

# 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 Cóctel 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: *Clásico 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 toffe con nueces de pecán  
Barrita de jamón Ibérico con tomate y aceite de oliva  
Yogurt 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 Sala Jardín y sus techados, C Arte C y Terrazas*

*Consultar precios Coffee-break permanente*



# OPCIONES DE MENÚS SENTADOS

## I. CÓCTEL DE BIENVENIDA para menús sentados

### Copa de bienvenida \*

Tubérculos con Tzatziki “salsa de yogurt 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 de lombarda

**Precio PAX: 23,00€ + IVA**

### Cocktail de bienvenida 2\*

Lingote de foie y kirsch con pan crujiente espaciado  
Croquetas caseras de mejillón tigre  
Mini “Samosa” vegetal 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: Etcetera (D.O Rueda)

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

Cervezas, refrescos, zumos y aguas minerales

### ***\*Nota sobre la Copa y los Cocktail de Bienvenida***

*-Solo disponibles si los acompañas con un menú sentado.*

*-La duración será de 1 hora.*

*- Suplemento del 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: Etcetera (D.O Rueda)

Vino Tinto: Solar Viejo Cr (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, 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

\*

Presas Ibéricas al carbón  
con patata arruga, Idiazábal y mojo picón

\*

Perlas de tapioca en leche de coco y haba-tonka con coulis mango

**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 yogurt con brownie de avellanas y  
fresas maceradas 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**



## OPCIONES DE MENÚS SENTADOS

### 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 6 y 7:*

*DO Rueda:* Naia

*DOCa 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 MENUS COCKTAIL

### I. MENUS COCKTAILS –reducidos-

#### Menú Cocktail Reducido 1

*Se tiene que acompañar con un 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  
Taqitos de pollo en salsa teriyaki

**Precio PAX: 35,50€ + IVA**

#### *Bodega:*

#### *Común para todos los Menús Cocktail*

*Vino Blanco: Etcetera (D.O Rueda)*

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

Cervezas, Refrescos, Zumos y Aguas Minerales

#### *\*Nota sobre los Menús Cocktail Reducidos:*

*-No sustituyen una Comida/Cena*

*-Mínimo para 40 personas*

*-La duración será de 1:30H*

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

*-Pregunte por nuestra tabla de alérgenos*

*- Todos llevan incluido Delicias y Dulces del Obrador*

#### 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**

#### Menú Cocktail –reducido- 3

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 ali-oli de coco y curry rojo  
Lingote de foie y kirsch con pan crujiente especiado  
Gyoza de dátiles con bacon y salsa agripicante  
Croquetas de mejillón tigre  
Crujiente de morcilla y manzana reineta con confitura de lombarda

**Precio PAX: 43,00€ + IVA**



## OPCIONES DE MENUS COCKTAIL

### 2. MENUS COCKTAIL

#### Copa de Vino Español

*\*Duración 1 hora*

*\*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**

#### *Bodega:*

*Común para todos los Menús Cocktail*

*Vino Blanco: Etcetera (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 40 personas*

*-La duración será de 2:00H*

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

#### 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 *Afuegal Pitu* y melocotón asado

Zamburiña a la parmesana con cítricos

Crujiente de langostinos con ali-oli 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 *Grissinis* artesanos

Mini hamburguesa de lentejas rojas, quínoa 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 pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada

Brandada de bacalao, confitura de rocoto y tartaleta de espinacas

Nürenberg hot-dog con cebolla frita y pepinillos marinados

Bollito al vapor relleno de oreja de 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

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

\*

Delicias y dulces de nuestro obrador

**Precio PAX: 55,50€ + IVA**



## OPCIONES DE MENUS COCKTAIL

### Menú Cocktail 6 (con 2 bufets)

Jamón ibérico de bellota etiqueta negra con *Grissinis* artesanos  
Mini hamburguesa de lentejas rojas, quínoa y canónigos  
Anchoa de Santoña con queso *Afuegal 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

\*

#### **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, Manchego, Cabrales*)

\*

Delicias y dulces de nuestro obrador

**Precio PAX: 68,00€ + IVA**

### Menú Cocktail 7 (con 3 bufets)

Jamón ibérico de bellota etiqueta negra con *Grissinis* artesanos  
Anchoa de Santoña con queso *Afuegal Pitu* y melocotón asado  
Tar-tar de atún rojo con ajo blanco de papaya 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 bufets: cualquier cambio puede consultar**

#### **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, Manchego, Cabrales*)

#### **Bufet de tacos Mexicanos con guarnición de totopos con sus salsas**

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

\*

Delicias y dulces de nuestro obrador y conos de fruta

**Precio PAX: 75,00 € + IVA**



## OPCIONES DE BUFETS

### Opciones extras para sus cocktail

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

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

No incluida como posible opción para los cocktail con buffet a elegir



\* **Quesos Nacionales, panes y jaleas** (16 €)

