ALABARDERO
CATERING

MENÚS CORPORATIVOS MUSEO DEL TRAJE

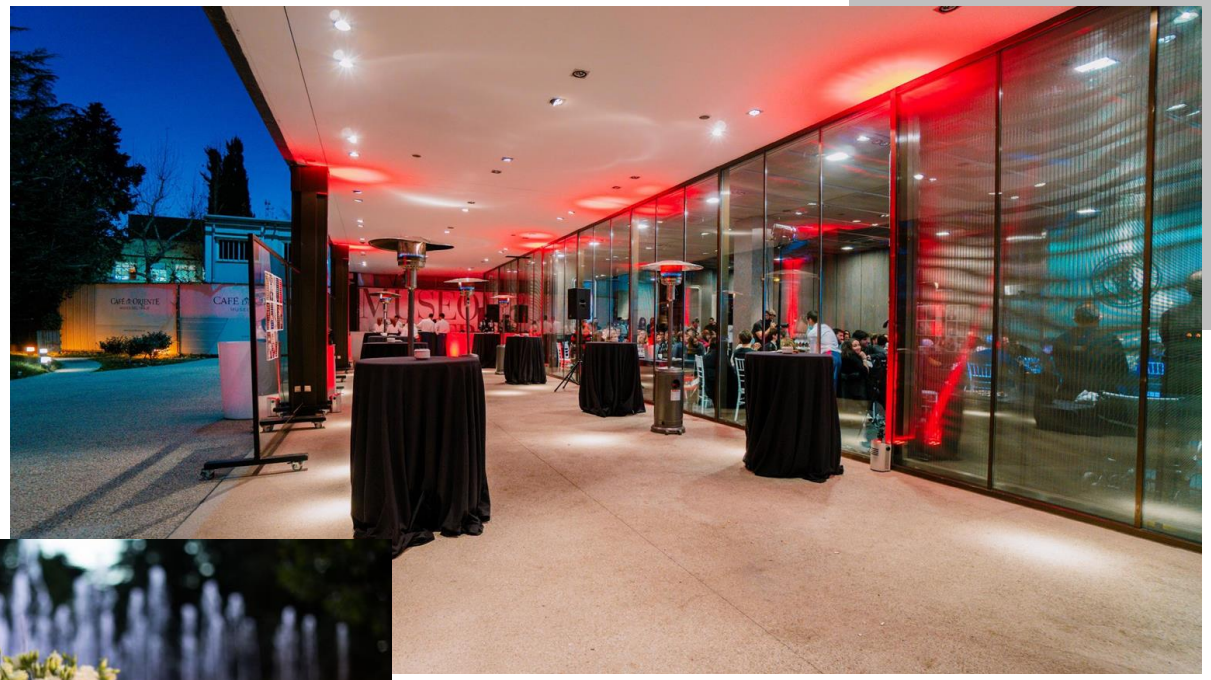
EL ESPACIO

El **Museo del Traje** es un moderno edificio, avalado con un premio nacional de Arquitectura y cuyos magníficos salones acristalados, asoman a un exuberante jardín con fuentes y terrazas, que permiten encontrarse con la naturaleza en estado puro y respirar salud y paz en pleno distrito de Moncloa de la capital Madrileña.

Esto lo convierte en uno de los lugares más atractivos para todo tipo de eventos, presentaciones y rodajes.

Grupo Lezama, Premio Nacional de Gastronomía 2013, complementa este entorno con una oferta gastronómica y servicio de máximo nivel.

En el museo del traje, te esperamos para hacer de tu evento un éxito absoluto.



ALABARDERO
CATERING

ÍNDICE

1. Coffee Break	3
2. Clásico Español	5
3. Finger Food	6
4. Menú Cóctel	7
5. Buffet Temáticos	11
6. Cóctel Bienvenida	13
7. Menús de Trabajo	14
8. Almuerzos Corporativos	15
9. Menús de Gala	18
10. Opciones de Barras Temáticas	20
11. Opciones de Barra Libre	21
12. Recena	22
13. Información General	23
14. Localización	24

ALABARDERO
CATERING

COFFEE BREAK

COFFEE BREAK 1

— Mini bollería dulce variada
— Flautín de ibérico y tomate
— Yogurt Griego con granola
— Cafés, infusiones, agua y zumos

Precio: **10,00 €** + 10% IVA / pp

COFFEE BREAK 2

— Mini bollería dulce y salada variada
— Brioche tostado de huevos revueltos
— Brocheta de frutas de temporada
— Flautín de mortadela trufada con tomate semiseco y burrata
— Roll de pan polar, salmón ahumado, queso crema y nueces pecanas
— Café, infusiones , aguas y zumos

