



CAFÉ DE ORIENTE
MUSEO DEL TRAJE

**MENÚS PARA
COMUNIONES
2018**



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

Menú Cocktail 1

Surtido de ibéricos con sus panecillos

Chupito de crema de temporada

"Sableaux" con Queso *La Peral*, pera y palomitas de caramelo

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

Surtido de croquetas Café de Oriente
(jamón y boletus, bacalao y mejillón tigre)

Gyoza de dátiles con bacon y salsa agripicante

Samosas "Empanadillas" vegetales con salsa de mojo verde

Brandada de bacalao con confitura de rocoto y tartaleta de espinacas

Piruleta de pintada con salsa agridulce

Presas ibéricas a la brasa con Queso Manchego y mermelada de tomates verdes

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

Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio por persona: 48€ + IVA

Menú Cocktail 2

Surtido de ibéricos con sus panecillos

Selección de quesos nacionales y sus jaleas

Tortilla de patata con alioli de las Pedroñeras

Poke de salmón
(Bol de salmón con arroz, algas y quinoa)

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

Lingote de foie y kirsch con pan crujiente especiado

Surtido de croquetas Café de Oriente
(jamón y boletus, bacalao y mejillón tigre)

Crujiente de langostinos con alioli de coco y curri rojo

Rollo de bonito con micro de salpicón de verduritas y pil-pil de pimientos asados

Brick de morcilla con confitura de lombarda

Tacos de lomo de buey con salsa P.X.

Núrenberg hot dog con cebolla frita, pepinillos y sus salsas

Conos de frutas

Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio por persona: 55€ + IVA

Bodega

Común para menús cocktail 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 común para los menús de cocktail**

Mínimo para 35 personas

Duración del cocktail: 2 horas

Pregunte por nuestra tabla de alérgenos

Adaptamos los menús para vegetarianos, etc.

Menú Cocktail 3 (con bufet)

Surtido de ibéricos con sus panecillos

Chupito de salmorejo con cecina de León

Ensalada de fideos "soba" con pepino, cilantro y anacardos

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

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

Lingote de foie y kirsch con pan crujiente especiado

Surtido de croquetas Café de Oriente
(Jamón ibérico-Boletus/Bacalao-Naranja/Mejillón Tigre)

Zamburiña a la parmesana con cítricos

Rollo de bonito con micro salpicón de verduritas y pil-pil de pimientos asados

Bollito al vapor relleno de oreja de ibérico

Gyoza de dátiles con bacon y salsa agripicante

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

Bufet de arroces a elegir a:
(A banda – Negro – Verduras y setas – Rabo de Toro)

-

Conos de fruta
Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio por persona: 68€ + IVA



**Bodega común para
cocktail 3**

Vino blanco: Naia
D.O Rueda

Vino Tinto Obalo cr.
D.O. Ca Rioja

Cervezas, refrescos,
zumos y aguas
minerales

OPCIONES DE MENÚS SENTADOS

Cocktail de bienvenida

Cocktail de bienvenida 1*

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

Surtido de croquetas Café de Oriente
(Jamón ibérico-Boletus/Mejillón Tigre)

Buñuelos de bacalao con mahonesa picante

Presas ibéricas a la brasa con queso manchego y mermelada de tomates verdes

Precio por persona: 12€ + IVA

***Nota sobre cocktails de Bienvenida:**

- Solo disponibles para acompañar los menús sentados
- Duración 30 minutos
- Pregunte por nuestra tabla de alérgenos

Cocktail de bienvenida 2*

Chupito de crema de temporada

Tortilla de patatas con alioli de las Pedroñeras

Lingote de foie y kirsch con pan crujiente especiado

Surtido de croquetas Café de Oriente
(Jamón ibérico-Boletus/Bacalao-Naranja/Mejillón Tigre)

Crujiente de langostinos con alioli de coco y curry rojo

Caramelo de pato y naranja

Precio por persona: 16€ + IVA



Selección de menús sentados

Menú 1

Entrante

Ensalada de cuscús con pollo de corral relleno de pistacho, escabeche de setas silvestres y brotes tiernos

