

MENÚS GRUPOS

2018

Gastronomía y entorno de lujo.




CAFÉ DE ORIENTE
MUSEO DEL TRAJE

OPCIONES DE COFFEE BREAKS

Solo disponibles si lo acompañas con algún menú tipo cocktail o sentados

Coffee 1

Mini bollería variada 2 piezas
Popdots de azúcar
Pastelitos de nata
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 ibérico con tomate y aceite de oliva
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 gofres con azúcar glass
Mini muffins de tofe con nueces de pecán
Barrita de jamón ibérico con tomate y aceite de oliva
Yogur griego con compota de frutas y granola
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
Consultar precios Coffee-break permanente*



OPCIONES DE MENÚS SENTADOS

I. CÓCTEL DE BIENVENIDA

Los siguientes cócteles deberán ir acompañados de un menú sentado

Copa de Bienvenida*

Tubérculos con Tzatziki “salsa de yogur griego”
Caramelos de fuet “*Llaminets*” con picos
Variado de encurtidos y aceitunas
Mix variado de frutos secos

Precio PAX: 1 hora 12€ + IVA

½ hora 8,00€ + IVA

Cocktail de bienvenida 1*

Chupito (frío o caliente) de temporada
Tacos de salmón marinado, amapola, crema de Idiazábal y ajo negro
Tortilla de patatas con alioli de las Pedroñeras
Croquetas caseras de jamón ibérico y boletus
Crujiente de morcilla y manzana reineta con confitura lombarda

Precio PAX: 23,00€ + IVA

Cocktail de bienvenida 2*

Lingote de foie y kirsch con pan crujiente especiado
Croquetas caseras de mejillón tigre
Mini “Samosa” con mojo verde
Zamburiña a la parmesana con cítricos
Crujiente de langostinos con chutney de mango semi- picante
Ragout de setas, trigueros y papada ibérica

Precio PAX: 28,50€ + IVA

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

****Nota sobre la copa de bienvenida y los cocktails:***

Solo disponibles para acompañar los Menús sentados

Duración 1 hora

Suplemento de 3% en Sala Jardín y sus techados, C Arte C y terrazas

OPCIONES DE MENÚS SENTADOS

2. MENÚS SENTADOS

Común para todos los menús sentados del 1 al 5:

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

**Nota sobre los Menús Sentados:*

Adaptamos nuestros menús para alérgicos, vegetarianos, etc.

Suplemento del 5% en Sala Jardín y sus techados, C Arte C y Terrazas

Menú 1

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

*

Muslo de pintada rellena de trompetas y castañas con falso risotto de trigo tierno, espinacas y *Queso de Tetilla*

*

Bizcochito caliente de chocolate con Kumkuats y su sorbete de frutas

Precio PAX: 55,00€ + IVA

Menú 2

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

*

Lomo de corvina a la plancha con emulsión de tupinambo y cebolleta

*

Tiramisú en copa con "Sparklys" de choco

Precio PAX: 61,00€ + IVA



OPCIONES DE MENÚS SENTADOS

Menú 3

Creppe de salmón y bacalao, queso feta, mango, y muselina de berros

*

Preso Ibérica al carbón
con patata arrugá, Idiázabal y mojo picón

*

Perlas de Tapioca en leche de coco y haba-tonka con coulis de mago

Precio PAX: 67,00€ + IVA

Menú 4

Ensalada de pollo de corral relleno de pistachos, escabeche de setas, cuscús y emulsión de calabaza

*

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

*

Sopa de chocolate blanco y yogur con y fresas meceradas en vinagre

Precio PAX: 69,00€ + IVA

Menú 5

Bisqué de mariscos del cantábrico con gyozas rellenas de langostinos y algas

*

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

*

Cuscús dulce con estofado de cerezas al marrasquino y helado de Baileys

Precio PAX: 79,00€ + IVA



Menú PREMIUM N°6

Menú

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

*

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

Postre

“Sableaux” de Lemon pie con merengue tostado

Precio PAX: 89,00€ + IVA

Menú PREMIUM N°7

Menú

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 con migas de panko, dátiles y emulsión de mandarina

Postre

Red Velvet, estilo Café de Oriente Museo del Traje

Precio PAX: 99,00€ + IVA

Bodega

***Común para los Menús Premium 6 y 7:**

D.O. Rueda: Naia

D.O.C. La Rioja: Obalo cr.