Precio: **13,50 €** + 10% IVA / pp

COFFEE BREAK 3

— Mini bollería dulce variada
— Yogurt Griego con granola y mermelada de frutas variadas
— Brownie con frambuesas
— Patacón de aguacate y huevo escalfado
— Overnight oats de avena / cacao con fresas
— Chapatita de ibérico con salmorejo
— Sandwich tramezzini de pollo asado al curry con miel
— Palometa ahumada en brioche y pintxo donostiarra
— Cafés, infusiones, agua y zumos

Precio: **19,50 €** + 10% IVA / pp

La duración es de 45 minutos aprox.
Suplemento Sala Jardín y Terraza 3%
Mínimo de contratación de 50 pax. Para grupos inferiores, consultar suplemento por logística, estructura y servicio
En caso de no ir acompañado de un menú sentado o cóctel, consultar suplemento

ALABARDERO CATERING

COFFEE BREAK

COMPLETA TU COFFEE

Son complementos. No sustituyen (Precio por unidad)*

— Pop dots	0,65€
— Mini donuts	0,95€
— Actimel	1,05€
— Mini palmeritas con toppings	1,45€
— Surtido de mini sandwiches (3 variedades)	3,05€
— Zumo naranja natural	4,60€
— Pulga jamón sin gluten	1,80€
— Croissant sin gluten	1,45€
— Muffins	1,20€
— Leches vegetales eco	1,30€
— Smoothies	1,45€

*10% IVA NO INCLUIDO

OPCIONES EXTRAS COFFEE BREAK

Alquiler máquina café profesional

— 100 cápsulas

— Vasos desechables

— Agitadores azúcar / sacarina

Precio: **250,00 €** + 10% IVA

Alquiler máquina café tipo Nespresso

Precio: **45,00 €** + 10% IVA *

*(*no incluye cápsulas ni material desechable)*

Coffee Break permanente

(*Suplemento añadido a la opción Coffee Break elegida)

— Sin servicio de camareros

— Reposición cada hora, solo bebidas

Precio: **6,00 €** + 10% IVA / pp

Servicio de camarero por Coffee Break permanente

Precio: **35,00 €** + 10% IVA / pp / h

ALABARDERO CATERING

CLÁSICO ESPAÑOL

CLÁSICO ESPAÑOL 1

— Tubérculos con tzatziki (salsa de yogur griego)

— Variado de encurtidos premium

— Surtido de ibéricos con sus panecillos

— Tabla de queso manchego

Bebidas

— Vino blanco Etcétera (D.O Rueda)
— Vino tinto Taberna del Alabardero (D.O. Ca Rioja)
— Cervezas
— Refrescos
— Aguas minerales

Precio: : **25,00 €** + 10% IVA / pp

CLÁSICO ESPAÑOL 2

— Tubérculos con tzatziki (salsa de yogur griego)

— Gildas de aceitunas rellenas variadas

— Jamón ibérico al corte con palísimos

— Tabla de quesos artesanos

— Mejillón en salpicón de habanero

— Anchoa de Santoña con queso de Afuega'l pitu y melocotón asado

— Brocheta de Burratina, tomate y pesto de pistachos

Bebidas

— Vino blanco Etcétera (D.O Rueda)
— Vino tinto Taberna del Alabardero (D.O. Ca Rioja)
— Cervezas
— Refrescos
— Aguas minerales

Precio: **30,00 €** + 10% IVA / pp

Nota : Duración 1 hora. Para un mínimo de 100 personas. En caso de ser menos, consultar precios
Suplemento Sala Jardín y Terraza 3%

ALABARDERO CATERING

FINGER FOOD

FINGER FOOD HEALTHY 1

— Chips de kale con tajine
— Tubérculos crujientes con humus de remolacha
— Caprese en brocheta con pesto genovés de pistachos
— Mortadela trufada, Mahón curado y picos
— Pan polar de salmón ahumado, queso crema y nueces pecanas
— Mini Burger vegana, canónigos y tzatziki
— Patacón, aguacate y huevo escalfado
— Bebidas Healthy (smoothies, kombucha, aguas de sabores)

Precio: **31,00 €** + 10% IVA / pp

FINGER FOOD HEALTHY 2

— Bastonets de pavo con salsa payoyo
— Brocheta de melón con ibérico y menta
— Rollito vietnamita con lombarda encurtida
— Samosas vegetales con dip de frijoles refritos
— Coca de pimientos bicolor aliñados y piñones
— Tabla de ahumados, marinados y salazones
— Gildas “home made” con tofu
— Bebidas Healthy (smoothies, kombucha, aguas de sabores)

Precio: **33,00 €** + 10% IVA / pp

Nota : Duración 1 hora. Para un mínimo de 100 personas. En caso de ser menos, consultar precios.
Suplemento Sala Jardín y Terraza 3%

