



ALABARDEO

catering & experiences

Menús corporativos
Museo del Traje

2026

El espacio

ALABARDERO
catering & experiences

EL MUSEO DEL TRAJE es un moderno edificio galardonado con un Premio Nacional de Arquitectura y cuyos magníficos salones acristalados asoman a un exuberante jardín con fuentes y terrazas que le convierte en uno de los lugares mas atractivos de Madrid para celebrar su evento.

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



Índice

1. Coffee Break	5
2. Vino Español	6
3. Menús de Cóctel	8
4. Buffets temáticos	14
5. Cóctel de Bienvenida	17
6. Menús de Trabajo	18
7. Menús de Gala	21
8. Barra Libre	23
9. Barras Temáticas	24
10. Recena	25
11. Información General	26
12. Situación	28
13. Datos de contacto	29



ALABARDERO

catering & experiences

Coffee break

ALABARDERO
catering & experiences

Welcome Coffee

- Dos piezas de mini bollería variada
- Cafés, infusiones, agua y zumos

Precio: 8,50 € +
10% IVA / pp

Duración 30 min.

*La contratación de este servicio será siempre que vaya acompañado de una reunión + comida/cena

Coffee Break 1

- Mini pecaditos variados (mini croissants con toopings variados)
- Flautín de ibérico y tomate
- Puding de yogurt griego con chia y arándanos
- Café, infusiones, aguas y zumo

Precio: 11,00 € +
10% IVA / pp

Coffee Break 2

- Mini bollería dulce y salada variada
- Pastelitos de Belém con caviar de frambuesa
- Brocheta de frutas de temporada
- Mini pan pretzel de pastrami, rúcula y tártara
- Brioche mantequilla, guacamole y salmón ahumado
- Chapatita de ibérico con salmorejo
- Cafés, infusiones, aguas y zumo

Precio: 14,00 € +
10% IVA / pp

La duración es de 45 minutos aprox.

Suplemento Sala Jardín, Sala C arte C y Terraza 3%

Mínimo de contratación de 60 pax. Para grupos inferiores, consultar suplemento por logística, estructura y servicio

El uso del espacio está disponible hasta las 12:00h. Para ampliar el horario, será necesario contratar un cóctel o copa de vino español.

Vino Español

ALABARDERO
catering & experiences

Este formato está concebido como un cóctel breve o aperitivo.
Ideal para recepciones o eventos informales

Clásico Español

- Variado de encurtidos premium
- Milhojas de salmón ahumado y queso con acedera
- Surtido de ibéricos con sus panecillos
- Tabla de quesos artesanos el país
- Gildas variadas de boquerón y anchoa

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

Duración 45 minutos. Para un mínimo de 100 personas. En caso de ser menos, consultar precios

Suplemento Sala Jardín, Sala C arte C y Terraza 3%

Copa de Vino Español reforzado

- Tabla de mortadela trufada, parmesano lascado y pistachos
- Causa de tartar de aguacate, jalapeño, nopal y mahonesa de mango.
- Chupito temporada (frío o caliente)
- Tartar de salmón marinado en miso, mostaza, alcaparrones y crujiente de tapioca
- Bikini de pastrami con ensalada de col y queso suizo
- Croquetas de cebolla caramelizada, brie y guanciale
- Pavías de Bacalao con mahonesa de azafrán
- Bao de Mapo tofu con kimchee de setas shimeji
- Alita de pintada crujiente con salsa de mantequilla y miel
- Perrito "nuremberg", salsa de foie y frutos rojos
- 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: **49,50 €** + 10% IVA / pp

Duración 75 minutos.

Suplemento Sala Jardín, Sala C arte C y Terraza 3%

Menús Cóctel

ALABARDERO
catering & experiences

Cóctel 1

- Surtido de embutidos cocidos catalanes y quesos del país
- Polo de salmón marinado en remolacha, tamarindo y queso-crema al aguacate
- Pan muffin inglés , mantequilla de romero, yema curada y roastbeef
- Tartar de pez de limón , zumo de yuzu, sésamo y soja
- Nuestra gilda del Traje(berberecho, cremoso de piparra, esfera de aceituna y cebolla encurtida)
- Chupito de crema de temporada (frío o caliente según temporada)
- Croquetas de jamón ibérico
- Mini brocheta de chistorra y cebolleta con salsa romescu
- Empanadilla de col china y tofu, con salsa de chili oil
- Zamburiña plateada con mahonesa de kimuchi
- Pulled Brisket en pan quemao, queso monterrey y mizuna

- 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: **56,00 €** + 10% IVA / pp

Duración 90 minutos.

