

MENÚS BODA

2019



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.



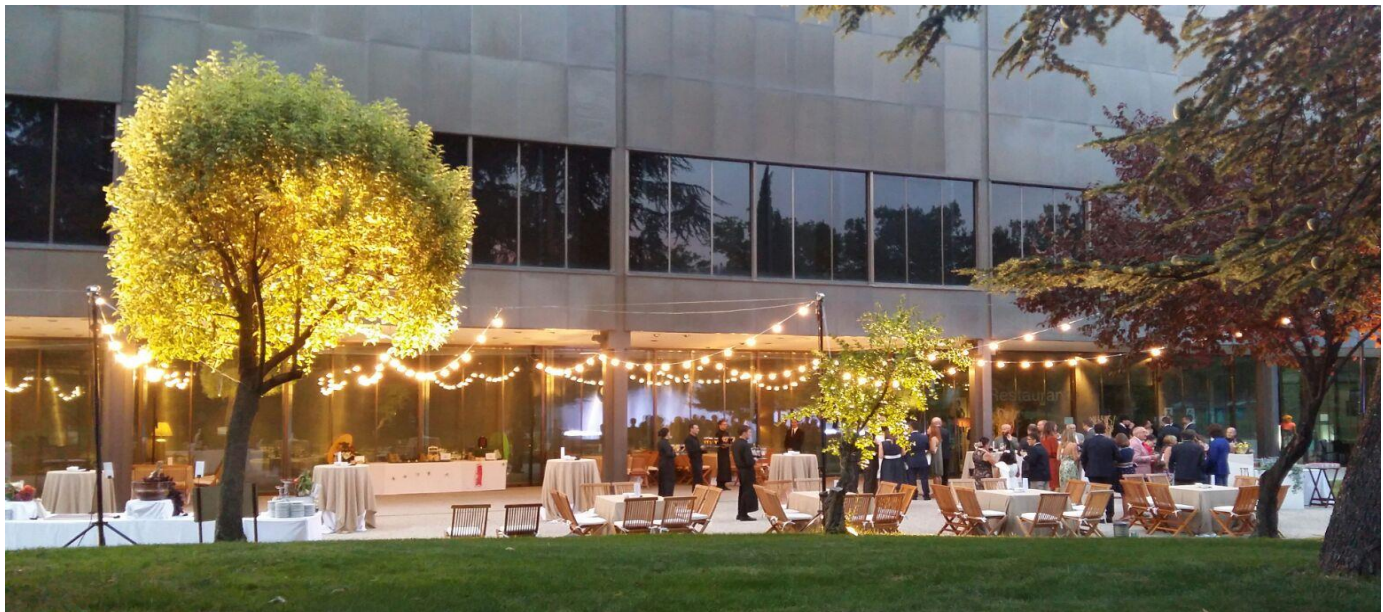
Precio Lectura Simbólica:

- Para 85 sillas tiffany + mesa de oficiante y mantelería 570 € + iva
- Resto de sillas + mesa de oficiante y mantelería 475 € + iva
- Si desea más sillas consultar precio
- Megafonía y música desde 170 € + iva