ALABARDERO CATERING

MENUS CÓCTEL

CÓCTEL 1

— Tabla de mortadela trufada y parmesano lascado

— Niguiri de causa con pulpo y mahonesa de Gochugang

—Chupito de calabaza con naranja y jengibre

—Tartar de salmón en sake con mahonesa de aguacate

— Sandwich pastrami, coleslaw y Arzúa Ulloa

—Pavías de merluza en panko, alioli, curry y coco

—Bao vegano de heura y hongos, con boniato y cebolleta china

— Alita de pintada crujiente con salsa hoisin de fresa

— Perrito en pan brioche “nuremberg”, salsa de pepinillos y cebolla frita

— Delicias y dulces de nuestro obrador

Bebidas

— Vino blanco Etcétera (D.O Rueda)
— Vino tinto Taberna del Alabardero (D.O. Ca Rioja)
— Cervezas
— Refrescos
— Aguas minerales

Precio: **47,50 €** + 10% IVA / pp

Nota : Duración 75 minutos.

CÓCTEL 2

— Surtido de embutidos cocidos y quesos del país

— Taco de salmón marinado al ron miel, ajo negro e Idiazábal

— Navette de amapola, roast beff, salsa césar y canónigos

— Chupito de salmorejo alabardero

— Croquetas de jamón ibérico con boletus

— Brocheta de pollo al estilo teriyaki con sésamo garrapiñado

— Tartar de pez de limón macerado en miso, tamarindo y yuca frita

— Gyoza del col china y tofu, salsa ponzu

— Zamburiña sopleteada con mahonesa de kimuchi y huevas cítricas

— “Pulled pork” Burger con queso de cabra y cebolla frita

— Delicias y dulces de nuestro obrador

Bebidas

— Vino blanco Etcétera (D.O Rueda)
— Vino tinto Taberna del Alabardero (D.O. Ca Rioja)
— Cervezas
— Refrescos
— Aguas minerales

Precio: **50,00 €** + 10% IVA / pp

Nota : Duración 90 minutos.

Nota: Suplemento Sala Jardín y Terraza 3%

ALABARDERO CATERING

MENUS CÓCTEL

CÓCTEL 3

— Tabla de ibéricos y quesos nacionales
— Anchoa de Santoña, queso Afuega'l pitu y melocotón asado
— Tofu marinado relleno de arroz, pollo, shiitake y pepino
— Chupito de vichyssoise de pera trufada
— Croquetas de chirivía y gorgonzola
— Pintxo de tortilla deconstruida a nuestra manera
— Tartar de bonito madurado en sal, encurtidos y yema curada
— Bao de pollo al mole, cebolla morada encurtida y cancha
— Bolitas de pulpo crujientes, mayonesa de espellete y copos de atún seco
— Mini burger de “black angus”, topping de piña y queso cheddar

— Delicias y dulces de nuestro obrador

Bebidas
— Vino blanco Etcétera (D.O Rueda)
— Vino tinto Taberna del Alabardero (D.O. Ca Rioja)
— Cervezas
— Refrescos
— Aguas minerales

Precio: **59,60 €** + 10% IVA / pp

CÓCTEL 4

— Tabla de Jamón ibérico y quesos artesanos
— Chupito de gazpacho de fresas de Aranjuez
— Ensalada 3 melones cottage arenque y menta
— Foie peras al vino y pistachos garrapiñados
— Ceviche de corvina, habanero y melocotón en almíbar
— Surtido de croquetas (bacalao/leche de oveja/naranja y cochinilla/manzana)
— Samosa vegetal con salsa de yogur y curry
— Zamburiña sopleteada con mahonesa de kimuchi y huevas cítricas
— Alita de pintada crujiente con salsa hoisin de fresa
— Bao de pulled pork, ajo negro, remolacha encurtida y cilantro
— Brocheta de chuleta de vaca macerada en miso, cherrys y salsa de oporto

— Delicias y dulces de nuestro obrador

Bebidas
— Vino blanco Etcétera (D.O Rueda)
— Vino tinto Taberna del Alabardero (D.O. Ca Rioja)
— Cervezas
— Refrescos
— Aguas minerales

Precio: **63,50 €** + 10% IVA / pp

Nota : El Cóctel 3 y 4 tienen una duración de 90 minutos
Suplemento Sala Jardín y Terraza 3%

