

MENÚS DE BODA 2018

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

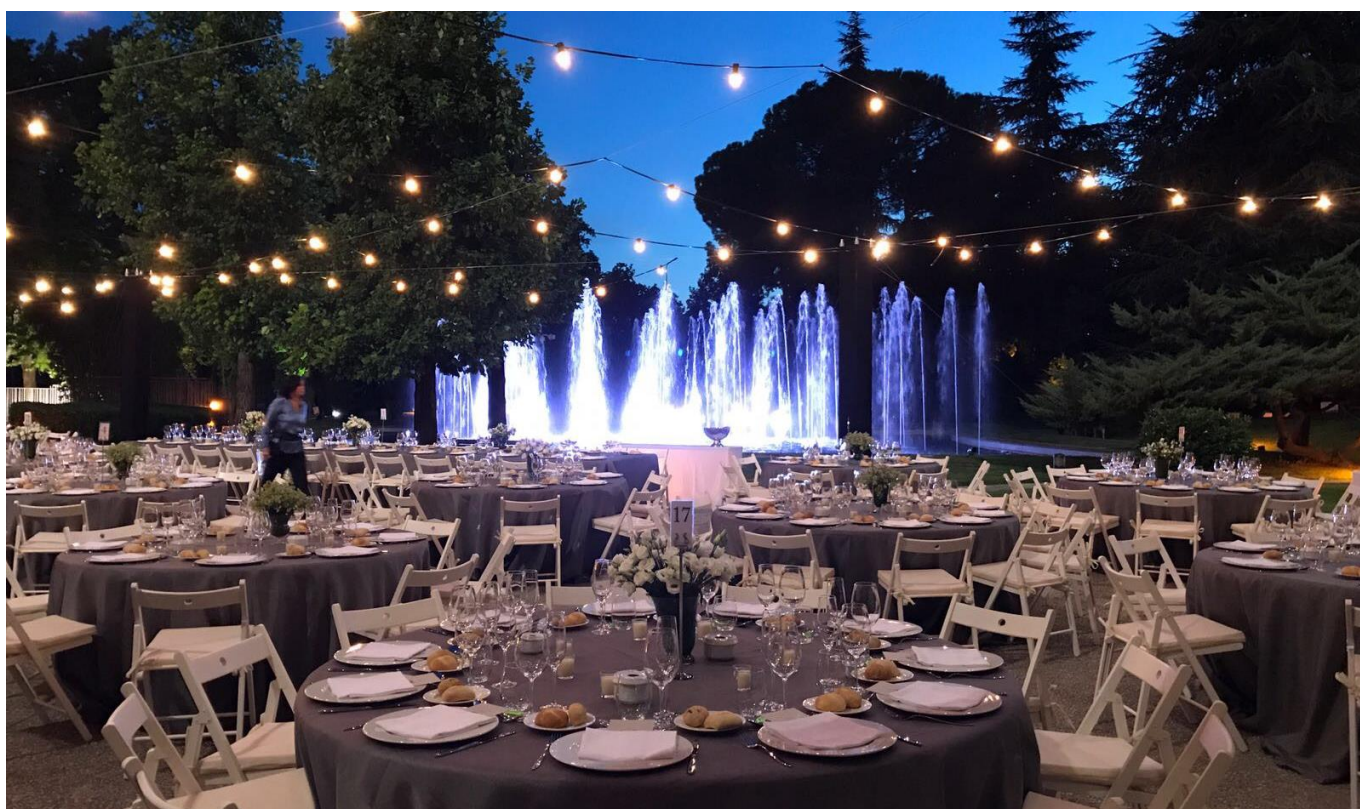
Reciba a sus invitados con una mesa de limonada y naranjada natural por solo 2 € + iva por invitado.

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)

+

2 Buffets

(Consultar precio para añadir más 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 y zumos

** Opción brindis con Champagne Moët & Chandon Brut Imperial

(6,50€+ IVA por comensal)

Precio pax 95,00 €* + IVA

*Con silla tiffany 2 €+iva por persona



LISTADO DE PINCHOS

Pinchos fríos

Jamón ibérico de bellota etiqueta negra con
grisines artesanos

Ensalada de fideos “soba” cilantro, pepino,
lima y anacardos

Anchoa de Santoña con queso Afuega'l Pitu
y melocotón asado

Taco de salmón marinado al ron-miel, amapola,
queso Idiazábal y ajo negro

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

Berberechos con Bloody Mary de cerezas y palmitos

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

Ensalada de kale, jamón de pato, pipas de calabaza
tostada y dressing de sésamo

Corte de foie, higos, sal Maldon y pimientas

Inari de pollo del corral, shitake y
mahonesa japonesa

Tataki de presa ibérica a la parrilla con verduras
encurtidas y berenjena ahumada