Cervezas con/sin alcohol

Refrescos, zumos de frutas, aguas minerales con/sin gas

Selección de cafés e infusiones

Delicias y dulces de nuestro Obrador



OPCIONES DE MENÚS DE COCKTAILS

I. MENÚS COCKTAIL -reducidos-

***Nota sobre los menús de cocktails reducidos:**

No sustituyen una comida/cena

Mínimo para 40 personas

Duración de 1:30h

Suplemento del 3% en la Sala Jardín y sus techados, C Arte C y Terrazas

Pregunte por nuestra tabla de alérgenos

Todos los menús llevan incluido Delicias y dulces de nuestro Obrador

Menú Cocktail reducido 1

(Se tiene que acompañar con Coffee-break)

Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada

Empanadillas "Samosas" vegetales con salsa de mojo verde

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

Brandada de bacalao, confitura de rocoto y tartaleta de espinacas

Brick de morcilla con confitura de lombarda

Croquetas de mejillón tigre

Taquitos de pollo en salsa Teriyaki

Precio PAX: 35,50€ + IVA

Menú Cocktail reducido 2

Pequeña ensalada César con crujiente de gamba

Tortilla de patata con alioli de las Pedroñeras

Zamburiña a la parmesana con cítricos

Chipirón frito en cono de bambú, cebolla caramelizada y alioli de miel

Rollo de bonito con micro salpicón y pilpil de pimientos

Lingote de foie y kirsch con pan crujiente especiado

Croquetas de jamón ibérico y boletus

Presa ibérica a la brasa con queso manchego y mermelada de tomates verdes

Precio PAX: 40,50€ + IVA

Bodega

Común para todos los menús de cocktail

Vino Blanco D.O. Rueda Etcétera

Vino tinto D.O. Ca Rioja Solar Viejo

Cervezas, refrescos, zumos y aguas minerales

Menú Cocktail 3 reducido

Surtido de ibéricos con sus panecillos

Chupito de crema de temporada

Surtido de quesos nacionales y sus jaleas

Mini bagel de falafel, humus, espinacas y remolacha

Ensalada "Kale", jamón de pato, pipas de calabaza y sésamo

Brandada de bacalao, confitura de rocoto y tartaleta de espinacas

Brick de langostinos con alioli de coco y curry rojo

Lingote de foie y kirsch con pan crujiente especiado

Gyoza de dátiles con bacon y salsa agriicante

Croquetas de mejillón tigre

Crujiente de morcilla y manzana reineta con confitura de lombarda

Precio PAX: 43,00€ + IVA



OPCIONES DE MENÚS DE COCKTAILS

2. MENÚS COCKTAIL

Bodega

Común para todos los menús de cocktail

Vino Blanco D.O. Rueda Etcétera

Vino tinto D.O. Ca Rioja Solar Viejo

Cervezas, refrescos, zumos y aguas minerales

**Nota sobre los menús cocktail*

Mínimo para 40 personas

La duración será de 2:00h

Suplemento del 3% en Sala Jardín, techados, C Arte C y Terrazas

Copa de Vino Español

(Duración de 1:00h)

(Para un mínimo de 100 personas)

Surtido de ibéricos con sus panecillos

Tabla de Queso Manchego

Croquetas variadas Café de Oriente

Precio PAX: 22,00€ + IVA

Menú Cocktail 4

Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada

Tortilla de patata con alioli de las Pedroñeras

Empanadillas "Samosas" vegetales con salsa de mojo verde

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

Zamburiña a la parmesana con cítricos

Crujiente de langostinos con alioli de coco y curry rojo

Tartar de salmón y aguacate con soja y galleta de sésamo

Caramelo de pato y naranja

Ragout de setas, trigueros y papada ibérica

Surtido de croquetas Café de Oriente (*Jamón ibérico-boletus/bacalao-naranja/mejillón tigre*)

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

*

Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio PAX: 47,00€+ IVA



Menú Cocktail 5

Jamón Ibérico de bellota etiqueta negra con grisines artesanos
Mini hamburguesa de lentejas rojas, quinoa y canónigos
Chupito de crema de temporada
Surtido de quesos nacionales y sus jaleas
Saquitos de tofu frito rellenos de arroz y pollo
Taco de salmón marinado, amapola, crema de Idiazábal y ajo negro
Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada
Brandada de bacalao, confitura de rocoto y tartaleta de espinacas
Núremberg hot-dog con cebolla frita y pepinillos marinados
Bollito al vapor relleno de oreja de cerdo ibérico
Surtido de croquetas Café de Oriente (*Jamón ibérico-boletus/bacalao-naranja/mejillón tigre*)
Mini Burger de cebón con cebolla morada, queso cheddar y sus salsas
Presa ibérica a la brasa con queso manchego y mermelada de tomates verdes

*

Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio PAX: 55,50€ + IVA

Menú Cocktail 6 (con 2 bufets)