Plato principal

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

Postre

(A elegir uno para todos)

Tiramisú del Café de Oriente

Coulant de chocolate con

kumkuats y su sorbete

Torre de frutas con cremoso de piña y yogur

Precio por persona: 57€ + IVA

Menú 2

Entrante

Salmorejo cordobés con berenjena yodada y atún rojo

Plato principal

Solomillo de buey a la brasa con salteado de trofiette y setas silvestres con salsa de trufa

Postre

(A elegir uno para todos)

Tiramisú del Café de Oriente

Coulant de chocolate con

Kumkuats y su sorbete

Torre de frutas con cremoso de piña y yogur

Precio por persona: 67€ + IVA

Bodega común para los menús sentados 1 y 2

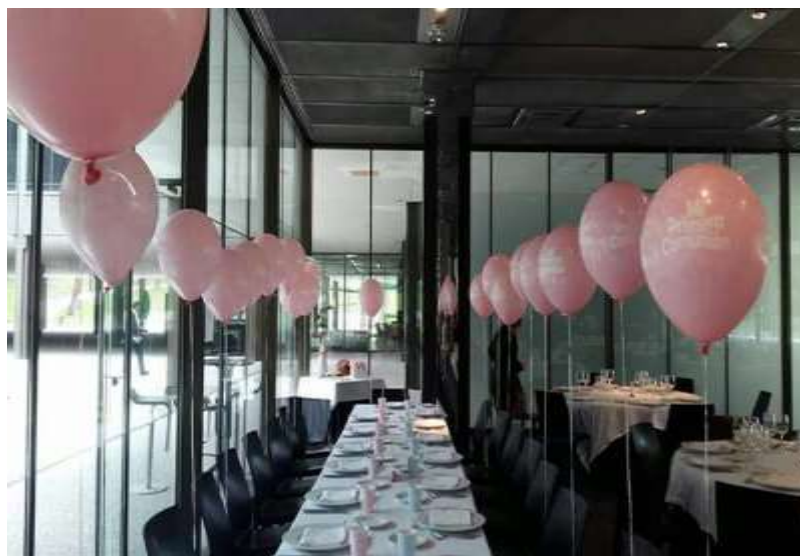
Vino blanco Etcétera D.O Rueda

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



Menú 3

Entrante

Espárragos blancos confitados con cítricos y regaliz, vieiras y perretxicos

Plato principal

½ Merluza caldo corto sobre guiso de txipirón encebollado y salsa de tinta de calamar

½ Paletilla de cabrito con migas de panko, dátiles y emulsión de mandarina

Postre

(A elegir uno para todos)
Tiramisú del Café de Oriente

Coulant de chocolate con Kumkuats y su sorbete

Torre de frutas con cremoso de piña y yogur

Precio por persona: 87€ + IVA

Bodega común para el menú 3

Vino blanco Naia D.O.
Rueda

Vino tinto Obalo crianza
D.O.Ca Rioja

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

Selección de cafés 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 fritas

Postre

Tarta casera de chocolate

Bebidas (refrescos y aguas)

Precio por persona: 27 € + IVA



Candy Bar

100€ Buffet + 2€ por persona

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



Café de Oriente Museo del Traje

Avenida Juan de Herrera 2, 28040, Madrid

Telf.: 91 550 20 55

Gestores de eventos:

María Gómez

eventos.museo@grupolezama.es

639 982 149

Itziar Peñafiel

museodeltraje@grupolezama.es

660 093 140

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 cocktail o un menú sentado para cada comensal.

*Lo menús incluyen vajilla, mantelería, cubertería, sillas y mesas. Diferentes a las que ofrecemos se presupuestarán aparte.

Imágenes meramente representativas.

IVA para todos los precios: 10%

* Para los audiovisuales (sonido, música, iluminación, animación, etc...) contactar con: F.BURGOS MUSIC

fburgos@fburgosmusic.com

91 361 24 99

609 778 169