Suplemento Sala Jardín, Sala C arte C y Terraza 3%

Menús Cóctel

ALABARDERO
catering & experiences

Cóctel 2

- Tabla de ibéricos de Extremadura y queso César Manchego
- Anchoa de Santoña, mantequilla de gochujang, sobao crujiente y emulsión de piparra
- Taco César, con pollo deshebrado, cogollo y parmesano
- Sushi de foie, pera caramelizada y frambuesa.
- Ceviche de corvina, mango y emulsión de su leche de tigre
- Chupito de crema de temporada (frio o caliente según temporada)
- Croquetas de boletus con trufa
- Pintxo de tortilla deconstruida a nuestra manera
- Bao de pollo tinga con chipotles en adobo, migas de cabra y micro cilantro
- Bolitas de pulpo crujientes, mayonesa de espelette y copos de atún seco
- Mini burger dry aged, chutney de mango y queso brie

- 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: **63,00 €** + 10% IVA / pp

Duración 90 minutos.

Suplemento Sala Jardín, Sala C arte C y Terraza 3%

Cóctel 3

- Tabla de Jamón ibérico y quesos artesanos del país
- Chupito de crema de temporada (frío o caliente según temporada)
- Ensalada de burrata, tomate en texturas y albahaca
- Turrón de Foie, tierra de lotus y piña
- Tartar de Atún, lima, jengibre y rábano encurtido
- Pintxo de huevo con bacon y parmentier trufada
- Surtido de croquetas (bacalao/leche de oveja/naranja y pollo al curry japonés)
- Samosa vegetal con salsa de yogur y curry
- Zamburiña plateada con mahonesa de kimuchi y huevas cítricas
- Maki tempurizado de confit de pato con edamame y salsa hoisin
- Bao de costillas deshebradas a la bbq de ajo negro, remolacha encurtida y cilantro
- Brocheta de chuleta de vaca macerada en miso, cherries y salsa de Oporto
- Causa de tartar de aguacate, jalapeño, nopal y mahonesa de mango

- 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: **67,50 €** + 10% IVA / pp

Duración 90 minutos.

Suplemento Sala Jardín, Sala C arte C y Terraza 3%

Menús Cóctel

Listado pinchos fríos

• Jamón ibérico al corte con picos	4,60€	• Sushi de foie, pera caramelizada y frambuesa	3,60€
• Tabla de ibéricos de Extremadura y queso César Manchego	4,10€	• Ceviche de corvina, mango y emulsión de su leche de tigre	3,40€
• Surtido de ibéricos con sus panecillos	4,10€	• Ensalada de burrata, tomate en texturas y albahaca	3,40€
• Tabla de Jamón ibérico y quesos artesanos del País	4,30€	• Turrón de Foie, tierra de Lotus y piña	3,80€
• Tabla de Queso César Manchego artesano con regañas	4,10€	• Tartar de Atún, lima, jengibre y rábano encurtido	3,70€
• Surtido de embutidos cocidos catalanes y quesos del país	3,90€	• Blini de anguila ahumada, huevas de salmón y crema de eneldo	3,50€
• Tabla de quesos artesanos del País	4,30€	• Taco César, con pollo deshebrado, cogollo y parmesano	2,80€
• Tabla Internacional de mortadela trufada, parmesano lascado y pistachos	4,20€	• Vasito de humus con guacamole ,sésamo y crudités	3,10€
• Cecina de León, queso Mahón curado y pan crujiente	4,20€	• Brocheta de melón con paleta ibérica y caviar de aceite	2,80€
• Tabla de ahumados y marinados con Blinis	4,40€	• Nuestra gilda del Traje (berberecho, cremoso de piparra, esfera de aceituna y cebolla encurtida)	4,50€
• Causa de tartar de aguacate, jalapeño, nopal y mahonesa de mango	2,60€	• Milhojas de salmón ahumado y queso con acedera	1,80€
• Chupito frío según temporada	2,10€	• Tubérculos crijientes con humus y guacamole en vasito	2,90€
• Tartar de salmón marinado en miso, mostaza, alcaparrones y crujiente de tapioca	3,00€	• Gildas de variadas de boquerón y anchoa	2,40€
• Polo de salmón marinado en remolacha, tamarindo y queso-crema al aguacate	3,30€	• Bastonets de pavo con salsa payoyo	2,60€
• Pan muffin inglés , mantequilla de romero, yema curada y roastbeef	2,40€	• Brocheta de Burratina, tomate y pesto genovés	2,30€
• Tartar de pez de limón, zumo de yuzu, sésamo y soja	3,60€		
• Anchoa de Santoña, mantequilla de gochuganj, sobao crujiente y emulsión de piparra	3,70€		

