

MENÚS GRUPOS

2019

Gastronomía y entorno de lujo.




CAFÉ DE ORIENTE
MUSEO DEL TRAJE

OPCIONES DE COFFEE BREAK

Solo disponible si lo acompañas con algún menú tipo Cóctel o Sentados

Coffee 1

Mini bollería variada 2 piezas

Mini tulipa nocilla

Mini tarta tatin

Café, infusiones variadas, aguas minerales y zumos

Precio PAX: 9,50€ + IVA

Coffee 2

Mini bollería variada 2 piezas

Mini berlinas rellenas

Pulga cristalina de jamón ibérico con salmorejo

Conos de macedonia de frutas

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 panettone

Pulga cristalina de jamón ibérico con salmorejo

Yogur griego con compota de frutas y granola

Chupitos smoothies variados

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 EXTRA COFFEE

Máquina de cápsulas autoservicio

100 cápsulas de café (normal y descafeinado), vasos desechables, agitadores, azúcar y sacarina

Precio 240,00€ + IVA

Coffee break permanente

(Suplemento añadido a la opción de coffee break elegida)
Sin servicio de camareros - Reposición cada hora

Duración 2 horas

Precio PAX 4,40€+ IVA

Servicio de camarero para el coffee permanente

29,20€+ IVA (por hora y camarero)

Complementos Coffee (Precio PAX + IVA)

Medias noches de jamón cocido y queso	1,10€
Macedonia de fruta natural	1,60€
Actimel	0,95€
Yogur natural con granola casera	0,85€
Sándwiches variados	3,05€
Zumo de naranja natural	4,20€



OPCIONES DE MENÚS SENTADOS

1. CÓCTEL DE BIENVENIDA para menús sentados

Copa de bienvenida *

Tubérculos con Tzatziki, *salsa de yogurt griego*

Llaminets de fuet y *llaminets* de chorizo

Variado de encurtidos y aceitunas

Mix variado de frutos secos

Precio PAX: 1 hora 12€ + IVA

½ hora 8,00€ + IVA

Cóctel de bienvenida 1*

Chupito (*frío o caliente*) de temporada

Nuestra tortilla deconstruida

Tacos de salmón marinado al ron miel, amapola,

crema de Idiazábal y ajo negro

Croquetas caseras de jamón ibérico y boletus

Bolita crujiente de morcilla y quinoa con confitura de boniato

Precio PAX: 23,00€ + IVA

Cóctel de bienvenida 2*

Foie/membrillo/cecina

Croqueta de bacalao, naranja y leche de oveja

Zamburiña a la parmesana con esferas de cítricos

Mini samosa vegetal con mojo verde

Langostino crujiente con albahaca, alioli de curry y
coco

Alita de pintada con salsa hoisin de fresa

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 y los Cóctel 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: 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

Crema de calabaza, con naranja y jengibre, bacalao y queso de cabra caramelizado

*

Muslo de pintada rellena de trompetas y castañas sobre fideos de alforfón, calabacín y cayena

*

Bizcochito caliente de chocolate con kumquats y sorbete de frutas

Precio PAX: 55,00€ + IVA

Menú 2

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

Crema de puerros con leche de coco, curry, tartar de mejillones y su tempura

*

Lomo de salmón, teriyaki, ensalada de quinoa tricolor, feta y manzana

*

Tiramisú con *sparkles* de choco al estilo Café de Oriente

Precio PAX: 61,00€ + IVA



OPCIONES DE MENÚS SENTADOS

Menú 3

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

*

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

*

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

*

Preso ibérica a la barbacoa, confitura de boniato, cebolleta dulce y salicornias

*

Sopa de chocolate blanco y yogur con brownie de avellanas y fresas aciduladas

Precio PAX: 69,00€ + IVA

Menú 5

Bisque de mariscos del Cantábrico, empanadilla vegetal al vapor y colita de gamba roja

*

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

*

Coulant de té verde matcha, almendra, estufado de frutos del bosque y chocolate blanco

Precio PAX: 79,00€ + IVA



OPCIONES DE MENÚS SENTADOS

Menú PREMIUM N°6

Menú

Tartar de bonito del norte marinado, guacamole, picadillo de verduritas y emulsión de tomate raf y fresones

*

½ Bacalao confitado sobre espinacas a la crema, piñones garrapiñados y vieira crujiente

*

½ Solomillo de buey al carbón, hígado de pato marinado, salsa de panela, pisco e higos

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 braseado, con tallarines de tinta, sepia y alga tosaka

*

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

Postre

Tartita de trufa al Baileys con bizcocho de pistacho y pétalos de violetas cristalizados

Precio PAX: 99,00€ + IVA

Bodega:

Común para los Menús 6 y 7:

DO Rueda: Naia

DOCa Rioja: Óbalo Crianza

*

Cervezas con o sin alcohol,
refrescos, zumos de frutas,
aguas minerales con o sin gas

