


CAFÉ DE ORIENTE
MUDEO DEL TRAJE

MENÚ NAVIDAD

2019

-TODO INCLUIDO-



Desde el Café de Oriente Museo del Traje queremos ofrecerle nuestros
Menús **TODO INCLUIDO** de Navidad.

Nuestras 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.

Condiciones de esta oferta:

- Para poder beneficiarse de esta promoción, se ha de confirmar el evento antes del 15 de octubre de 2019.
- Vigencia de esta oferta: del 12 de noviembre al 30 de diciembre del 2019. *(excluido 24 y 25 de diciembre.)*
- Mínimo de contratación para **120** comensales.
- El precio incluye:
 - o **Comida/Cena tipo cóctel** + 1 hora de barra libre con DJ, Amenización e iluminación Disco + Bolsa cotillón + Guardarropía con azafata
 - o **Coctel de bienvenida+ comida o cena sentado** + 1 hora de barra libre con DJ, Amenización e Iluminación Disco + Bolsa cotillón + Centro flores + Guardarropía con azafata
- IVA para todos los precios: 10%
- La Sala Jardín y sus techados están sujetos a una **TASA OCUPACION ESPACIO** *(art.7.8º ley 37/1992 del 28/12/92 Operación no sujeta a IVA).*
- Los platos referenciados pueden sufrir alguna modificación para su mejora en base a productos de temporada.
- Existe la posibilidad de elaborar un menú a la medida de sus necesidades. Pregunte a su comercial.



I.- COCKTAIL-CENA

Opción I Cocktail-Cena

Ensalada de pulpo braseado, pepino y lechuga de mar ahumada
Nuestra tortilla decostruida

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 ali-oli de coco y curry rojo
Taco de salmón marinado al ron-miel, amapola, idiazábal y ajo negro
Gyozas vegetales con salsa satay

Baozi de pollo al mole, 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

*

Dulces navideños
Copa de cava



Bodega:

Vino Blanco: Etcetera (D.O Rueda)

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

Espumoso: Seguras Viuda ARIA (D.O.Cava)

Cervezas, refrescos, zumos y aguas minerales

Precio INICAL por persona 75.5€ + IVA

Precio FINAL por persona 68.5€ + IVA

***Nota sobre Cocktail:**

Suplemento del 3% en terrazas, Sala Jardín y C Arte C

I.- COCKTAIL-CENA

Opción 2 Cocktail-Cena

(Cocktail + 2 bufets)

Jamón ibérico de bellota etiqueta negra con Grissinis artesanos
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, quínoa 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)
Bollitas 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 majorera y calabaza

*

Buffet de arroces a elegir 2:

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

*

Buffet de tacos mexicanos con guarnición de totopos con sus salsas

(Cochinita pibil, pollo al mole y champiñón con huitlacoche)

*

Delicias y dulces de nuestro obrador

*

Dulces navideños

Copa de cava



Bodega:

Vino Blanco: **K-Naia** (D.O Rueda)

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

Espumoso: Seguras Viuda ARIA (D.O.Cava)

Cervezas, refrescos, zumos y aguas minerales

Precio INICAL por persona 89,5€ + IVA

Precio FINAL por persona 80,5€ + IVA

****Nota sobre Cocktail:***

Suplemento del 3% en terrazas, Sala Jardín y C Arte C

2.-MENUS SENTADOS

Aperitivo bienvenida para menú sentado

30 minutos duración

Tubérculos con tzatziki
Variado de encurtidos y aceitunas
Mix de frutos secos
Surtido de ibéricos de bellota con sus panecillos
Surtido de croquetas variadas Café de Oriente

Opción I Menú Sentado *(Elegir un plato de cada)*

Entradas

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

o

Crema de calabaza, naranja confitada y alfalfa

Platos Principales

Lomo de salmón, al teriyaki, ensalada de quinoa tricolor, feta y manzana Granny Smith

o

Suprema de pularda rellena de foie y frutas de temporada, tofee de cebolla
morada y teff especiado kale y okra

Postre

Bizcochito caliente de chocolate, sus picatostes y sorbete de frutas

o

Tiramisú con “Sparklys” de choco

Delicias navideñas

Copa de Cava

Café e infusiones

Bodega:

Vino Blanco: Etcetera (D.O Rueda)

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

Espumoso: Seguras Viuda ARIA (D.O.Cava)

Cervezas, refrescos, zumos y aguas minerales

Precio INICAL por persona 102€ + IVA

Precio FINAL por persona 86€ + IVA

(sup IH aperitivo de bienvenida 5€+iva/pax)

*Nota sobre menús sentados:

Suplemento del 5% en terrazas, Sala Jardín y C Arte



2.-MENUS SENTADOS



Aperitivo bienvenida para menú sentado

30 minutos duración

Tubérculos con tzatziki
Variado de encurtidos y aceitunas
Mix de frutos secos
Surtido de ibéricos de bellota con sus panecillos
Surtido de croquetas variadas Café de Oriente



Opción 2 Menú Sentado *(Elegir un plato de cada)*

Entradas

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

o

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

Platos Principales

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

o

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

Postres

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

o

Coulant de té verde “matcha”, almendra, estofado de frutos del bosque y chocolate blanco

Delicias navideñas

Copa de Cava

Café e infusiones



Bodega:

Vino Blanco: **K-Naia** (D.O Rueda)

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

Espumoso: Seguras Viuda ARIA (D.O.Cava)
Cervezas, refrescos, zumos y aguas minerales

Precio INICAL por persona 122€ + IVA

Precio FINAL por persona 99€ + IVA

(sup IH aperitivo de bienvenida 5€+iva/pax)



**Nota sobre menús sentados:*

Suplemento del 5% en terrazas, Sala Jardín y C Arte

Todos los menús llevan incluido:

*Barra Libre CASUAL

El tiempo es de 1 hora (consultar barra libre Premium)

Solo se servirán 2 marcas de cada bebida

Para contratar horas extras mínimo 70 personas

Hora máxima 05:00 am

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...

Cada hora adicional...10 €/pers.+IVA

*Mínimo 70 personas

*solicitar presupuestos barras de bebidas Premium y recenas

+

*DJ, Amenización e iluminación Disco

*Cada hora extra 150€ + 21% iva

+

*Bolsas Cotillón



Opciones extra de contratación:

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

* Quesos Nacionales, panes y jaleas (16 €)
(Idiazábal, Mahón artesano, Manchego, Gamoneu)

* 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 / Purrusada Vasca/
Ragout de ternera Gallega)

* Street Food Japonés “Izakaya” (15 €)

* De Postres Artesanos (12 €)
(Tatín/Tiramisú/Perlas de Violeta/Lemon Pie/Churros/
Mousse de chocolate/fruta)

* Recena básica... 3 € + IVA
Sándwiches variados, Mini bollería casera

* Candy Bar... 100€ + 2 € + IVA
Chuches, nubes, gominolas, , mini muffins y pop dots, palomitas dulces

* Buffet de Donuts Variados... 4 €
Clásicos, Rellenos, Popdots y Berlidots

* Buffet de Hot Dogs Variados... 4 €
Variedad de salchichas Alemanas (Viena, Bratsburg y Frankfurt)
Con cebolla frita y pepinillos aderezado con ketchup y mostaza

*

** Precio unidad setas de calor: 80€ + iva


CAFÉ DE ORIENTE
MUSEO DEL TRAJE



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%

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