Menús Cóctel

Listado pinchos calientes

• Bikini de pastrami con ensalada de col y queso suizo	3,10€	• Croquetas de bacalao/leche de oveja/naranja	2,30€
• Pavías de Bacalao con mahonesa de azafrán	3,40€	• Croquetas de pollo al curry japonés	2,10€
• Bao de Mapo tofu con kimchee de setas shimeji	3,30€	• Samosa vegetal con salsa de yogur y curry	2,60€
• Alita de pintada crujiente con salsa de mantequilla y miel	3,20€	• Zamburiña sopleteada con mayonesa de kimuchi y huevas cítricas	4,40€
• Perrito "nuremberg", salsa de foie y frutos rojos	3,50€	• Maki tempurizado de confit de pato con edamame y salsa hoisin	3,10€
• Chupito de crema caliente según temporada	2,30€	• Bao de costillas deshebradas a la bbq de ajo negro, remolacha encurtida y cilantro	3,40€
• Croquetas de jamón ibérico	2,20€	• Brocheta de chuleta de vaca macerada en miso, cherries y salsa de Oporto	3,10€
• Mini brocheta de chistorra y cebolleta con salsa romescu	2,60€	• Arepas rellenas de queso con flor de ibérico	3,20€
• Empanadilla del col china y tofu, con salsa de chili oil	2,40€	• Focaccia de mortadela trufada, burrata y praliné de pistachos	3,10€
• Zamburiña sopleteada con mayonesa de kimuchi	4,20€	• Mini tortillas de patata con cebolla caramelizada	1,80€
• Pulled Brisket en pan quemao, queso monterrey y mizuna	3,90€	• Mini pan de yuqueso con pulled pork bbq	1,90€
• Croquetas de boletus con trufa	2,20€	• Patacón, aguacate y huevo escalfado	2,50€
• Pintxo de huevo con bacon y parmentier trufada	4,10€	• Samosas vegetales con dip de frijoles refritos	2,80€
• Pintxo de tortilla deconstruida a nuestra manera	4,50€	• Mini tequeños de maíz con queso y jalapeños	1,80€
• Bao de pollo tinga con chipotles en adobo, migas de cabra y micro cilantro	3,20€		
• Bolitas de pulpo crujientes, mayonesa de espelette y copos de atún seco	3,50€		
• Mini burger dry eged, chutney de mango y queso brie	3,60€		

Menús Cóctel

Listado pinchos dulces

• Pastelitos de belem con caviar de frambuesa	1,50€	• Mini piononos con crema tostada	1,80€
• Brocheta de frutas de temporada	2,80€	• Mini cake pop de naranja con chocolate	1,70€
• Brocheta de frutos rojos	3,20€	• Profiteroles variados, crema, nata y trufa	1,30€
• Puding de yogurt griego con chía y arándanos	2,50€	• Mini macarons surtidos	1,50€
• Mini banana bread con merengue de sésamo y pipas de calabaza garrapiñada	2,60€	• Mini tiramisú tradicional	2,60€
• Mini coulant de chocolate	2,40€	• Mini lemon pie	2,30€
• Mini tatin de manzana con crocanti de almendra	2,80€	• Mini torrija caramelizada	1,80€
• Mini tartaleta de queso fluida	2,50€	• Mini Perlas de japon con leche de coco y mango	2,60€

*Pinchos para aumentar cóctel / por unidad para el total de personas del evento.

