

  
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

ó

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](mailto:museodeltraje@grupolezama.es)