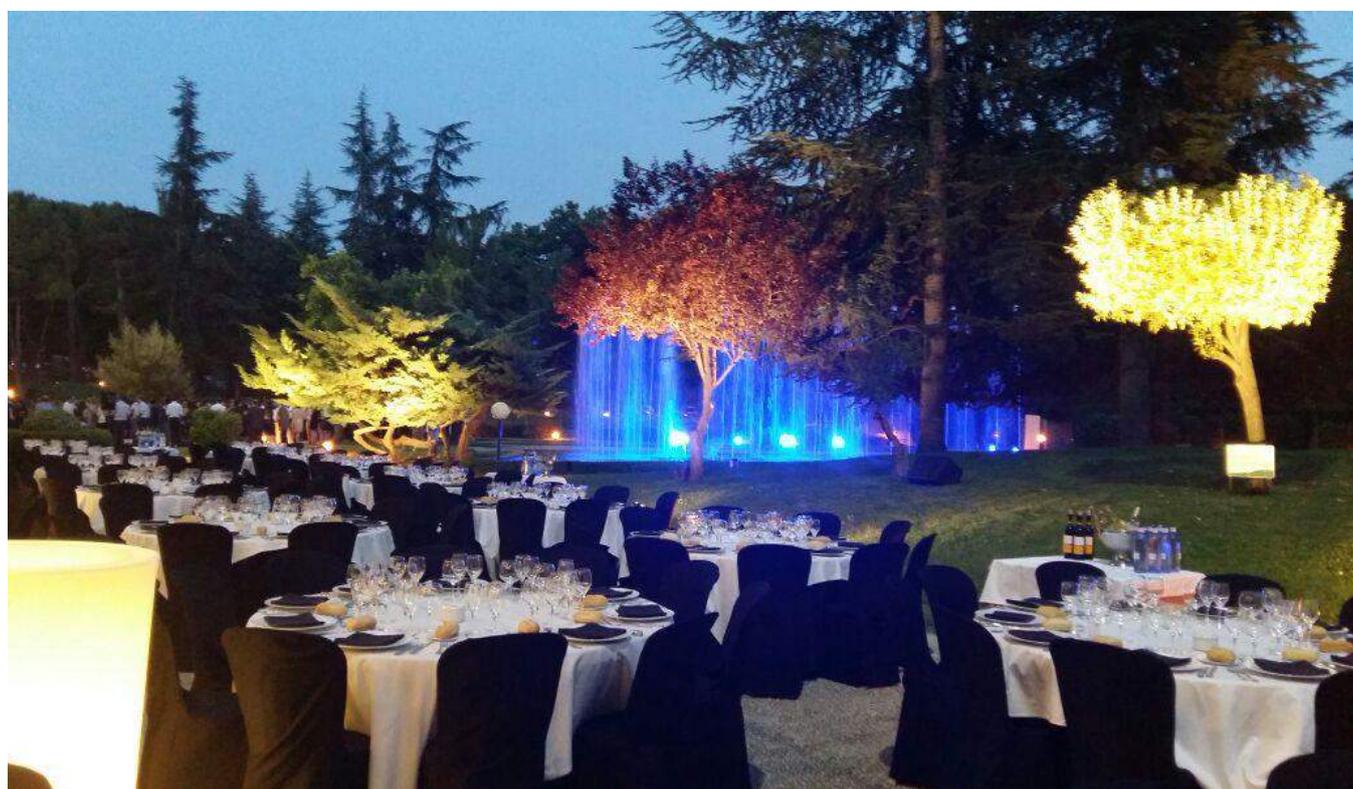
Reciba a sus invitados con una mesa de limonada y naranjada natural por solo 2 € + iva por invitado

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

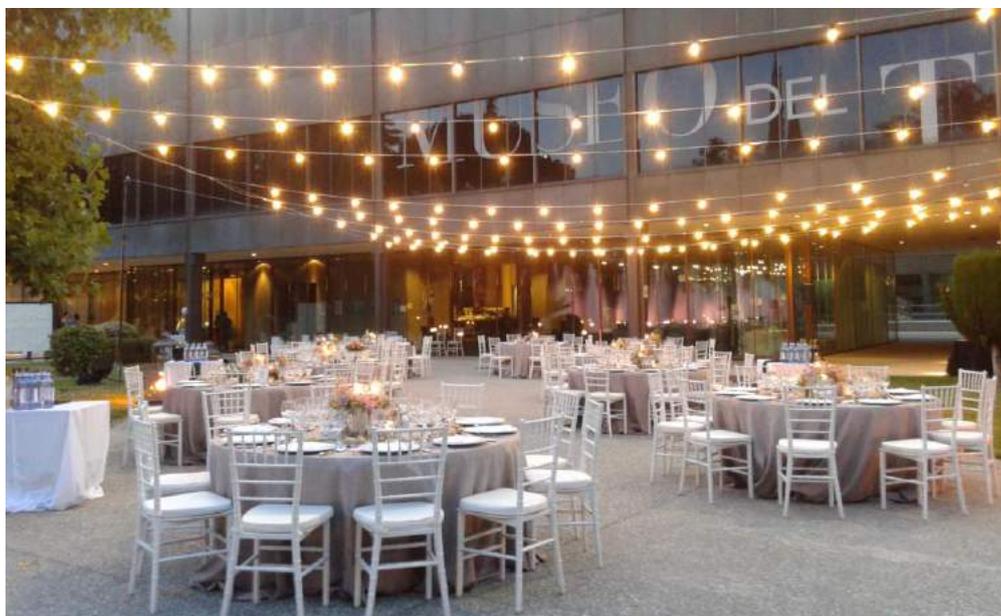
Aguas minerales, cervezas, refrescos, zumos