Chupito de crema de temporada a elegir entre:
crema de puerros, manzana y lima; salmorejo con virutas de
cecina de León; gazpacho de fresas con migas de queso de
cabra; o ajo blanco de cacahuete y mojama de atún



LISTADO DE PINCHOS

Pinchos calientes

Ragout de setas, trigueros y papada ibérica

Bagel de falafel, humus, espinaca baby y remolacha

Mini hamburguesita de lenteja roja y canónigos

Croqueta de bacalao, leche de oveja y naranja
(sin gluten)

Croqueta de jamón ibérico y boletus

Croqueta de mejillón tigre

Rollo de bonito con micro salpicón de verduritas
y pilpil de pimientos asados

Bolita de pulpo con mahonesa de espelette
y virutas de atún deshidratado

Langostinos en crujiente de gambas con alioli
de coco y curry rojo

Zamburiña a la parmesana con esferas de cítricos

Gyozas de dátiles con bacon y salsa agripicante

Morcilla inflada con quinoa y boniato asado

Baozi de oreja con maní y salsa romesco de chipotle

Nüremberg hot dog con cebolla frita
y pepinillos marinados

Mini burger de cebón con cebolla morada,
queso cheddar y sus salsas

Chupito de crema de temporada a elegir entre:
mariscos del Cantábrico; crema de pak choi, cúrcuma y queso
ahumado; o crema de hongos de temporada con trufa



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 etiqueta negra 100% bellota (650 €)

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; arroz de rabo de toro; y paella mixta

Buffet de sushi variado

Oshizushi, inarizushi y futomakis variados

Buffet degustación bacalao

Pilpil, Ajoarriero y Vizcaína

Buffet de fideuá

Negra, mixta y a banda

Buffet peruano

Causa limeña, ají de gallina, ceviche de pescado blanco y guarniciones de batata, choclo y arroz

Buffet de tacos mexicanos con guarnición de totopos con sus salsas

Cochinita pibil, pollo al mole y champiñón con huitlacoche

Buffet barbacoa

Lomo de buey madurado con salsas de pimienta verde, chimichurri, mostaza y frutos rojos

Buffet Street Food japonés Izakaya

kushiyaki variados: berenjena, pollo y salmón; ramen de soja o miso; y okonomiyaki

Buffet de postres artesanos (6 referencias)



Barra sangría durante una hora aprox.

Blanca, roja y a la sidra

(2,50 € por pax)

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.

Pregunte por nuestras opciones para celiacos, vegetarianos, 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.

MENÚ DEL TRAJE

Selección de entrantes

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



Carpaccio de carabineros y langostinos con escabeche de setas al dente, aceite de jengibre y micromezclum



Tartar de sardinas ahumadas, pepino, cebolla morada con emulsión de tomate Raf y fresones



Ensalada de bogavante, quinoa, wakame, brotes tiernos y mahonesa de té verde (+5€)



Cuajada de foie hecho en casa con pistachos, pacharán y crujiente de cecina (+4€)



Bisque de marisco con cigala “oo” sobre lingote de coco y anís (+2€)



Timbal de tomate rosa, burrata, anguila ahumada y papadums (+4€)



Tataki de ventresca de atún rojo con bizcochito de maíz, salicornia y huevas cítricas (+6€)

Selección de nuestros mares

Pescado de la lonja según temporada



Bacalao confitado sobre pilpil de guiso de callos mar y tierra, garbanzos y lichis



Merluza de pincho en caldo corto sobre chipirones encebollados, tinta de calamar y sus puntillas fritas



Rodaballo braseado, arroz cremoso de erizos, shisho y tallarines de sepia al ajillo (+4€)



Lubina salvaje sobre cuscús de gazpacho de remolacha y ostras escabechadas en salsa de cítricos y soja (+ 5€)



Mero al horno, berenjena en caldo corto yodado y pulpo a la brasa (+ 6€)

Selección de nuestros pastos

Lingote de carrillera de ternera estofada, ñoquis de calabaza, shitake y emulsión de tupinambo



Suprema de pularda rellena de foie y orejones con meloso de trigo tierno en salsa pepitoria



Confit de pato con compota de boniato, frambuesas y salsa hoisin



Cochinillo deshuesado y cocinado baja temperatura con kumquats confitados (+2€)



Presa ibérica con bimis salteados y trufa, setas silvestres con salsa de ostras (+3€)



Solomillo de buey y foie a la plancha, tapón de oro confitado y manzana Granny Smith (+7€)



Paletilla de cabrito al estilo Café de Oriente, migas de panko con dátiles y lágrima de mandarina (+10€)

Precio pax: 115,00 €* + IVA

*Con silla tiffany 2 € + IVA por persona



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.