Jamón Ibérico de bellota etiqueta negra con grisines artesanos
Mini hamburguesa de lentejas rojas, quinoa y tzatziki
Anchoa de Santoña con queso Afuega'l Pitu y melocotón asado
Chupito de crema de temporada
Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada
Zamburiña a la parmesana con cítricos
Tartar de salmón y aguacate con soja y galleta de sésamo
Chipirón frito en cono de bambú, cebolla caramelizada y alioli de miel
Surtido de croquetas Café de Oriente (*Jamón ibérico-boletus/bacalao-naranja/mejillón tigre*)
Brick de morcilla y manzana reineta con confitura de lombarda
Presa ibérica a la brasa con queso manchego y mermelada de tomates verdes
Mini Burger de cebón con cebolla morada, queso cheddar y sus salsas

*

Bufet de arroces a elegir 2:

(A banda – Negro – Verduras y setas – Rabo de toro)

Bufet de quesos nacionales con sus panes y jalea

(Idiazábal, Mahón, Queso Manchego, Cabrales)

*

Delicias y dulces de nuestro obrador y chupitos de frutas

Precio PAX: 68,00€ + IVA

Menú Cocktail 7 (con 3 bufets)

Jamón Ibérico de bellota etiqueta negra con grisines artesanos
Anchoa de Santoña con queso Afuega'l Pitu y melocotón asado
Tartar de atún rojo con ajo blanco de yuzu y guisantes de wasabi
Ensalada "Soba" de cilantro, pepino, lima y anacardos
Saquitos de tofu frito rellenos de arroz y pollo
Crujiente de langostinos con alioli de coco y curry rojo
Rollo de bonito con micro salpicón de verduritas y pil-pil de pimientos asados
Lingote de foie y kirsch con pan crujiente especiado
Surtido de croquetas Café de Oriente (*Jamón ibérico-boletus/bacalao-naranja/mejillón tigre*)
Ragout de setas, trigueros y papada ibérica
Gyoza de dátiles con bacón y salsa agripicante
Mini Burger de cebón con cebolla morada, queso cheddar y sus salsas

*

Ejemplo de bufets

(cualquier cambio que quiere hacer puede consultarnos)

Buffet de arroces a elegir 2:

(A banda – Negro – Verduras y setas – Rabo de toro)

Buffet de quesos nacionales con sus panes y jalea

(Idiazábal, Mahón, Queso Manchego, Cabrales)

Buffet de tacos mexicanos con guarnición de totopos con sus salsas

(Cochinita pibil/Pollo al mole poblano/Ceviche mexicano)

*

Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio PAX: 75,00€ + IVA



OPCIONES DE BUFETS

Opciones extras para su cocktail

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

*** Maestro cortador + Jamón Ibérico etiqueta negra 100% bellota (690€)**

(No incluida como posible opción para los cocktail con bufet a elegir)

*** Bufet de quesos nacionales, panes y jaleas (16€)**

(Idiazábal, Mahón, Manchego, Cabrales)

*** Bufet de ensaladas especiales (12€)**

3 opciones a elegir entre:

(Ensalada César con crujiente de gambas/De arroz con pollo de corral braseado y manzana/De pulpo, pepino y lechuga de mar/Tabulé de verduras)

*** Bufet de Arroces o Fideuá (12€)**

2 opciones a elegir entre:

(A banda – Negro – De verduras y setas – De rabo de toro)

*** Bufet de cremas de temporada frías y calientes, cuatro variedades (12€)**

4 opciones a elegir entre:

Frías: *Sopa fría de tomate raff y fresones/Vichyssoise/Sopa de melón, yogur y menta/Salmorejo con virutas de jamón.*

Calientes: *Crema de puerros, curry y coco/Crema de mariscos del Cantábrico/ Crema de calabaza y vainilla)*

*** Bufet de Sushi (16€)**

Oshizushi, inarisushi y futomakis variados

*** Bufet de Guisos de temporada (13€)**

3 opciones a elegir entre:

Marmitako/Pochas con Gambón/Purrusada vasca/Ragout de ternera Gallega

*** Bufet degustación de bacalao (17€)**

(Pil-pil, Ajoarriero, Vizcaína)

***Bufet Street Food Japonés “Izakaya” (15€)**

Kushiyaki variados: berenjena, pollo y salmón/Ramen de soja o miso/Okonomiyaki

***Barbacoa (14€)**

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

*** Bufet de Núremberg hot dog (12€)**

*** Buffet de tortillas (13€)**

De patatas/setas/atún con pimientos/picadillo de manzana

*** Bufet de tacos mexicanos con guarnición de totopos con sus salsas (16€)**

Cochinita pibil/pollo al mole poblano/ceviche mexicano

***Bufet de Postres Artesanos (12€)**

Selección de nuestros mejores postres



OPCIONES DE BARRAS

Para complementar su menú cocktail y hacerlo más atractivo y variado le proponemos esta serie de barras de bebidas

*** Barra de cocktelería**

8,00€ por persona/hora
(Mojitos, daikiris, kaipirinhas)

*** Barra de Gin Tonics Premium**

2 opciones a elegir entre:
(Monkey 47, N° 209, William Chase, Citadelle, etc.)