Buffets Temáticos

ALABARDERO
catering & experiences

JAMÓN ETIQUETA NEGRA 100% BELLOTA + MAESTRO CORTADOR

850€ + 10% IVA

BUFFET DE QUESOS NACIONALES, PANES Y JALEAS

19,00€ + 10% IVA/pp

BUFFET DE ENSALADAS ESPECIALES (3 opciones de ensalada a elegir) **14,00€** + 10% IVA/pp

- Burrata, tomates cherry y mermelada de tomate
- Ensalada de melones, gorgonzola y anguila
- De pulpo, pepino y lechuga de mar
- César en taco

BUFFET DE ARROCES (2 opciones a elegir)

17,00€ + 10% IVA/pp

- A banda
- Negro
- Verduras y setas
- Rabo de toro

BUFFET DE CREMAS DE TEMPORADA FRÍAS Y CALIENTES

15,00€ + 10% IVA/pp

(4 opciones a elegir)

• Frías:

- Gazpacho de fresones
- Vichyssoise
- Ajo blanco de coco
- Salmorejo Alabardero

• Calientes:

- Hongos y castañas
- Mariscos del cantábrico
- Calabaza y vainilla

BUFFET DE GUISOS DE TEMPORADA (3 opciones de guisos a elegir)

17,00€ + 10% IVA/pp

- Marmitako
- Pochas con gambones
- Purrasalda vasca
- Ragout de ternera gallega

BUFFET DEGUSTACIÓN DE BACALAO

22,00€ + 10% IVA/pp

- Al Pilpil
- Ajo arriero
- A la vizcaína

Suplemento Sala Jardín, Sala C arte C y Terraza 3%

Buffets Temáticos

ALABARDERO
catering & experiences

BUFFET DE STREET FOOD JAPONÉS "IZAKAYA"

19,00€ + 10% IVA/pp

- Takoyaki
- Gyozas
- Ramen miso
- Tsukune de pollo
- Kabocha Korokke

BUFFET DE SUSHI

25,00€ + 10% IVA/pp

- Hosos makis variados
- Futo makis
- Uramakis
- Tempura roll
- Nigiri sushi variado

BUFFET BARBACOA (Servido con chimichurri casero y patatas baby)

21,00€ + 10% IVA/pp

- Lomo de vaca
- Secreto de cerdo blanco
- Churrasquito de pollo al mojo

BUFFET PERUANO

17,00€ + 10% IVA/pp

- Causa limeña
- Ají de gallina
- Ceviche de pescado blanco
- Anticuchos

BUFFET DE TACOS MEXICANOS (A elegir 3)

20,00€ + 10% IVA/pp

- Cochinita Pibil
- Pollo tinga
- Taco Pastor
- Huitlacoche con portobello
- Chicharrón en salsa verde
- Guarnecido con totopos, guacamole en molcajete y salsas

BUFFET DE PULPO

25,00€ + 10% IVA/pp

- Tradicional Pulpo a la gallega servido con cachelos
- Cortado a tijera al momento y emplatado en platos de palma, con su aceite y pimentón

Suplemento Sala Jardín, Sala C arte C y Terraza 3%

Buffets Temáticos

ALABARDERO
catering & experiences

BUFFET COREANO

19,50€ + 10% IVA/pp

- Pollo Frito estilo coreano con 2 salsas a elegir:
 - Tradicional Dak Gangjeong
 - Ajo y parmesano
 - Soja y jengibre
 - Miel y mantequilla
- Ollitas de Tteokbokki
- Pequeños Corn Dogs (Salchicha, salchicha/Queso o Queso)

BUFFET DE ESPETOS A LA ROBATA

26,50€ + 10% IVA/pp

- Vieiras
- Langostino tigre
- Salmón
- Atún Rojo Ventresca
- Bacalao Negro de Alaska
- Hamachi

BUFFET DE POSTRES ARTESANOS

16,00€ + 10% IVA/pp

- Selección de nuestros mejores postres

*Estos buffets deben ir acompañados de un cóctel.