*

Selección de cafés e infusiones
Delicias y dulces de nuestro obrador



OPCIONES DE MENÚS CÓCTEL

1. MENÚS CÓCTEL –reducidos–

Menú Cóctel 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

Mini burger de lentejas rojas, tzatziqui y canónigos

Goffres pulled pork a la BBQ

Brocheta de pollo en salsa teriyaki

Precio PAX: 35,50€ + IVA

Bodega:

Común para todos los Menús Cóctel

Vino Blanco: Etcétera (D.O Rueda)

Vino Tinto: Solar Viejo Crianza (D.O.Ca Rioja)
Cervezas, refrescos, zumos y aguas minerales

**Nota sobre los Menús Cóctel reducidos*

- No sustituyen una comida/cena
- Mínimo para 40 personas
- La duración será de 1:30hs
- 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 Cóctel –reducido- 2

Pequeña ensalada César

Nuestra tortilla deconstruida

Zamburiña a la parmesana con cítricos

Chipirón frito, cebolla caramelizada y alioli de miel

Bolita de pulpo con mahonesa japonesa de espelet

Arrollado de pollo, cilantro chipotle, crema agria y lechugas vivas

Croquetas de jamón ibérico y buletus

Bocata de albóndiga de presa ibérica, majorero y calabaza

Precio PAX: 40,50€ + IVA



Menú Cóctel –reducido- 3

Surtido de ibéricos con sus panecillos

Chupito de crema de temporada

Surtido de quesos nacionales y sus jaleas

Foie/membrillo/cecina

Falafel, humus de remolacha, espinacas y berenjena de Almagro

Burratina, cherry tricolor, mermelada de tomate

Padrón relleno de brandada con confitura de rocoto

Langostinos crujientes con albahaca, alioli de curry rojo y coco

Gyoza de dátiles con bacón y salsa de chili dulce

Croqueta de bacalao, leche de oveja y naranja

Alita de pintada de salsa hoisin de fresa

Precio PAX: 43,00€ + IVA

OPCIONES DE MENÚS CÓCTEL

2. MENUS CÓCTEL

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 Cóctel

Vino Blanco: Etcétera (D.O Rueda)

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

Cervezas, refrescos, zumos y aguas minerales

**Nota sobre los Menús Cóctel:*

- Mínimo para 40 personas

- La duración será de 2:00h

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

Menú Cóctel 4

Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada

Nuestra tortilla deconstruida

Anchoa de Santoña con queso *Afuegal Pitu* y melocotón asado

Empanadilla samosa vegetales con salsa de mojo verde

Zamburiña a la parmesana con cítricos

Crujiente de langostinos con alioli de coco y curry rojo

Tartar de pez limón, mirin, tamarindo y yuca frita

Gyozas vegetales con salsa sata

Baozi de pollo almoje, cebolla encurtida y cancha

Surtido de croquetas Café de Oriente (*jamón ibérico-boletus / bacalao-naranja / cochinillo y manzana*)

Mini burger de cebón con cebolla caramelizada, queso cheddar y topping de piña

*

Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio PAX: 47,00€ + IVA

Menú Cóctel 5

Jamón ibérico de bellota etiqueta negra con *grissini* artesano

Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada

Mini hamburguesa de lentejas rojas, quinoa y canónigos

Chupito de crema de temporada

Surtido de quesos nacionales y sus jaleas

“Inari” saquitos de tofu rellenos de arroz, pollo del corral, shitake y mahonesa

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

Padrón relleno de brandada de bacalao con confitura de rocoto

Nüremberg hot dog con cebolla frita y pepinillos marinados

Arrollado de pollo, cilantro, crema agria y lechuga vivas

Surtido de croquetas Café de Oriente (*jamón ibérico-boletus / bacalao-naranja / cochinillo a la manzana*)

Mini burger de cebón con cebolla morada caramelizada, queso cheddar y topping de piña

Alita de pintada de salsa hoisin de fresa

*

Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio PAX: 55,50€ + IVA

OPCIONES DE MENÚS CÓCTEL

Menú Cóctel 6 (con 2 bufets)

Jamón ibérico de bellota etiqueta negra con *grissini* artesano
Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada
Anchoa de Santoña con queso *Afuegal Pitu* y melocotón asado
Mini hamburguesa de lentejas rojas, quinoa y canónigos
Chupito de crema de temporada
Zamburiña a la parmesana con cítricos
Tartar de pez limón, mirin, tamarindo y yuca frita
Chipirón frito, cebolla caramelizada y alioli de miel
Surtido de croquetas Café de Oriente (*jamón ibérico-boletus / bacalao-naranja / cochinillo a la manzana*)
Bollita crujiente de morcilla, quinoa inflada, confitura de boniato
Mini Burger de cebón con cebolla caramelizada queso cheddar y topping de piña
Bocata de albóndiga de presa ibérica y majorero y calabaza

*

Bufet de arroces o fideuá a elegir 2:

(*a banda – negro – verduras y setas – rabo de toro*)

Bufet de quesos nacionales con sus panes y jalea

(*Idiazábal, Mahón, Manchego, Gamoneu*)

*

Delicias y dulces de nuestro obrador

Precio PAX: 68,00€ + IVA

Menú Cóctel 7 (con 3 bufets)

