


CAFÉ DE ORIENTE
MUSEO DEL TRAJE

**MENÚS PARA
COMUNIONES
2019**



**Celebra su comunión en
un lugar de ensueño**

OPCIONES PARA MENÚS CÓCTEL

Menú cóctel 1

Surtido de ibéricos con grisinis

Cúpula de queso La Peral, pera y palomitas

Ensalada de pulpo, wakame y
dressing de sésamo

Cono de bambú con cebolla caramelizada y
aritos de chipirón frito

Surtido de croquetas Café de Oriente
(*jamón y boletus, bacalao y cochinillo con manzana*)

Rollo de bonito con micro salpicón de
verduritas y piparras

Empanadilla *Samosa* de ternera y curry

Bolita de morcilla con quinoa inflada y
confitura de boniato

Alita crujiente de pintada con salsa agridulce

Hamburguesa de falafel con tzaziki y espinacas

Buffet de cremas de emporada (elegir 2)

Crema de puerros, manzana y lima

Salmorejo con virutas de cecina de León

Gazpacho de fresas con migas de queso de cabra

Ajoblanco de cacahuete y mojama de atún

Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio per.: 48 € + IVA

Bodega:

Común para menús cóctel 1 y 2

Vino Blanco: Etcétera (D.O Rueda)

Vino Tinto: Solar Viejo Cr (D.O. Ca Rioja)

Cervezas, Refrescos, Zumos y Aguas Minerales

****Nota sobre los Menús Cocktail:***

-Mínimo para 35 personas

-Duración del cocktail de 2 Horas

-Pregunte por nuestra tabla de alérgenos

*-Adaptamos los menús para alérgicos,
vegetarianos, etc...*

Menú Cocktail 2

Chupito de crema de temporada

Tortilla de patata a nuestra manera

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

Poke de pez limón

*(bol de quinoa y arroz integral con pez limón
marinado en miso)*

Mousse de foie con membrillo y cecina

Surtido de croquetas Café de Oriente

(jamón y boletus, bacalao, y cochinillo con manzana)

Crujiente de langostinos a la albahaca con
alioli de curry y coco

Buñuelos de bacalao con mahonesa picante

Brocheta de pollo y dátiles

Mini hamburguesa vegetal de lentejas

Tacos de lomo de buey con salsa de PX

Nüremberg hot dog con cebolla
frita, pepinillos y salsas

Taco de lomo de buey al punto con
salsa de oporto

Buffet de chacinas y queso manchego

Conos de frutas

Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio per: 55 € + IVA

OPCIONES DE MENÚS CÓCTEL

Menú Cóctel 3

Surtido de ibéricos con grisinis

Surtido de quesos DO con sus confituras

Chupito de salmorejo con mojama

Anchoa de Santoña con queso A'fuegal Pitu y melocotón asado

Tartar de salmón con guacamole y galleta de sésamo

Mousse de foie con membrillo y cecina

Surtido de croquetas Café de Oriente
(Jamón y boletus, bacalao, y cochinitillo con manzana)

Zamburiña a la parmesana con cítricos

Nuestra fritura

(boquerones, chipirones y chanquetes)

Gyoza de dátiles con bacón y salsa agripicante

Bollito al vapor relleno de oreja de ibérico

Mini hamburguesa de ternera gallega con cebolla morada y
salsa de miel y mostaza

Bocadillo de albóndiga ibérica al yakiniku

Buffet de arroces a elegir 2:

(A banda – negro – verduras y setas – rabo de toro)

Conos de fruta

Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio per: 68 € + IVA

Bodega:

Común para menús cóctel 3

Vino Blanco: Naia (D.O Rueda)

Vino Tinto: Óbalo Cr (D.O. Ca Rioja)

Cervezas, Refrescos, Zumos y Aguas Minerales

OPCIONES DE MENÚS SENTADOS

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Solo disponible para acompañar a menús sentados

Cóctel de bienvenida 1

Anchoa de Santoña con queso *A'fuegal Pitu* y melocotón asado

Surtido de croquetas Café de Oriente

(jamón Ibérico con boletus y bacalao a la naranja)