Suplemento Sala Jardín, Sala C arte C y Terraza 3%

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 / pp

Precio: 7,00€ + 10%
IVA ½ hora / pp

Cóctel de bienvenida 2

- Tubérculos con dressing de sésamo
- Caramelos de fuet "Llaminets" con picos
- Variado de encurtidos y aceitunas
- Surtido de frutos secos

Bebidas

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

Precio: 14,50 € + 10%
IVA 1 hora / pp

Precio: 9,50 € + 10%
IVA ½ hora / pp

Cóctel de bienvenida 3

- Brocheta capresse con pesto genovés
- Surtido de ibéricos con picos
- Milhojas de salmón ahumado y queso con acedera
- Pintxo de huevo con bacon y parmentier trufada
- Croquetas de cebolla caramelizada, brie y guanciale

Bebidas

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

Precio: 19,50 € + 10%
IVA 1 hora / pp

Precio: 12,50€ + 10%
IVA ½ hora / pp

Estos cócteles deben ir acompañados de un menú sentado o cóctel

Suplemento Sala Jardín, Sala C arte C y Terraza 3%

Menús de Trabajo

ALABARDERO
catering & experiences

Menús Sentados

Menú 1

Principales

- Ensalada de patata aliñada, tartar de aguacate, carpaccio de pulpo acevichado, brotes, cebolla encurtida y mayonesa de ajada gallega.
- Pulara asada rellena de frutos rojos y piñones, chutney de tomate y zanahorias encurtidas especiadas.

Postres

- Estofado de piña y frambuesa, crumble de coco y su helado
- 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: **62,00 € +**
10% IVA / pp

Menú 2

Principales

- Timbal de Verduras a la plancha con flor de alcachofa, cremoso de payoyo y flores
- Corvina a la sal, emulsión de tupinambo, crujiente de puerro y A.O.V.E

Postres

- Tarta fundente de queso y dulce de leche, estofado de frutas del bosque y su crujiente
- 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: **66,00 € +**
10% IVA / pp

Elaboramos presupuestos completamente personalizados.
Adaptamos todos nuestros menús para alérgicos y vegetarianos.
Cualificados en Halal y Kosher.

Suplemento Sala Jardín, Sala C arte C y Terraza 5%

Menús de Trabajo

ALABARDERO
catering & experiences

Menú 3

Principales

- Crema de calabaza, puerros confitados a la parrilla y papada ibérica
- Merluza en caldo corto, velouté de guisantes, coco y curry, habitas a la menta

Postres

- Tatín de manzana, helado de galleta caramelizada y apple dry
- 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: **71,90 € +**
10% IVA / pp

Menú 4

Principales

- Ensalada de tartar de tomate rosa aliñado, su mermelada, burrata, caviar de albahaca y brotes
- Presa ibérica al carbón, puré al humo, okra frita y salsa de tamarindo

Postres

- 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: **76,50 € +**
10% IVA / pp

Elaboramos presupuestos completamente personalizados.
Adaptamos todos nuestros menús para alérgicos y vegetarianos.
Cualificados en Halal y Kosher.

Suplemento Sala Jardín, Sala C arte C y Terraza 5%

Menús de Trabajo

Complete su menú (1 para 4 pax)

• Jamón ibérico de Guijuelo especial al corte	27,00€
• Surtido de quesos nacionales y sus jaleas	21,00€
• Anchoa de Santoña "00" sobre compota de tomate especiado	20,50€
• Surtido de croquetas variadas Alabardero	15,50€
• Torreznos Suflados de Soria sobre patatas revolconas	17,30€
• Fritura de chipirones con mahonesa cítrica	16,20€
• Gyozas vegetales con salsa satay	15,60€
• Pavías de bacalao con mayonesa picante	19,00€

Precios con IVA
no incluidos
(+10% IVA/pp)

Elaboramos presupuestos completamente personalizados.
Adaptamos todos nuestros menús para alérgicos y vegetarianos.
Cualificados en Halal y Kosher.