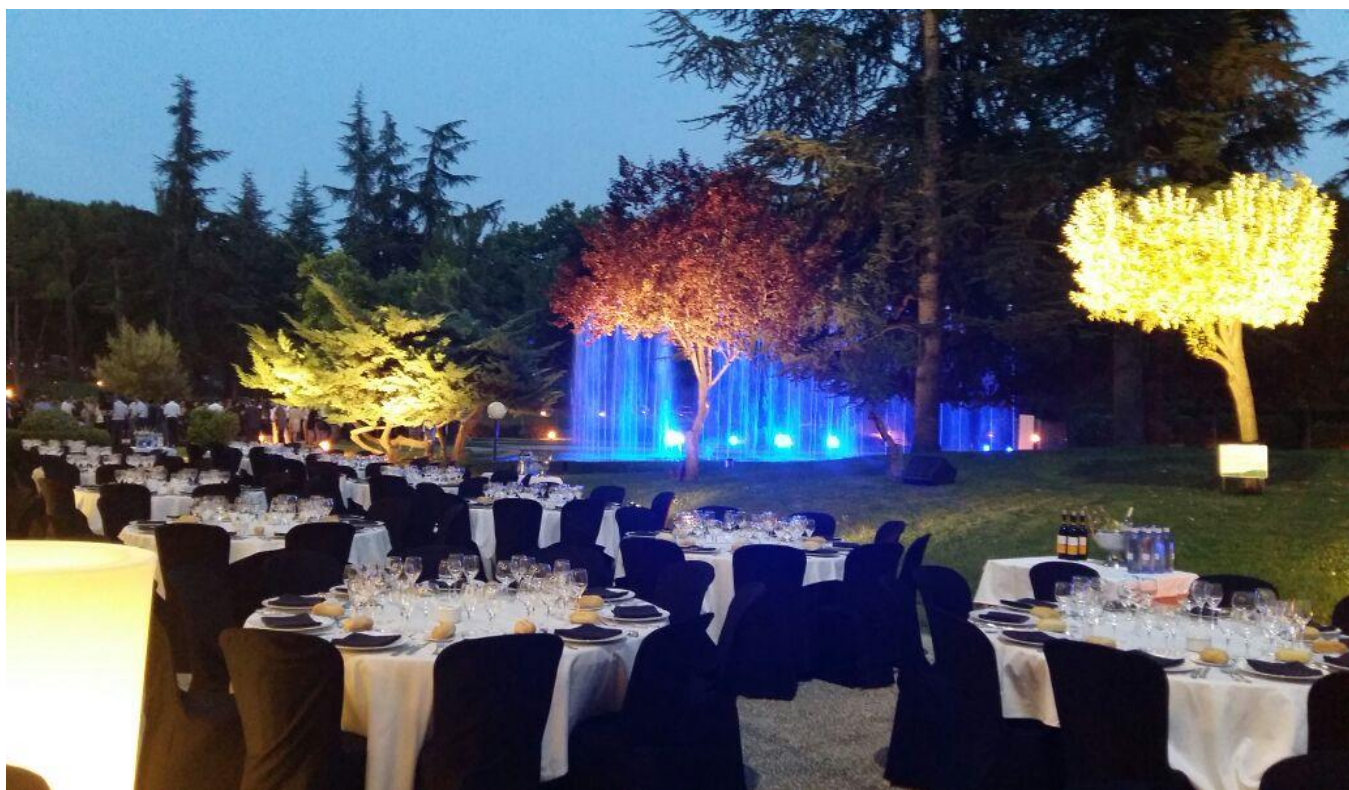
Todas las ceremonias cuentan con aguas de sabores para recibir a sus invitados

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. GRUPO LEZAMA, Premio Nacional de Gastronomía 2013, “Premio Especial”

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.



NUESTROS MENÚS INCLUYEN

Cocina actual

Carta de alérgenos

Degustación de menú para 6 comensales*

Espacio en exclusiva

Recena básica*

Confección de protocolo y minutas tipo

Amplia selección de menaje y mantelería

Sala privada en suite para los novios durante todo el evento*

Servicio de guardarropa con una azafata, limpieza de baños

y vigilancia en la puerta

Un equipo de maitres que dirigirá el servicio con camareros profesionales



*Consultar condiciones

OPCIÓN DE MENÚ CÓCTEL

Menú Oriente

14 pintxos (fríos y calientes)

+

2 Buffets**

+

Delicias y dulces de nuestro obrador

Bodega :

Vino Blanco :

D.O. Rueda- K-NAIA (Verdejo)

Vino Tinto:

D.O.Bierzo: MENCIA de Luna Beberide

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

Aguas minerales Cervezas, refrescos, zumos

** Opción brindis con Champagne Moët & Chamdom Brut Imperial

(6,50€+ iva por comensal)

Precio pax 95,00 €* + IVA

*Con silla tiffany o forja 2 €+iva por persona

** Consultar precio para añadir mas buffets

LISTADO DE PINTXOS

Pintxos fríos

Ceviche de verduras y frutas de temporada con un toque picante
Ensalada de burrata con tomate en texturas, brotes y albahaca
Anchoa de Santoña con queso Afuegal Pitu y melocotón asado
“Poke” bowl de salmón, quinoa, arroz integral y cebolleta china
Taco de salmón marinado al ron-miel, amapola, idiazábal y ajo negro
Tar-tar de atún rojo con ajo blanco de algas y nueces de la india
Berberechos con Bloody-Mary de cerezas y palmitos
Chipirón frito con cebolla caramelizada, ali-oli de miel
Corte de foie, higos, sal Maldon y pimientas
Surtido de ibéricos de bellota etiqueta negra con grisines artesanos
Mini arepa reina pepiada con mahonesa de aguacate y wasabi
Muffin de aceitunas negras, parmesano, roast beef y rúcula