ALABARDERO CATERING

MENUS CÓCTEL

LISTADO PINCHOS FRÍOS

— Mininavette de roastbeef, salsa césar y canónigos	4,50€
— Jamón ibérico al corte con palísimos	4,50€
— Surtido de ibéricos de la Dehesa	4,00 €
— Tabla de quesos artesanos	4,00 €
— Surtido de ibéricos y quesos con picos y regañás	4,00 €
— Chupito de vichyssoise de pera trufada	2,00 €
— Mortadela trufada, tomate semiseco y burrata en brioche	2,00 €
— Pequeña causa limeña con atún y cebolla encurtida	2,50 €
— Inarizushi de pollo de corral, pepino, shitake y mahonesa japonesa	2,50 €
— Tabule de verduritas de temporada con queso de cabra	2,50 €
— Brocheta de tres melones, bresaola y cottage	3,00 €
— Ensalada de pulpo, pepino, quinoa y wakame	3,00 €
— Foie con peras al vino	3,50€
— Tartar de salmón en sake y mahonesa de aguacate	3,00€
— Tartar de bonito madurado en sal, encurtidos y yema curada	3,00 €
— Taco de salmón marinado al ron miel, amapola, crema de Idiazábal y ajo negro	3,00 €
— Mini macarrón de huevo frito con jamón ibérico	3,00 €
— Anchoa de Santoña con queso Afuega'l Pitu y melocotón asado	3,50 €
— Tartar de pez limón, mirin, tamarindo y yuca frita	3,50 €
— Chupito crema calabaza con jengibre	2,00 €
— Chupito de salmorejo	2,00 €
— Brocheta de fruta	1,90 €
— Yogur con jaleas y granola	2,40 €

ALABARDERO CATERING

MENUS CÓCTEL

LISTADO PINCHOS CALIENTES

- Patatas arrugás con mojo picón 2,00€
- Chistorra de Arbizu al txacoli 2,00€
- Gyozas vegetales con salsa satay 2,00€
- Croquetas variadas 2,00€
- Samosas vegetales con salsa tzaziki 2,50€
- Alita de pintada al horno con salsa agripicante 2,50€
- Samosa de ternera al curry 2,50€
- Mini gofres de cochinita pibil 2,50€
- Perrito de brioche “nuremberg”, salsa de pepinillos y cebolla frita 3,50€
- Taco de presa ibérica braseada y salsa de queso payoyo 2,50€
- Bao de pollo al mole con cebolla encurtida y cancha 2,50€
- Zamburiña sopleteada con mahonesa de kimchi y huevas cítricas3,30€
- Pintxo de tortilla deconstruida a nuestra manera 3,10€
- Tacos de magret de pato macerado en BBQ japonesa y salsa hoisin 3,00€
- Tacos de lomo bajo madurado con salsa PX 3,00€
- Hamburguesita vegana, canónigos y veganesa de gochujang 3,00€
- Brocheta de pollo al estilo teriyaki con sésamo garrapiñado 2,80€
- Bolita de pulpo con mahonesa de espelette y virutas de atún deshidratado 3,50€
- Mini burger de cebón con cebolla morada, queso cheddar y topping de piña 3,50€

ALABARDERO CATERING

BUFFETS TEMÁTICOS

JAMÓN ETIQUETA NEGRA 100% BELLOTA + MAESTRO CORTADOR — **850€** + 10% IVA

BUFFET DE QUESOS NACIONALES, PANES Y JALEAS — **18,00 €** + 10% IVA /pp

BUFFET DE ENSALADAS ESPECIALES — **15,00 €** + 10% IVA /pp
3 opciones a elegir entre:
Burrata, cherrys y mermelada de tomate / Ensalada de 3 melones, cottage y bresaola
De pulpo, pepino y lechuga de mar / Tabulé de verduras

BUFFET DE ARROCES — **15,00 €** + 10% IVA / pp
2 opciones a elegir entre:
A banda, negro, verduras y setas o rabo de toro.

BUFFET DE CREMAS DE TEMPORADA FRÍAS Y CALIENTES — **15,00 €** + 10% IVA/ pp
4 opciones a elegir entre:
Frías: Tomate raf y fresones / vichyssoise / ajo blanco de cacahuete / salmorejo
Calientes: De puerros, con pera y trufa / mariscos del cantábrico / calabaza y vainilla

BUFFET DE GUISOS DE TEMPORADA — **16,00 €** + 10% IVA / pp
3 opciones a elegir entre:
Marmitako, Pochas con gambones, Purrasalda vasca y Ragout de ternera gallega

BUFFET DEGUSTACIÓN DE BACALAO — **20,00 €** + 10% IVA / pp
Pilpil, ajo arriero, vizcaína

BUFFET DE STREET FOOD JAPONÉS "IZAKAYA" — **18,00 €** + 10% IVA / pp
Takoyaki / Gyozas / Ramen miso / Tsukune de pollo / Kabocha Korokke

Nota: Suplemento Sala Jardín y Terraza 3%

ALABARDERO CATERING

BUFFETS TEMÁTICOS

BUFFET BARBACOA — **17,00 €** + 10% IVA
Lomo de buey madurado, butifarras con salsa de pimienta verde, chimichurri, mostaza y frutos rojos