Suplemento Sala Jardín, Sala C arte C y Terraza 5%

Menús de Gala

ALABARDERO
catering & experiences

Menú de Gala 1

Principales

- Tataki de atún rojo Balfegó sobre brioche tostado, cremoso ajo blanco de aguacate y acederas
- Solomillo de buey, milhoja de patata en puente nuevo y foie

Postres

- Nuestra tradicional Torrija del Alabardero
- Selección de cafés e infusiones
- Delicias y dulces de nuestro obrador

Bebidas

- Vino blanco Valdubón (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: **86,50 € + 10% IVA / pp**

Elaboramos presupuestos completamente personalizados.
Adaptamos todos nuestros menús para alérgicos y vegetarianos.
Cualificados en Halal y Kosher.

Suplemento Sala Jardín, Sala C arte C y Terraza 5%

Menú de Gala 2

Principales

- Bisquet de marisco, canelón de bogavante, vieiras y gambas, bechamel de cava y puerro
- ½ Merluza sobre guiso de chipirón, salsa tinta y sus patitas fritas.
- ½ Cochinillo confitado deshuesado, kumquats confitados y salsa de naranja

Postres

- Tartaleta dulce con crema de limón, merengue italiano y melisa
- Selección de cafés e infusiones
- Delicias y dulces de nuestro obrador

Bebidas

- Vino blanco Valdubón (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: **92,00 € + 10% IVA / pp**

Elaboramos presupuestos completamente personalizados.
Adaptamos todos nuestros menús para alérgicos y vegetarianos.
Cualificados en Halal y Kosher.

Suplemento Sala Jardín, Sala C arte C y Terraza 5%

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

Chic

Whisky:

- Johnnie Walker Red Label,
Chival Regal

Ginebras:

- Seagram's, Tanqueray

Ron:

- Brugal extraviado, Santa
Teresa Gran Reserva

Vodka

- Finlandia

Precio por persona:

1 hora: 24,50€ + 10% IVA

2 horas: 31,00€ + 10% IVA

Cada hora adicional 12,50€ + 10% IVA

Mínimo 60 personas

*Todos los destilados de la barra premium se sirven con sus botánicos y tónicas de Royal Bliss

*A elegir 2 ginebras y 2 rones de la barra libre premium.

* +2h de barra libre, recena obligatoria.

Hora máxima según espacio contratado.

Tiempo de la barra libre total deberá ser cerrado antes del pago total.

Horas extras de barra libre (consultar precio)

Horario en terraza hasta las 02:00h aprox.

Basic

Whisky:

- Ballantine's, Johnnie Walker
Red Label

Ginebras:

- Beefeater, Bombay Dry

Ron:

- Barceló, Cacique, Brugal añejo

Vodka

- 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 60 personas

Premium

Whisky:

- Cardhu 12, Glenfiddich

Ginebras:

- Martin Miller's, The London
nº1, Brockmans

Ron:

- Barceló Imperial, Flor de caña
centenario 12 años,
Diplomático Mantuano

Vodka

- Belvedere

Precio por persona:

1 hora: 29,50€ + 10% IVA

2 horas: 37,50€ + 10% IVA

Cada hora adicional 16,50€ + 10% IVA

Mínimo 60 personas

Barras Temáticas

ALABARDERO
catering & experiences

BARRA DE COCTELERÍA (2 opciones a elegir)

- Mojitos
- Daiquiris
- Caipiriñas

9,50 € + 10% IVA
(por persona y hora)

BARRA BEER

Es el Córner con más éxito.

Últimas novedades en cervezas directamente en grandes cubos helados

A escoger tres de nuestra gama de cervezas

**Preguntar por el dossier de cervezas*

7,50 € + 10% IVA
(por persona y hora)

BARRA DE GIN TONIC PREMIUM

Sólo disponible durante el cóctel. Ginebras de la barra Chic.