Chupitos:

Crema de puerros, manzana y lima
Salmorejo con virutas de cecina de León
Gazpacho de fresas con migas de queso de cabra
Ajo blanco de cacahuete y mojama de atún



LISTADO DE PINTXOS

Pintxos calientes

Pintxo de tortilla deconstruida “a nuestra manera”

Hamburguesita de lenteja roja y canónigos

Creps de trigo sarraceno, berenjena, miel de caña y parmesano

Rollo de bonito con micro salpicón de verduras

Croqueta de bacalao confitado en leche de oveja con un toque de naranja

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

Langostinos en crujiente de gambas con ali-oli de coco y curry rojo

Zamburiña a la parmesana con esferas de cítricos

Gyozas de dátiles con bacon y salsa de chili dulce

Croqueta de jamón ibérico y boletus

Croqueta de cochinillo y manzana

Pastela de pollo con almendras

Gofres de pulled pork a la barbacoa

Canica de morcilla inflada con quinoa, confitura de boniato y padrón

Baozi de magret de pato con maní, daikon y salsa barbacoa japonesa a la menta

Nürenberg hot-dog con cebolla frita, mostaza antigua y pepinillos agri dulces

Mini Burger de Guayu con cebolla caramelizada queso cheddar y topping de piña

Bocata de albóndigas de presa ibérica queso Majorero y calabaza

Chupitos:

Mariscos del Cantábrico

Crema de guisantes a la menta

Crema de puerros y foie



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 mariscos Cocidos** *según temporada (*Gamba blanca, langostinos, mejillones de temporada, nécoras, cigalas, buey de mar y mariscos de concha*) (* CONSULTAR SUPLEMENTO)

*** Buffet de quesos D.O nacionales**, panes y jaleas (decidir 4 tipos)
(*D.O Gamoneu-3 leches/ D.O Mahon artesano-vaca/ D.O Majorero- cabra
D.O Payoya- cabra/ D.O Afuegal pitu Blanco o Roxu-Vaca/ D.O san Simón-Vaca/ D.O Idiazabal-Oveja*)

*** Buffet de embutidos** (*Butifarra, Bull blanco, Laminets de chorizo, Bastonets*)

*** Buffet de Arroces o fideuá** con alioli 2 opciones a elegir entre:
(*A banda/ Verduras y setas/ Rabo de toro/ Manitas con morcilla y rovellons*)

*** Buffet de Sushi** variado (*Oshizushi, inarisushi, futomakis variados*)

*** Buffet de ensaladas** (*Pulpo, pepino y wakame, tabulé de bulgur con queso de cabra, Cesar con gambas*)

*** Buffet degustación bacalao** (*Pil-pil, Ajoarriero, Vizcaína*)

*** Buffet de conservas y vermut Premium** (*conservas con conos de patatas y sus salsas*)

*** Buffet peruano** (*Causa limeña, aji 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 (decidir 1 tipo)** Con salsas de pimienta verde, chimichurri, mostaza y frutos rojos
(*Pasto: Lomo de buey madurado, Secreto ibérico y butifarra
Bosque: hongos, setas y espárragos según temporada temporada
Mar: Pulpo, langostinos tigre*)

*** Buffet street food japonés Izakaya**
(*kushiyaki de pollo y salmón, Ramen de soja o miso, Okonomiyaki*)

*** Buffet de postres artesanos** (*6 referencias*)



OPCIONES EXTRA

***Barra sangría** durante una hora aprox. (2,50 € + iva por pax)
(Blanca, roja y a la sidra)

***Barra de cocktelería** durante una hora aprox. (8,00 € por pax. y hora)
(Mojitos, daikiris, kaipirinhas)

***Barra de Gin Tonics Premium** solo disponible durante el coctel (8,00€ por pax y hora)
(Ginebras de la barra Chic)

***Barra de champagne** (Si desea acompañarla con ostras consultar precio)
Recomendamos 1 botella por cada 10 personas

Montar la barra 150€ + IVA

Precio por botella

-Moet & Chamdom Brut Imperial... 38 € + IVA

-Moet & Chamdom Brut ROSE... 42€ + IVA

-Pol Cochet Blanc de Blancs Brut... 30€ + IVA

**Precios sin iva y por persona (10%)*



OPCIONES DE MENÚ SENTADO

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Los cocktails de bienvenida estarían incluidos en su menú de boda (8 referencias).*

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



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

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.