BUFFET PERUANO — **15,00 €** + 10% IVA /pp
Causa limeña, ají de gallina, ceviche de pescado blanco y anticuchos

BUFFET DE TACOS MEXICANOS — **19,00 €** + 10% IVA /pp
Con guarnición de totopos con sus salsas
Cochinita pibil, pollo al mole poblano, huitlacoche con portobello. pollo tinga

BUFFET DE POSTRES ARTESANOS — **15,00 €** + 10% IVA / pp
Selección de nuestros mejores postres

Nota: Suplemento Sala Jardín y Terraza 3%

ALABARDERO CATERING

CÓCTEL DE BIENVENIDA

CÓCTEL DE BIENVENIDA 1

Bebidas

— Vino blanco Etcétera (D.O Rueda)
— Vino tinto Taberna del Alabardero (D.O. Ca Rioja)
— Cervezas
— Refrescos
— Aguas minerales

Precio: 9,50€ + 10% IVA 1 hora
Precio: 7,00€ + 10% IVA ½ hora

CÓCTEL DE BIENVENIDA 2

— Tubérculos con dressing de sésamo
— Caramelos de fuet "Llaminets" con picos
— Variado de encurtidos y aceitunas
— Mix variado de frutos secos

Bebidas

— Vino blanco Etcétera (D.O Rueda)
— Vino tinto Taberna del Alabardero (D.O. Ca Rioja)
— Cervezas
— Refrescos
— Aguas minerales

Precio: 14,00€ + 10% IVA 1 hora
Precio: 9,00€ + 10% IVA ½ hora

CÓCTEL DE BIENVENIDA 3

— Chupito (frío o caliente) de temporada
— Surtido de ibéricos con picos y regañás
— Tortilla de patatas con alioli de las Pedroñeras
— Tacos de salmón marinado al ron miel, amapola, crema de Idiazábal y ajo negro
— Ragú de setas con espárragos trigueros y papada ibérica

Bebidas

— Vino blanco Etcétera (D.O Rueda)
— Vino tinto Taberna del Alabardero (D.O. Ca Rioja)
— Cervezas
— Refrescos
— Aguas minerales

Precio: 19,00€ + 10% IVA 1 hora
Precio: 12,00€ + 10% IVA ½ hora

*Estos cócteles deben ir acompañado de un menú sentado o cóctel.

Nota: Suplemento Sala Jardín y Terraza 3%.

ALABARDERO CATERING

MENÚS DE TRABAJO

MENÚ DE TRABAJO (Confecciona tu menú a medida)

*A elegir un entrante, principal y postre igual para todos los comensales

Entrantes (a elegir)

— Crema de acelga china, ravioli al vapor de pollo de corral, cebolleta china y anacardos garrapiñados

— Ensalada de salmón ahumado, espinacas, burrata cremosa y tomates asados

— Coca de pimientos caramelizados, ventresca de bonito hecha en casa y berenjena encurtida

— Crema de calabaza y mango, heura crujiente y granada (opción vegan)

Principales (a elegir)

— Bacalao con emulsión de coliflor trufada, espaguetis negros al agliolio

— Secreto ibérico, confitura de boniato, cebolleta y soja verde

— Carrillera de ternera con parmentier ahumada, chalota glaseada y salicornio

— Tamal de huitlacoche con queso, cebolla encurtida y crema de maíz tostado (opción vegan)

Postres (a elegir)

— Coulant de chocolate con sorbete de mandarina y kumkuats estofados

— Quesada cántabra, tierra de speculoos y frutos rojos

— Sopa de chocolate blanco y yogurt con brownie y fresas

* Café y delicias de nuestro obrador

Bebidas (a elegir)

— Vino blanco Etcétera (D.O Rueda)
— Vino tinto Taberna del Alabardero (D.O. Ca Rioja)
— Cervezas
— Refrescos
— Aguas minerales

Precio: **46,00 €** + 10% IVA / pp

Elaboramos presupuestos completamente personalizados.
Menú válido si va acompañado de una reunión de trabajo
Adaptamos todos nuestros menús para alérgicos y vegetarianos. Disponemos de certificados Halal y Kosher.
Solo se puede elegir este menú en caso de que sea para trabajo.
Nota: Suplemento Sala Jardín y Terraza 5%.