\*\* 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, purreusalda 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)**

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



### **Barra de cocktelería 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



# 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

\*\*\*

Bavaroise de piña colada, frutos rojos y sombrilla de pistachos





## **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

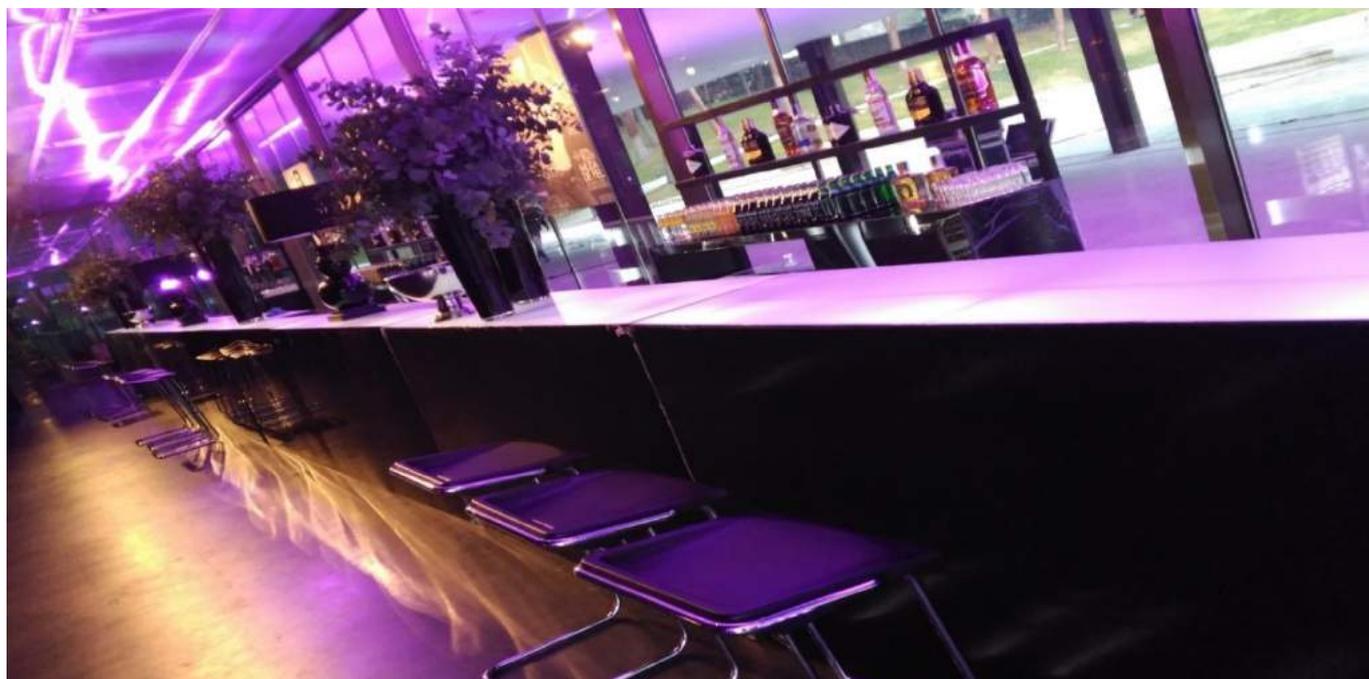
### Vodka\*\*

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

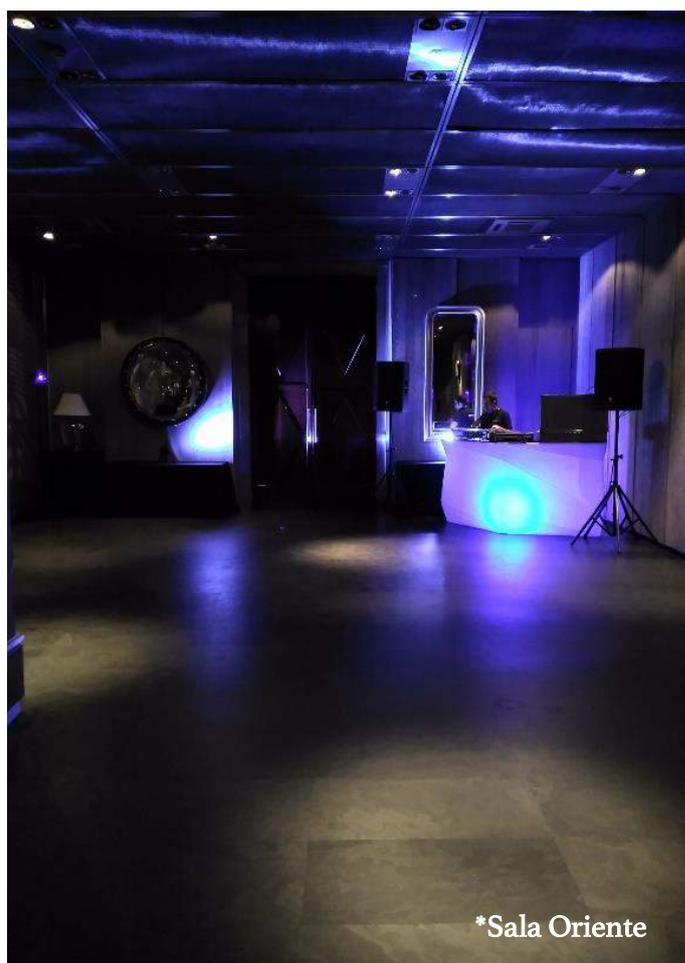
**Precio pax 32.00 € + IVA (3 horas)**

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