(Idiazábal, Mahón, Manchego, Cabrales)

\* **Ensaladas especiales** (12 €)

3 opciones a elegir entre:

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

\* **De Arroces o Fideua** (12 €)

2 opciones a elegir entre:

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

\* **Cremas de temporada frías y calientes** (12 €)

4 opciones a elegir entre:

Sopas Frías: De tomate raff y fresones / Vichyssoise / De melón, yogurt y menta / Salmorejo con virutas de jamón  
Cremas Calientes: De puerros, curry y coco / De mariscos del Cantábrico / De calabaza y vainilla)

\* **Bufet de Sushi** (16 €)

(Oshizushi, inarisushi, futomakis variados)



\* **Guisos de temporada** (13 €)

3 opciones a elegir entre:

(Marmitako / Pochas con Gambón / Purrusada Vasca / Ragout de ternera Gallega)

\* **Degustación de bacalao** (17 €)

(Pil-pil, Ajoarriero, Vizcaína)

\* **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)

\* **De Nuremberg hot dog** (12 €)

\* **De Tortillas** (13 €)

(De Patatas / Setas / Atún con pimientos / Picadillo de matanza)

\* **Tacos Mexicanos con guarnición de totopos con sus salsas** (16 €)

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



\* **De Postres Artesanos** (12 €)

(Selección de nuestros mejores postres)

## OPCIONES DE BARRAS

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

### **\* Barra de coctelería**

*(8,00 € por pax/ hora)*

2 opciones a elegir entre:

*(Mojitos / Daikiris / Kaipirinhas)*

### **\* Barra de Gin Tonics Premium**

*(20,00 € por pax/ hora)*

2 opciones a elegir entre:

*(Monkey 47, N° 209, William Chase, Citadelle...)*

### **\* Barra de Champagne**

Recomendamos 1 botella por cada 10 personas

Montar la barra 150€ + IVA

Precio por botella

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

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

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



### ***\*Nota sobre las Barras:***

-Para cualquier otro Cocktail, Gin o Champagne pregunte precios

-Si desea acompañarla con Ostras, consultar precios

## OPCIONES DE BARRA LIBRE

*El tiempo es de 2 horas*

*Solo se servirán 2 marcas de cada bebida*

*Para contratar horas extras mínimo 50 personas*

*Hora máxima 05:00 am*

### \* CASUAL

**Whisky Ej:** Ballantines, White Label, JB, Johnnie Walker Etiqueta Roja, Jim Bean...

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

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

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

**Precio pax 26 € + IVA**

*\*Cada hora adicional...10 € / Per. + IVA*

### \* CHIC

**Whisky Ej:** Johnnie Walker Etiqueta Negra, Ballantines Blue 12 Años...

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

**Ron Ej:** Sta. Teresa selecto, Pampero Aniversario, Havana 7...

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

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

**Precio pax 29,5 € + IVA**

*\*Cada hora adicional...11 € / Per. + IVA*

### \* GLAM

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

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

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

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

\*Frutos secos

\*Esta barra irá acompañada de tres "aderezos" para las Ginebras Premium

**Precio pax 35 € + IVA**

*\*Cada hora adicional...15 € / Per. + IVA*



## OPCIONES EXTRAS RECENA

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



**\*Recena básica... 2 € + IVA**

Sándwiches variados, Mini bollería casera

**\*Candy Bar... 100€ + 2 € + IVA**

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

**\*Buffet de Donuts Variados... 3 € + IVA**

Clásicos, Rellenos, Popdots y Berlidots

**\*Buffet 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, 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](http://www.fburgosmusic.com)

[fburgos@fburgosmusic.com](mailto:fburgos@fburgosmusic.com)

Telf. 913612499 – 609778169

Posibilidad de elegir estilos o canciones

*-Consultar precios:*

*Iluminación fuente y jardines*

*DJ, animación...*



### **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
  - \*Los menús incluyen Vajilla, mantelería, cubertería, sillas y mesas.  
Diferentes a las que ofrecemos se presupuestaran aparte.
- \*Las pruebas de menú son gratuitas para los eventos superiores a 100 pax.  
Está a su disposición nuestra tabla de alérgenos  
IVA para todos los precios: 10%

*Imágenes meramente representativas*

**CAFÉ DE ORIENTE**  
MUSEO DEL TRAJE



## **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](mailto:eventos.museo@grupolezama.es)

**Itziar Peñafiel: - 660.093.140**  
[museodeltraje@grupolezama.es](mailto:museodeltraje@grupolezama.es)