ALABARDERO CATERING

MENUS SENTADOS

MENÚ 1

Menú

— Timbal de Verduras a la plancha con queso de cabra sopleteado, vinagreta de miel y mostaza, pasas y nueces pecanas

— Corvina asada con muselina de guisantes dulces, sus brotes y tirabeques

Postre

— Bizcochito caliente de chocolate con kumkuats y sorbete de mandarinas

— Café y delicias de nuestro obrador

Bebidas

— Vino blanco Etcétera (D.O Rueda)
— Vino tinto Taberna del Alabardero (D.O. Ca Rioja)
— Cervezas
— Refrescos
— Aguas minerales

Precio: **60,00** € + 10% IVA / pp

MENÚ 2

Menú

— Ensalada de pulpo encevichado con causa limeña, lechugas gourmet, aguacate, cebolla encurtida y mayonesa de mango

— Pularda asada rellena de pistachos y foie, manzana tricolor y salsa de cerezas

Postre

— Tarta-Tatin de manzana con helado de canela

— Café y delicias de nuestro obrador

Bebidas

— Vino blanco Etcétera (D.O Rueda)
— Vino tinto Taberna del Alabardero (D.O. Ca Rioja)
— Cervezas
— Refrescos
— Aguas minerales

Precio: **64,00** € + 10% IVA / pp

Elaboramos presupuestos completamente personalizados.
Adaptamos todos nuestros menús para alérgicos y vegetarianos. Disponemos de certificados Halal y Kosher.

Nota: Suplemento Sala Jardín y Terraza 3%.

ALABARDERO CATERING

MENUS SENTADOS

MENÚ 3

Menú

— Emulsión de guisantes con burrata, tartar de ahumados y salicornias

— Presa ibérica en abanico con scamorza, patata ratte y mojo rojo

Postre

— Sopa de chocolate blanco balsámico, yogurt de fresas y brownie

— Café y delicias de nuestro obrador

Bebidas

— Vino blanco Etcétera (D.O Rueda)
— Vino tinto Taberna del Alabardero (D.O. Ca Rioja)
— Cervezas
— Refrescos
— Aguas minerales

Precio: **69,90 €** + 10% IVA / pp

MENÚ 4

Menú

— Ensalada de tomate rosa, pastrami, espinacas baby y aliño de fresas maceradas en vinagre

— Merluza en caldo corto, pisto manchego con mango, crujiente de tinta y brotes

Postre

— Tiramisú en vaso a nuestro estilo

— Café y delicias de nuestro obrador

Bebidas

— Vino blanco Etcétera (D.O Rueda)
— Vino tinto Taberna del Alabardero (D.O. Ca Rioja)
— Cervezas
— Refrescos
— Aguas minerales

Precio: **74,50 €** + 10% IVA / pp

Elaboramos presupuestos completamente personalizados.
Adaptamos todos nuestros menús para alérgicos y vegetarianos. Disponemos de certificados Halal y Kosher.

ALABARDERO CATERING

Nota: Suplemento Sala Jardín y Terraza 5%.

MENÚS DE GALA

MENÚ DE GALA 1

Menú

— Coca de vieiras soasadas, sabañón de kimuchi sopleteado, calabacín cítrico y nube de parmesano.

— Solomillo de buey, sinfonía de verduras y setas con salsa de Oporto.

— Perlas de Japón con mango y haba tonka

Postre

— Selección de cafés e infusiones

— Delicias y dulces de nuestro obrador

Bebidas

— Vino blanco Valdubon (D.O Rueda)
— Vino tinto Taberna del Alabardero (D.O. Ca Rioja)
— Cervezas
— Refrescos
— Aguas minerales

Extras

— Suplemento ½ pescado y ½ carne desde 6,00 € + IVA

— Suplemento sorbete (consultar opciones) desde 2,50 € + IVA

Precio: **84,50 €** + 10% IVA / pp

Elaboramos presupuestos completamente personalizados.
Adaptamos todos nuestros menús para alérgicos y vegetarianos. Disponemos de certificados Halal y Kosher.

Nota: Suplemento Sala Jardín y Terraza 5%.

ALABARDERO CATERING

MENÚS DE GALA

MENÚ DE GALA 2

Menú

— Bisquet de marisco, huevo madurado en soja, soft shell crab en tempura y fideos udon.

— ½ Merluza sobre guiso de chipirón, salsa tinta y sus patitas fritas.

— ½ Tartaki de picanha madurada, ají panca, foie y salsa de panela y pisco.

Postre

— Tartaleta dulce con crema de limón, merengue italiano y melisa.

— Selección de cafés e infusiones

— Delicias y dulces de nuestro obrador

Bebidas

— Vino blanco Valdubon (D.O Rueda)
— Vino tinto Taberna del Alabardero (D.O. Ca Rioja)
— Cervezas
— Refrescos
— Aguas minerales

Extras

— Suplemento sorbete (consultar opciones) desde 2,50 € + IVA

Precio: **90,00 €** + 10% IVA / pp

Elaboramos presupuestos completamente personalizados.
Adaptamos todos nuestros menús para alérgicos y vegetarianos. Disponemos de certificados Halal y Kosher.