POSTRES DE NUESTRO OBRADOR

Tiramisú de manzana



Cuscús dulce con cerezas al
marrasquino y Baileys



Flan de avellanas con chocolate y helado
de melocotón y violetas



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



Éclair de lavanda



Pastel japonés de queso con
arándanos y yuzu



Brownie de pistachos



Tarta nupcial





BODEGA COMÚN PARA MENÚ 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

Cafés e infusiones
Delicias de nuestro Obrador

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

MENÚ INFANTIL

(Para niños hasta 12 años)

Plato principal

Mini hamburguesa de ternera con patatas fritas

Croquetas caseras de jamón

Chipirones fritos y jamón ibérico

Postre

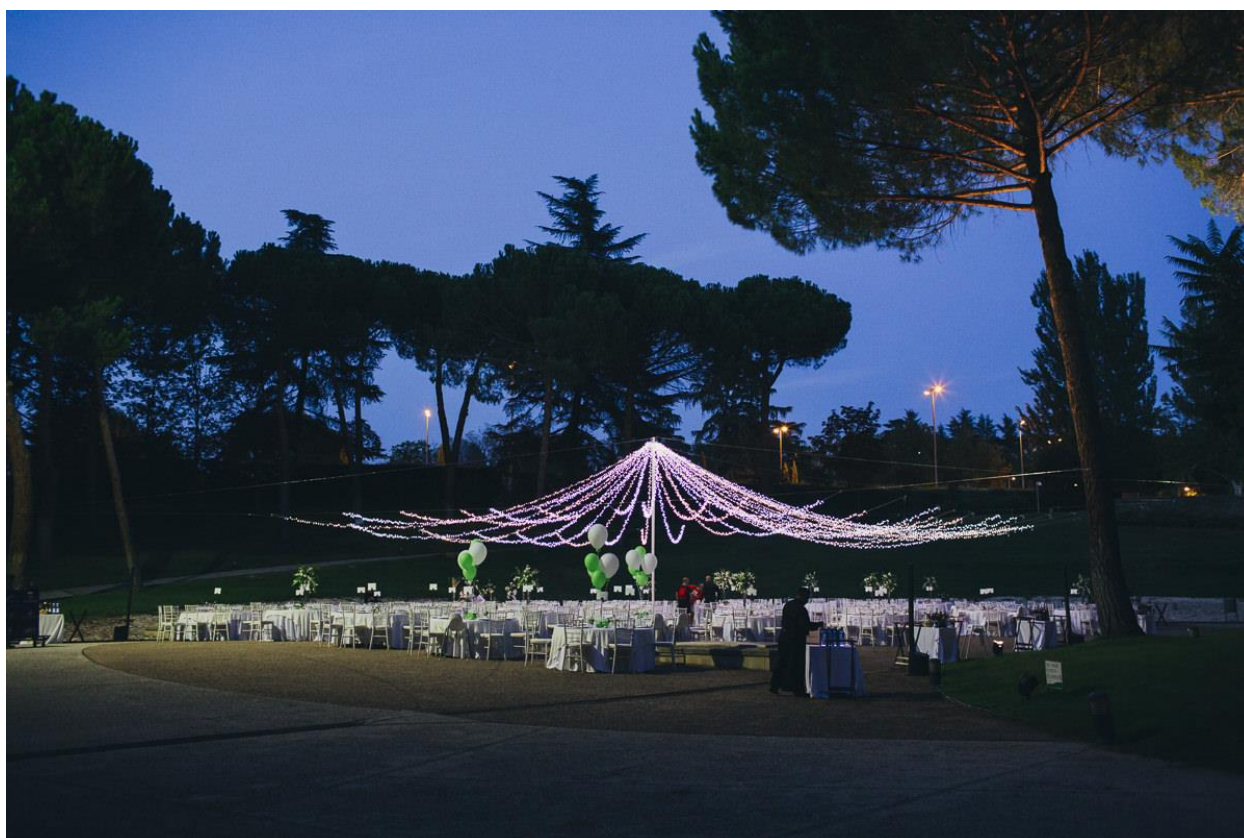
Bizcochito caliente de chocolate y helado de nuestro Obrador

*

Bebidas incluida

Pan Disney

Precio pax 35€ + 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€ + IVA (3 horas)