*** Barra de champagne**

Recomendamos una botella por cada 10 personas

Montar la barra 150€ + IVA

Precio por botella

Moët & Chandon Brut Imperial 38€ + IVA

Moët & Chandon Brut Rosé 42€ + IVA

Blanc de Blancs Pol Cochet Brut 30€ + IVA

****Nota sobre las barras***

Para cualquier otro cocktail, Gin o champagne pregunte precios

Si desea acompañarla con ostras, consulte precios



OPCIONES DE BARRA LIBRE

El tiempo es de 2 horas

Solo se servirán 2 marcas de cada bebida

Para contratar horas extras se necesita un mínimo de 50 personas

La hora máxima son las 05:00 am

*CASUAL

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

Ginebra Ej.: Beefeater, Bombay dry, Tanqueray, Get back blue gin, etc.

Ron Ej.: Barceló, Cacique, Brugal añejo, etc.

Vodka Ej.: Moskoskaya, Absolut, Stolichnaya, etc.

Precio pax 26.00€ + IVA

Cada hora adicional: 10€ por persona + 10% IVA



*CHIC

Whisky Ej.: Johnnie Walker etiqueta negra, Ballantines blue 12 años, etc.

***Ginebra Ej.:** Bombay Sapphire, Seagrams, Puerto de Indias, etc.

Ron Ej.: Santa Teresa selecto, Pampero Aniversario, Havana 7, etc.

Vodka Ej.: Absolut Mandrin, Finlandia, Vox 40°, etc.

**Esta barra irá acompañada de "aderezos" para las Ginebras*

Precio pax: 29,50€ + IVA (2 Horas mínimo)

Cada hora adicional: 11,5€ por persona + 10% IVA

*GLAM

3 horas

Whisky Ej.: Cardhu, Johnnie Walker gold, Glenfiddich, Antiquary, etc.

Ginebra Ej.: G'vine, Hendricks, Nordés, Gin Mare, etc.

Ron Ej.: Matusalem Gran Reserva 10 Años, Zacapa, Cacique 500, Barceló Imperial, etc.

Vodka Ej.: Belvedere, Ciroc, Ketel 1, etc.

*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€ por persona + 10% IVA

OPCIONES EXTRAS RECENA

*Para el 80% de los invitados
PVP por persona*

***Recena básica**

2€ + IVA

Sándwiches variados y mini bollería casera

***Candy Bar**

100€ + 2€ + IVA

Chuches, nubes, gominolas, brochetas dulces, mini muffins y popdots

***Bufet de donuts variados**

3€ + IVA

Clásicos, rellenos, popdots y Berlidots

***Bufet de Hot Dogs variados**

3€ + IVA

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

***Mesa salada**

100€ + 4€ + IVA

Artesanitos Frankfurt, sándwiches y tortilla
Surtido de mini quiche, mini chics surtidos
Mini hamburguesitas de falafel, mix galletitas saladas

***Fuente de chocolate**

100€ + 3,5€ + IVA

Nubes, fruta variada, barquillos y besitos de gominola

***Caldo casero**

1,5€ + IVA

***Carro de palomitas**

150€ + IVA/hora

Atendido por un camarero y con diferentes sazonadores



**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

Consulta de precios para:

Iluminación fuente y jardines

DJ, animación, etc.



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 de cocktail o un menú sentado para cada comensal
 - *Los menús incluyen vajilla, mantelería, cubertería, sillas y mesas.
Los diferentes a lo que ofrecemos se presupuestaran aparte.
- *Las pruebas de menú son gratuitas para los eventos superiores a 100 personas
Las imágenes que aparecen en este dossier son meramente representativas y propiedad de Café de Oriente Museo del Traje.



Café de Oriente Museo del Traje

Avda. Juan Herrera, 2 - Madrid 28040

Telf. 91 550 20 55

María Gómez – 639 982 149

eventos.museo@grupolezama.es

Itziar Peñafiel – 660 093 140

museodeltraje@grupolezama.es