Nota: Suplemento Sala Jardín y Terraza 5%.

ALABARDERO CATERING

MENU SENTADOS

Completa tu menú

— Jamón ibérico de Guijuelo especial al corte	26,00 € / plato + 10% IVA
— Surtido de quesos nacionales y sus jaleas	20,00 € / plato + 10% IVA
— Anchoa de Santoña “00” sobre compota de tomate especiado	19,50 € / plato + 10% IVA
— Surtido de croquetas variadas Alabardero	14,50 € / plato + 10% IVA
— Gyozas vegetales con salsa satay	15,60 € /plato + 10% IVA
— Pavías de bacalao con mahonesa picante	19,00 € /plato + 10% IVA

Elaboramos presupuestos completamente personalizados.
Adaptamos todos nuestros menús para alérgicos y vegetarianos. Disponemos de certificados Halal y Kosher.

Nota: Suplemento Sala Jardín y Terraza 3%.

ALABARDERO CATERING

OPCIONES DE BARRAS TEMÁTICAS

BARRA DE COCTELERÍA 9,50 € + 10% IVA (por persona y hora)
2 opciones a elegir entre: Mojitos / Daiquirís / Caipiriñas

BARRA BEER 7,00 € + 10% IVA (por persona y hora)
Córner con más éxito. Últimas novedades en cervezas directamente en grandes cubos helados
Tres marcas incluidas y otras tres a escoger de las diferentes opciones:
Cruzcampo Gran Reserva, El Águila 1900, El Águila sin filtrar,, Sol y Dos Equis

BARRA DE GIN TONIC PREMIUM 13,00 € + 10% IVA (por persona y hora)
Sólo disponible durante el cóctel. Ginebras de la barra Chic.

BARRA DE CHAMPAGNE 160,00 € + 10% IVA
(Si desea acompañarla con ostras, consultar precio)
Recomendamos 1 botella por cada 10 personas
*Consultar precio otras opciones de champagne

Moet & Chandom Brut Imperial	66,00 € + IVA
Moet & Chandom Brut ROS	83,00 € + IVA
Pol Cochet Blanc de Blancs Brut	59,00 € + IVA

Nota: Suplemento Sala Jardín y Terraza 3%.

ALABARDERO CATERING

OPCIONES DE BARRA LIBRE

SOFT

— Vino Blanco: (D.O Rueda)
— Vino tinto: (D.O. Ca Rioja)
— Cervezas
— Refrescos
— Aguas minerales

Precio por persona:
1 hora: 10,00€ + 10% IVA
2 horas: 14,00€ + 10% IVA
3 horas: 20,00€ + 10% IVA
Mínimo 50 personas

BÁSICA

— Whisky:
Ej.: Ballantine´s, Dewar´s , JB, Johnnie Walker Red Label, Jim Beam

— Ginebras:
Ej: : Beefeater, Bombay Dry, Tanqueray

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

— **Vodka**
Ej: Absolut, Stolichnaya

Precio por persona:
1 hora: 17,00 € + 10%IVA
2 horas: 28,00 € + 10%IVA
Cada hora adicional 11,00 € + 10%IVA
Mínimo de 60 personas

CHIC

— Whisky
Ej: Johnnie Walker Black Label, Chivas 12, Jack Daniel's, Ballantine´s Blue 12 YO

— Gin
Ej: Nordes , Mombasa Club, Bombay Sapphire, Seagram´s, Puerto de Indias

— **Rhum**
Ej: Havana 7, Legendario, Brugal extra viejo, Matusalem 7 YO

— **Vodka**
Ej: Absolut Mandrin, Finlandia

*Todos los destilados se sirven con sus botánicos

Precio por persona:
1 hora: 24,50 €+ 10% IVA
2 horas: 31,00 €+ 10% IVA
Cada hora adicional 12,50 € + 10% IVA
Mínimo de 60 personas

PREMIUM

— Whisky
Ej: Cardhu, Johnnie Walker Gold, Glenfiddich

— Ginebra
Ej: G'Vine, Martin Miller´s, The London n°1, Gin Mare

— **Ron**
Ej: Zacapa 23, Cacique 500, Barceló Imperial

— **Vodka**
Ej: Belvedere, Cîroc

*Todos los destilados se sirven con sus botánicos

Precio por persona:
1 hora: 29,50 € + 10% IVA
2 horas: 37,50 € + 10% IVA
Cada hora adicional 16,50 € + 10% IVA
Mínimo de 60 personas

Solo se sirven 2 marcas de cada bebida
Hora máxima según espacio contratado. Tiempo de la barra libre total deberá ser cerrado antes del pago total
Consultar precio copa en mesa