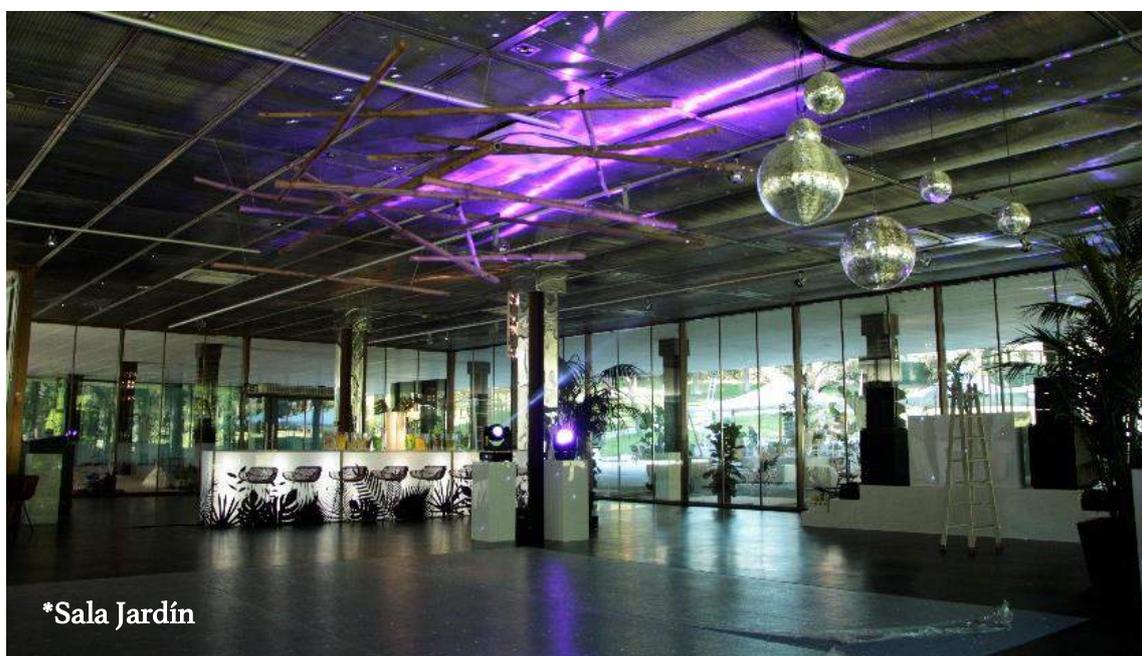
5º hora extra: 12.00 € + IVA  
Mínimo de 50 invitados

### **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 ketchup 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**

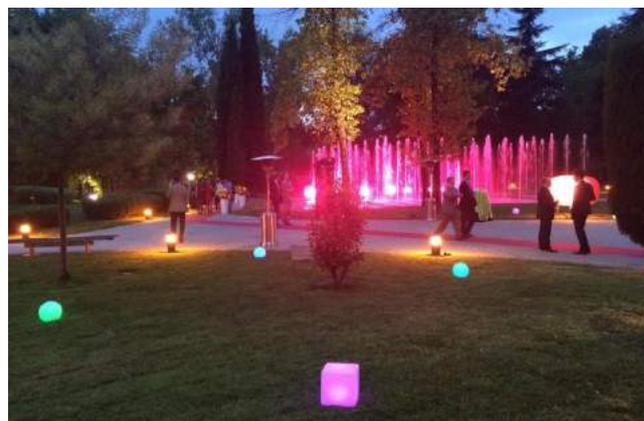
Resto de servicios grupo de jazz, animación... Consultar precios.

Empresa homologada: [www.fburgosmusic.com](http://www.fburgosmusic.com)

[fburgos@fburgosmusic.com](mailto: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](mailto:museodeltraje@grupolezama.es)

**María Gómez:** [eventos.museo@grupolezama.es](mailto:eventos.museo@grupolezama.es)

[www.cafedeorientemuseodeltraje.com](http://www.cafedeorientemuseodeltraje.com)