MENU DEL TRAJE

Selección De Entrantes

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

Strudel de perdiz escabechada, manzana, higos, almendras y lascas de ibérico

Tartar de pez limón, tamarindo y yema de huevo curada con emulsión de tomate y fresones

Poke bowl (Cuenco de arroz negro Venere) con salmón salvaje, shitake, pepino, lombarda encurtida y un toque de plancton

Crema fría de esparrago blanco con tartar semi-picante de bulgur, berberecho y aguacate

Tataki de bonito con bizcocho esponjoso de maíz con salicornia y huevas cítricas

Timbal de tomate rosado con pulpo braseado, berenjena yodada y crema de burrata

Bisque de marisco con un toque de coco y aji panca con cangrejo de concha blanda en tempura y fideos fritos (+4€)

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



Selección de nuestros Mares

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

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

Rodaballo braseado sobre tallarines de tinta de calamar, sepia, calabacín y pesto rojo (+3€)

Lubina salvaje sobre cuscús de gazpacho de remolachas, shiso en tempura y ostras escabechadas en salsa de cítricos y soja (+ 4€)

Mero braseado con torrija de azafrán, ortiguillas fritas con salsa de champagne y yuzu (+ 5€)



Selección de nuestros Pastos

Lingote de carrillera de ternera estofada, guiso de niscalos, tupinambo y ficoide glacial

Suprema de pularda rellena de foie y frutas de temporada con tofee de cebolla morada con teff espaciado kale y okra

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

Cochinillo deshuesado y cocinado baja temperatura con nido de patatas cortijeras y emulsión de piña (+2€)

Preso Ibérica con salsa de cacahuete (satay) salteado de verduras y tofu al dente (+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€)

SELECCIÓN DE NUESTRO OBRADOR:

Chocolate en texturas

(Tierra de chocolate negro amargo con polo de chocolate, caramelos de mantequilla salada a la vainilla, mousse de chocolate y Baileys, mini macaron de chocolate y flores comestibles)

Tartita de trufa con bizcocho de pistacho y violetas cristalizadas

Tiramisú de manzana Golden y Reineta

Sushi dulce

(Arroz con leche de coco con dulce de anko y mango)

Mil hojas de papadums, crema de mango lassy con helado de yogurt y maracuyá

Crumble de avena y camomila con fresas estofadas y gelee de champagne y vainilla

Verbena de frutas de temporada

(Carpaccio de piña caramelizada, verbena de frutas, sorbete de pitahaya y albahaca)



Precio pax: 115,00 €* + IVA

*Con silla tiffany o forja 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)

Bodega común para menús sentados

Vino Blanco:

D.O. Rueda- K-NAIA (Verdejo)

Vino Tinto:

D.O.Ca. Rioja OBALO 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 & Chamdom Brut Imperial
(6,50 € + IVA por comensal)

Si desea otros vinos no dude en consultar



MENU INFANTIL

(Para niños hasta 12 años)