Jamón ibérico de bellota etiqueta negra con *grissini* artesano

Foie/membrillo/cecina

Pequeña ensalada César

Anchoa de Santoña con queso *Afuegal Pitu* y melocotón asado

Tartar de atún rojo con ajo blanco de algas y nueces de la India

“Inari” saquitos de tofu rellenos de arroz, pollo del corral, shitake y mahonesa

Falalel, humus de remolacha, espinaca y berenjena de Almagro

Crujiente de langostinos con albahaca y alioli de coco y curry rojo

Bolita de pulpo con mahonesa japonesa de espelet

Surtido de croquetas Café de Oriente (*jamón ibérico-boletus / bacalao-naranja / cochinillo a la manzana*)

Gyoza de dátiles con bacón y salsa agripicante

Mini burger de cebón con cebolla caramelizada queso cheddar y topping de piña

*

Ejemplo bufets: cualquier cambio puede consultar

Bufet de arroces o fideuá a elegir 2:

(*A banda – Negro – Verduras y Setas – Rabo de toro*)

Bufet de Quesos Nacionales con sus panes y

jalea (*Idiazábal, Mahón, Manchego, Gamoneu*)

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

(*cochinita pibil / pollo al mole poblano / huitlacoche y portobello*)

*

Delicias y dulces de nuestro obrador y conos de fruta

Precio PAX: 75,00 € + IVA



OPCIONES DE BUFETS

Opciones extras para sus cócteles

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

- * **Maestro cortador + jamón etiqueta negra 100% bellota** (690 €)
No incluida como posible opción para los cócteles con bufet a elegir

- * **Quesos nacionales, panes y jaleas** (16 €)
(Idiazábal, Mahón artesano, Manchego, Gamoneo)

- * **Ensaladas especiales** (12 €)
3 opciones a elegir entre:
(Ensalada César / burrata, cherrys y marmelada de tomate / de pulpo, pepino y lechuga de mar / tabulé de verduras)

- * **De Arroces** (12 €)
2 opciones a elegir entre:
(a banda, negro, de verduras y setas o de rabo de toro)

- * **De Fideuá** (12 €)
2 opciones a elegir entre:
(a banda, negro, de verduras y setas o de rabo de toro)

- * **Crema de temporada frías y calientes** (12 €)
4 opciones a elegir entre:

Sopas Frías: de tomate rafy fresones / vichyssoise / ajo blanco de cacahuete / salmorejo con virutas de cecina
Crema Calientes: de puerros, curry y coco / de mariscos del Cantábrico / de calabaza y vainilla

- * **Bufet de conservas y vermut** (16 €)
(Conservas con conos de patatas y sus salsas)

- * **Guisos de temporada** (13 €)
3 opciones a elegir entre:
(marmitako / pochas con gambón / purrusalda vasca / ragout de ternera gallega)

- * **Degustación de bacalao** (17 €)
(pil pil, ajoarriero, vizcaína)

- * **Street Food Japonés “Izakaya”** (15 €)
(kushiyaki variados: pollo y salmón / ramen de soja o miso / okonomiyaki takoyaki)

- * **Barbacoa** (14 €)
(lomo de buey madurado, butifarras con salsas de pimienta verde, chimichurri, mostaza y frutos rojos)

- * **Bufet peruano** (12 €)
(causa limeña, aji de gallina, ceviche de pescado blanco y guarniciones de batata, choclo y arroz)

- * **Tacos mexicanos con guarnición de totopos con sus salsas** (16 €)
(cochinita pibil / pollo al mole poblano / huitlacoche con portobello)

- * **De postres artesanos** (12 €)
(selección de nuestros mejores postres)



OPCIONES DE BARRAS

Para completar su menú cóctel 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 / Daiquiris / Caipirinhas)



*** 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 & Chandon Brut Imperial... 38€ + IVA
- Moët & Chandon Brut Rosé... 42€ + IVA
- Pol Cochet Blanc de Blancs Brut... 30€ + IVA



****Nota sobre las barras:***

- Para cualquier otro cóctel, ginebra 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 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 € / Pax. + IVA*

* CHIC

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

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

Ron. Ej: Santa 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 € / Pax + 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 € / Pax + IVA*



OPCIONES EXTRAS RECENA

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

***Recena básica... 2 € + IVA**

Sándwiches variados, mini bollería casera

***Candy Bar... 100€ + 2 € + IVA**

Chuches, nubes, gominolas, pastelitos de Belén, mini muffins y pop dots, palomitas dulces

***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

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 cóctel o un menú sentado para cada comensal
 - *Los menús incluyen vajilla, mantelería, cubertería, sillas y mesas.
Los diferentes modelos a los ofrecidos se presupuestan 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. 915.50.20.55

[www. cafedorientemuseodeltraje.com](http://www.cafedorientemuseodeltraje.com)

Gestora de Eventos corporativos

María Gómez – 639.982.149

eventos.museo@grupolezama.es

m.gomez@alabarderocatering.es

Gestora de Eventos sociales

Itziar Peñafiel: - 660.093.140

museodeltraje@grupolezama.es

itziar@alabarderocatering.es