13,00 € + 10% IVA
(por persona y hora)

BARRA DE CHAMPAGNE

(Si desea acompañarla con ostras, consultar precio)

Recomendamos 1 botella por cada 10 personas

**Consultar precio otras opciones de champagne*

160,00€ + 10% IVA

- Moët & Chandon Brut Imperial
- Moët & Chandon Brut ROS
- Pol Cochet Blanc de Blancs Brut

66,00€ + 10% IVA

83,00€ + 10% IVA

59,00€ + 10% IVA

(Si desea acompañarla con ostras, consultar precio)

Recomendamos 1 botella por cada 10 personas

**Consultar precio otras opciones de champagne Moët*

¡NOVEDAD!

BARRA DE COCTELERÍA PREMIUM PROFESIONAL

Sabemos que la mixología es un arte, por ello, nuestros barmans profesionales podrán elevar vuestros eventos con una coctelería premium y un servicio excepcional creando una experiencia inolvidable.

**Consultar opciones de coctelería*



Recena Básica

3,90 € + 10% IVA / pp

- Incluye sándwiches variados y mini bollería casera

Candy Bar

100 € precio fijo +

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

4,10 € + 10% IVA / pp

Buffet de donuts variados

100 € precio fijo +

- Clásicos, rellenos, pop dots y berlidots

4,70 € + 10% IVA / pp

Buffet de hot dogs variados

100 € precio fijo +

- Variedad de salchichas alemanas (Bratwurst y Frankfurt) cebolla frita y pepinillos con ketchup y mostaza

4,70 € + 10% IVA / pp

Mesa salada

100 € precio fijo +

- Artesanitos Frankfurt, mini sándwiches, mini tortillas, surtido de mini quiche, hojaldres salados variados, mini bollos preñados, mix galletitas saladas

5,70 € + 10% IVA / pp

Fuente de chocolate

150 € precio fijo +

- Nubes, fruta variada, barquillos y besitos de gominola

5,30 € + 10% IVA / pp

Caldo casero

2,70 € + 10% IVA / pp

Carro de palomitas

180 € / hora +

- (Atendido por un camarero y con diferentes sazonadores)

10% IVA / pp

S'More Station: Marshmallows quemados

100 € precio fijo +

- Con galletas variadas, cremas variadas, mermeladas y chocolates.
- Quema tus mascamos en el fuego y degústalo solo o con los toppings que ofrecemos.

5,70 € + 10% IVA / pp

Cup Noodles

100 € precio fijo +

De distintos sabores, elige el que más te guste, añade agua del kettle, espera 3 minutos y ¡a disfrutar!

5,50 € + 10% IVA / pp

Mesa de pizzas De tres sabores, a elegir entre:

100 € precio fijo +

- BBQ de ternera, Crispy chicken, Bacon con brie, 4 Estaciones, Vegetal, 4 Quesos.
- Tabasco y aceite de guindilla para aderezar al gusto

5,70 € + 10% IVA / pp

*Recena obligatoria cuando hay más de 2 horas de barra libre.

ALABARDERO

catering & experiences

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.

حلال

Disponemos de certificado 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.

ALABARDERO

catering & experiences

Información General

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 a aplicar : 10%
- Imágenes meramente representativas.

ALABARDERO

catering & experiences

Situación

El restaurante está emplazado en el MUSEO DEL TRAJE situado en el distrito de Moncloa, en el campus de la Universidad Complutense de Madrid.

El Museo exhibe en su interior una colección de trajes y moda. En el exterior y en la zona del restaurante cuenta con varios espacios y terrazas, rodeado por una gran fuente y preciosos jardines de pinos y cañas de bambú.

Todas estas instalaciones y entorno nos brindan la posibilidad de recibir a más de 1600 personas en sus confortables salones y de celebrar toda clase de eventos como bodas, espectáculos de moda o presentación de productos.

Quedamos a su disposición y esperamos verles en el Café de Oriente para hacer que su evento sea todo un éxito.



Datos de Contacto

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

Equipo Departamento Corporativo

Ana Puyol

Móvil: 648 492 971

eventosmadrid@alabarderocatering.es

Miriam Carrasco

Móvil: 616 382 209

socialmadrid@alabarderocatering.es