Principal

2 Mini hamburguesas de ternera con patatas fritas,
Croquetas caseras de jamón,
Chipirones fritos
Jamón ibérico

Postre

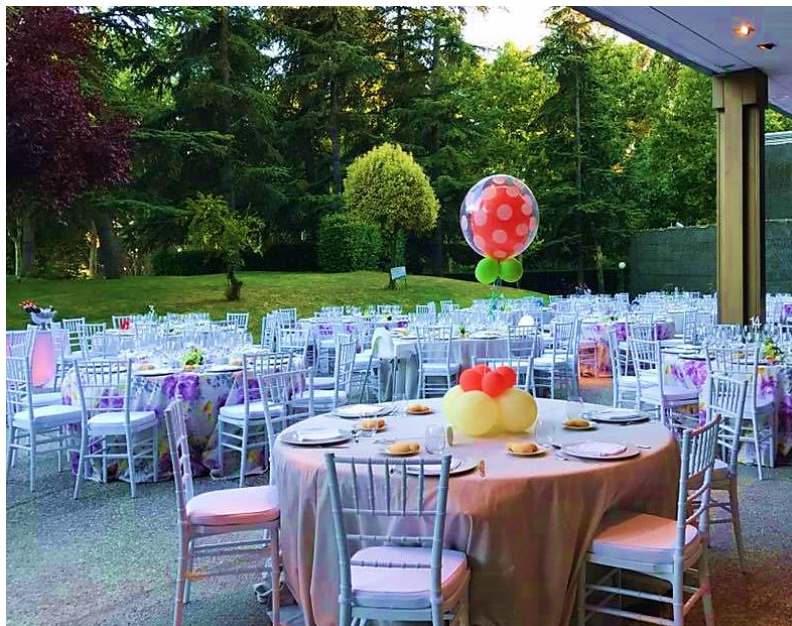
Bizcochito caliente de chocolate y helado de nuestro Obrador

*

Bebidas Incluida

Pan Disney

Precio pax 35.00 € + IVA





BARRA LIBRE

CASUAL

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

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

Ron*: Barceló, Cacique, Brugal añejo

Vodka**: 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*: Nordes, Mombasa club, Bombay Sapphire, Seagrams, Puerto de Indias.

Ron*: Havana 7, Legendario, Brugal extra viejo, Matusalem 7 años

Vodka**: Absolut Mandrin, Finlandia

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

Esta barra irá acompañada de "botánicos" 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

Ginebra*: G'vine, Martin Miller´s, The London nº1, Gin Mare

Ron*: Zacapa 23, Cacique 500, Barceló Imperial

Vodka**: Belvedere, Ciroc

Licores*: Licores de sin alcohol, Orujo de hierbas,
Crema de Orujo, Pacharán, Kalua, Arehucas ron miel, Jagermeister***
Frutos secos

Esta barra se servirá en copa de balón.

Las ginebras se acompañaran con botánicos y ginebras Premium Royal Bliss

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*

** 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 aderezado en kétchup y mostaza

Mesa salada 4 €+ IVA por pax

Artesanitos Frankfurt, sándwiches, tortilla, surtido de mini quiche, mini chics surtidos,
mini hamburguesitas de falafel, mix galletitas saladas