4º hora extra: 8€ + IVA
Mínimo de 60% de invitados

5º hora extra: 8€ + 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

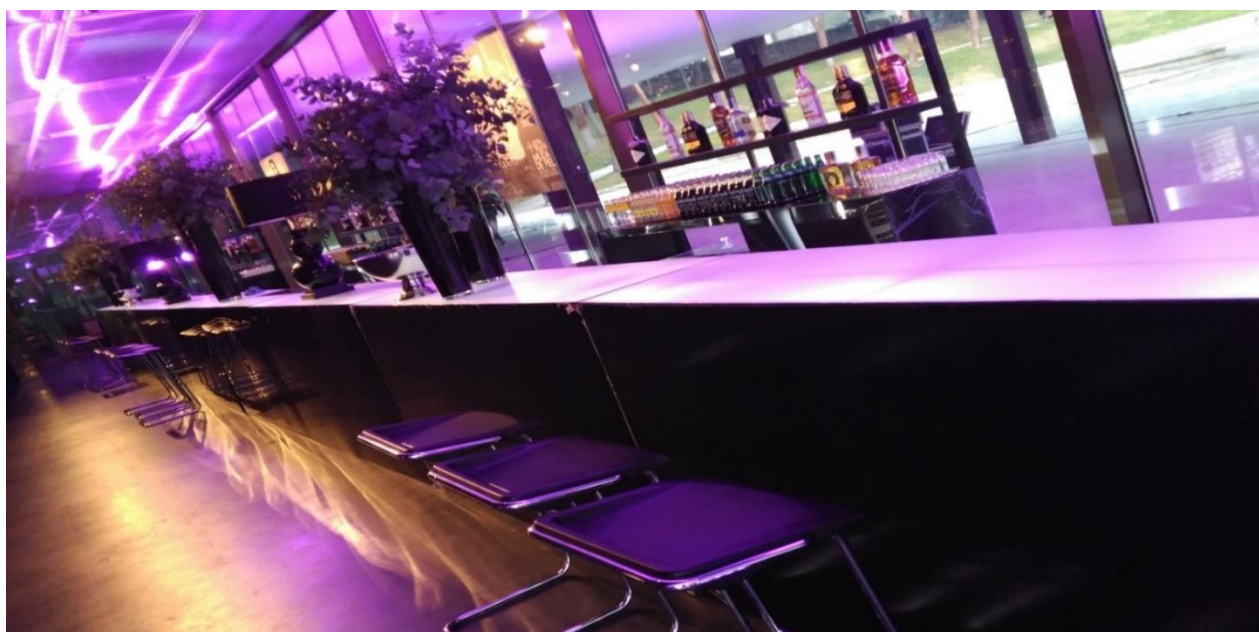
Licores

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 1

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€ + IVA (3 horas)

4º hora extra: 12€ + IVA
Mínimo de 60% de invitados

5º hora extra: 12€ + IVA
Mínimo de 50 invitados



OBSERVACIONES

* Decidir 2 marcas

** Decidir una marca

***Por botellas en función
del número comensales

RECENA INCLUIDA

Sándwiches variados

Mini bollería casera

OPCIONES EXTRAS DE RECENA PARA EL 75% 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

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

2 € + IVA por pax

Chuches, nubes, gominolas, brochetas dulces, mini muffins y pop dots

Fuente de chocolate

3,50 € + IVA por pax

Nubes, fruta variada, barquillos y besitos de gominola

Caldo casero

1,50 € + 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

Donuts 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

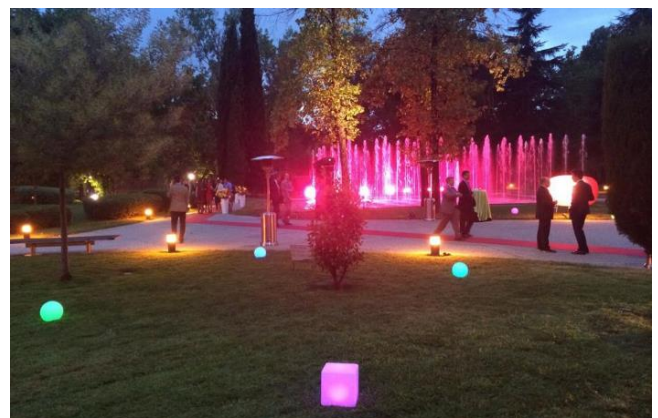
Resto de servicios grupo de jazz, animación... Consultar precios.

Empresa homologada: www.fburgosmusic.com

fburgos@fburgosmusic.com

Telf. 91 361 24 99 – 609 778 169

Posibilidad de elegir estilos o canciones



POR UN DÍA INOLVIDABLE EN CAFÉ DE ORIENTE MUSEO DEL TRAJE

Coctel de bienvenida (7 pinchos)

+

I entrante

+

I principal

+

I postre

+

Barra libre casual 3h con Dj y luces de discoteca

Desde **140€ + IVA**

(Calculado en base a 150 pax)



¿TE CASAS CON NOSOTROS?


CAFÉ DE ORIENTE
MUSEO DEL TRAJE

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



Grupo
LEZAMA