ALABARDERO CATERING

RECENA

RECENA BÁSICA Incluye sándwiches variados y mini bollería casera	3,00 €+ 10% IVA /pp
CANDY BAR Chuches, nubes, gominolas, pastelitos de Belén, mini muffins, pop dots y palomitas	100 € precio fijo + 3,00 € +10% IVA /pp
BUFFET DE DONUTS VARIADOS Clásicos, rellenos, pop dots y berlidots	100 € precio fijo + 4,50 € +10% IVA /pp
BUFFET DE HOT DOG VARIADOS Variedad de salchichas alemanas (Bratwurst y Frankfurt) cebolla frita y pepinillos con kétchup y mostaza	60 € precio fijo + 4,50 € +10% IVA /pp
MESA SALADA Artesanitos Frankfurt, mini sándwiches, tortilla, surtido de mini quiche, mallas saladas variadas mini hamburguesitas de pulled pork, mix galletitas saladas	100 € precio fijo + 5,50 € +10% IVA /pp
FUENTE DE CHOCOLATE Nubes, fruta variada, barquillos y besitos de gominola	100 € precio fijo + 5,00 € +10% IVA /pp
CALDO CASERO	2,50 € + 10% IVA /pp
CARRO DE PALOMITAS (Atendido por un camarero y con diferentes sazonadores)	180 €/ hora +10% IVA /pp

ALABARDERO CATERING

INFORMACIÓN GENERAL

Gastronomía

—

Nuestra chef se encarga de personalizar cada uno de nuestros menús con los mejores ingredientes, dándoles un toque de vanguardia mediterránea, pero conservando los sabores tradicionales con la más alta calidad.

HALAL KOSHER

Somos certificados Halal y Kosher

Sostenibilidad

—

Alabardero Catering, del Grupo Lezama, es empresa sostenible desde 1974. Comienza su andadura profesional, basando los principios y cimientos de empresa en una filosofía sostenible y responsable socialmente. Se crea como una iniciativa social de la mano de un sacerdote, D. Luis Lezama, cuyo lema es “No dar peces sino enseñar a pescar”.

Suplementos de exclusividad y horarios del espacio

—

Por favor, consultar con el Departamento Comercial para ampliar esta información.

Montaje decoración

—

Por favor, consultar con el Departamento Comercial para ampliar esta información.

Nuestros menús incluyen

—

- Montaje de mobiliario necesario para el evento contratado.
- Menaje y mantelería.
- Personal de servicio.
- Pruebas de menú gratuitas para eventos superiores a 100 pax.
- Centro de mesa estándar. (Consultar opciones y precios si quieren personalizarlo)

Está a su disposición nuestra tabla de alérgenos.

Condiciones generales

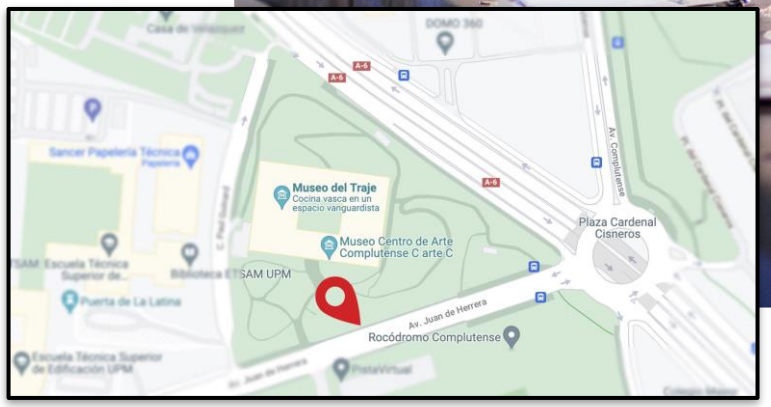
—

- Para la reserva en firme se deberá realizar un depósito en función de los asistentes.
- Posible suplemento por desplazamiento no incluido, a valorar en el momento de conocer la ubicación exacta del servicio.
- Precios orientativos, sujetos a modificación en el momento de concretar la propuesta.
- Último pago: 48 horas antes de la celebración del evento.
- Mínimo de contratación: un menú cóctel o un menú sentado para cada comensal.
- IVA para todos los precios: 10%.
- Imágenes meramente representativas.

ALABARDERO CATERING

LOCALIZACIÓN

El Museo del Traje se encuentra situado en la Avenida Juan de Herrera, 2.



Av. Juan de Herrera, 2, 28040
Madrid

ALABARDERO
CATERING

ALABARDERO
CATERING

Nuestro equipo de profesionales
está a vuestra disposición para ajustar todos los
detalles necesarios y garantizar que el evento
resulte tal y como la habéis imaginado.

EQUIPO DEL DEPARTAMENTO CORPORATIVO

María Navasquillo
M: 648 492 971
eventosmadrid@alabarderocatering.es