Caldo casero 1,5 €+IVA por pax

Carro de palomitas 150 €+ IVA por hora

Atendido por un camarero y con diferentes sazonadores

Fuente de chocolate 3,5 €+IVA por pax

Nubes, fruta variada, barquillos y besitos de gominola

Buffet de Donuts 3 €+iva por pax

Donut variados: Clásicos, rellenos, pop-dots y berli-dots

Candy Bar 2 €+ IVA por pax

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



DISCOTECA 3 horas (Dj + luces básicas) 450 €+ 21% IVA Hora extra 150 €+21% IVA

Amenización coctel de bienvenida desde 150 € + 21% IVA

Amenización banquete desde 250 € + 21% IVA

Iluminación exterior desde 350 € + 21% IVA

Iluminación fuente 450 € + 21% IVA

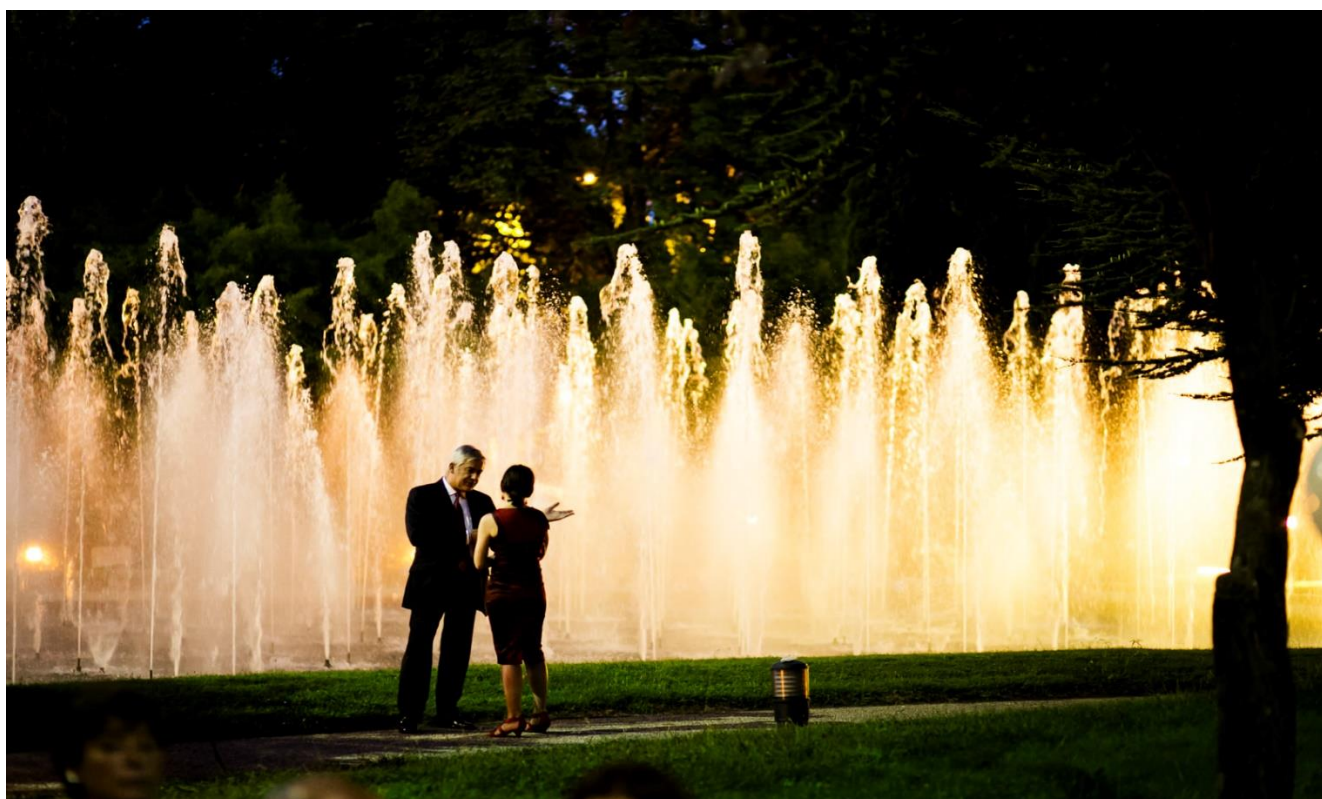
-Resto de servicios grupo de jazz, animación... Consultar precios:

Empresa homologada: www.fburgosmusic.com

fburgos@fburgosmusic.com

Tel. 913612499 – 609778169

Posibilidad de elegir estilos o canciones



POR UN DÍA INOLVIDABLE

Banquete clásico

Coctel de bienvenida (8 pinchos)

+

1 entrante

+

1 principal

+

1 postre

+

Barra libre casual 3 h con Dj y luces de discoteca

Desde 140€ + IVA

(Calculado en base a 150 pax)



Banquete coctel

Banquete formato coctel (14 pinchos+ 2 Buffet)

+

Delicias de nuestro obrador

+

Barra libre casual 3 h con Dj y luces de discoteca

Desde 120€ + IVA

(Calculado en base a 150 pax)

NUESTROS PROVEEDORES

AUDIOVISUALES (EMPRESA HOMOLOADA): F.BURGOS MUSIC

Tel: 91.361.24.99 Mvl: 609.77.81.69

email: fburgos@fburgosmusic.com / audiovisuales@fburgosmusic.com

DECORACIÓN: DECORACIÓN FLORAL CERCIS TALLER DE ARTE VEGETAL

Contacto: SARA CORTES/Mvl: 619232711/638413549

E-mail: cercisartevegetal@gmail.com www.cercis-artevegetal.com

FOTÓGRAFO

Instantánea y Tomaprimera

www.instantaneaytomaprimera.com

Contacto: Silvia Gómez/91 548 21 88

Café de Oriente Museo del Traje

Avda. Juan Herrera, 2 - Madrid 28040

Telf. 915502055

Itziar Peñafiel: museodeltraje@grupolezama.es

María Gómez: eventos.museo@grupolezama.es