Buñuelos de bacalao con mahonesa picante

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

Precio per: 12 € + IVA

Cóctel de bienvenida 2

Chupito de crema de temporada

Tortilla de patata con alioli de las Pedroñeras

Mousse de foie con membrillo y cecina

Surtido de croquetas Café de Oriente

(jamón ibérico con boletus / bacalao a la naranja / cochinillo con manzana)

Langostinos en tempura con alioli de coco y curry rojo

Samosas vegetales con azúcar glass y almendras

Precio per: 16 € + IVA

****Nota sobre los Cóctel de bienvenida***

- Solo disponible para acompañar a un menú sentado

- Duración de 30 minutos

- Pregunte por nuestra tabla de alérgenos

OPCIONES DE MENÚS SENTADOS

Menú 1

Entrante

Salmorejo de remolacha con tataki de bonito marinado

Plato principal

Merluza en caldo corto sobre guiso de chipirones y salsa de su tinta

Postre

A elegir uno para todos

Tiramisú con sparklies de chocolate

Coulant de chocolate con kumquats y sorbete

Tartaleta de manzana al estilo Café de Oriente

Precio per: 57 € + IVA

Bodega:

*Común para menús
sentado 1 y 2*

Etcétera (D.O Rueda)

Solar Viejo Cr (D.O. Ca Rioja)

Cervezas, Refrescos,
Zumos y Aguas Minerales

**Nota sobre menús sentados*

Todos incluyen

* Selección de cafés e infusiones

* Delicias y Dulces
de nuestro Obrador

* Adaptamos nuestros menús
para alérgicos, vegetarianos,
etc...

Menú 2

Entrante

Ensalada de patata aliñada a la lima con
ventresca de atún y mahonesa de kimuchi

Plato principal

Solomillo de buey con ragout de setas
silvestres y trufa

Postre

A elegir uno para todos

Tiramisú con sparklies de chocolate

Coulant de chocolate con con kumquats
y su sorbete

Tartaleta de manzana al estilo Café de Oriente

Precio per: 67 € + IVA



OPCIONES DE MENÚS SENTADOS

Menú 3

Entrante

Mini calabacín relleno de alcachofas y carabineros con salsa americana

Plato principal

½ Mero al horno con salsa de azafrán, tirabeques e ito togarashi

½ Presa ibérica asada a la barbacoa sobre compota de boniato y cebolleta

Postre

A elegir uno para todos

Tiramisú de café

Coulant de chocolate con con kumquats y sorbete

Tartaleta de manzana al estilo Café de Oriente

Precio pers: 87 € + IVA

Bodega: Común para el menú 3

Vino Blanco:

Naia (D.O Rueda)

Vino Tinto:

Óbalo Cr (D.O. Ca Rioja)

Cervezas con/sin alcohol

Refrescos,

Zumos de frutas y

Aguas Minerales con/sin gas

Incluye

*Selección de
café e infusiones

*Delicias y Dulces
de nuestro Obrador





MENÚ INFANTIL

Plato principal

Jamón ibérico al corte

*

Croquetas de jamón hechas en casa

*

Chipirones fritos a la andaluza

*

Mini hamburguesitas de ternera
con patatas paja

Postre

Tarta casera de chocolate

Bebidas (refrescos y aguas)

Precio per: 27 € + IVA

***Candy Bar... 100€ + 2 €/pers + IVA**

Chuches, nubes, gominolas, limonada, mini
mufins y pop dots





Café de Oriente Museo del Traje

Avda. Juan Herrera, 2 - Madrid 28040

Telf. 91.550.2055

Gestora de Eventos:

María Gómez – 639.982.149
eventos.museo@grupolezama.es

Itziar Peñafiel: - 660.093.140
museodeltraje@grupolezama.es

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 Cóctel o un menú sentado para cada comensal

*Lo menús incluyen vajilla, mantelería, cubertería, sillas y mesas.

Diferentes a las que ofrecemos se presupuestaran aparte.

*Imágenes meramente representativas.

*IVA para todos los precios: 10%

*** Para entretenimiento, audios...**

(Sonido, música, iluminación, animación, etc...)

Contactar con: **F.BURGOS MUSIC**

email: fburgos@fburgosmusic.com

Telf. 913612499 – 609778169


CAFÉ DE ORIENTE
MUSEO DEL TRAJE