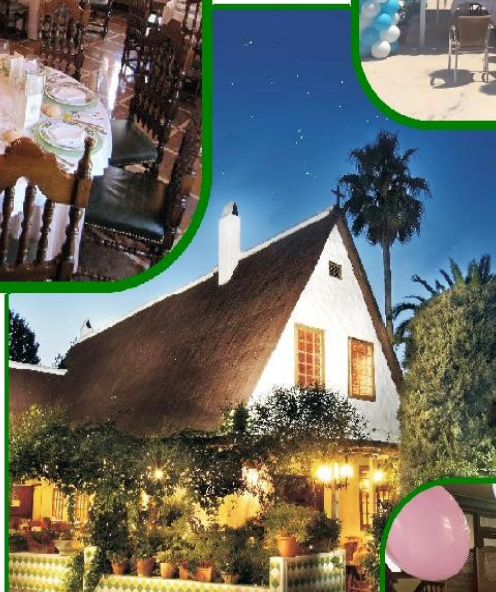


Bergamonte

M en ú s Celebraciones
2018





*Av. del Mar, 13
46137 Playa Poble de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.
Email: rest_bergamonte@hotmail.com*

Estimado Cliente,

La familia Sánchez Morant le agradece de antemano su interés y el hecho de pensar en nosotros para celebrar un acontecimiento tan especial.

Bergamonte tiene el entorno ideal para familias con niños, parejas, amigos y empresas. Hacemos de cualquier evento algo inolvidable, entrañable y de calidad.

*En los siguientes menús encontrará unos ejemplos y precios ya combinados que hemos elaborado para que les sirvan de referencia. No obstante todos ellos son flexibles y **TODOS admiten modificaciones** a su gusto, incluso se hacen menús a medida de su presupuesto.*

*Lo que llamamos “entrantes”, son un plato cada cuatro personas al centro de la mesa, mientras que los denominados “1er plato” son individuales para cada comensal. **El apartado de “bodega” es sin límite hasta los cafés.***

La hora de estancia máxima en sala será hasta las 18.30 si es por la tarde y la 2.30 si es por la noche, no obstante, se puede alargar el horario en las terrazas de nuestras instalaciones hasta la hora de cierre. También tenemos posibilidad de contratar resopón/meriendas a gusto del cliente, ejemplo de los cuales encontrarán en las últimas hojas de estos menús, así como los precios de los servicios extras adicionales que ofrecemos.

Los precios llevan incluidos centros de flor natural y minutas para los comensales adultos.

Nuestros casi 42 años de experiencia y servicio profesional harán de su evento todo un éxito.



RECEPCIÓN DE INVITADOS AL AIRE LIBRE

Aperitivo básico: frutos secos y aceitunas variadas+ bebida= 7 €+ 10 %IVA/persona

Recepción 1: 3 variedades del grupo A+bebida: 9 €+ 10 % Iva/persona.

Recepción 2: 4 variedades del grupo A+ bebida: 11€+ 10 % Iva /persona.

Recepción 3: 2 variedades del grupo A y 3 variedades del B+bebida: 14 €+ 10 %iva/persona.

Recepción 4: 3 variedades del grupo A y 3 del grupo B+ bebida: 15 €+ 10 % Iva /persona.

Recepción 5: 3 variedades del grupo A y 4 variedades del B+bebida: 17 €+ 10 %Iva/persona

Recepción 6: 4 variedades del grupo A y 4 variedades del B+bebida: 18 €+ 10 %Iva/persona.

SUPLEMENTO POR JAMÓN IBERICO DE BELLOTA D.O. HUELVA ENTERO CORTADO A MANO POR PROFESIONAL A LA VISTA: 550 €+10 % IVA

SUPLEMENTO POR JAMÓN IBÉRICO DE RECEBO D.O. HUELVA NETERO CORTADO A MANO POR PROFESIONAL A LA VISTA: 450 €+ 10 %IVA

GRUPO A

Hojaldritos rellenos.

Selección de aceitunas variadas con altramuces.

Pinchitos Aceitunas con gelatina de vermouth.

Croquetitas de pollo caseras.

Chupito de gazpacho fresco mediterráneo.

Chupito de gazpacho de fresas.

Endivias con crema roquefort.

GRUPO B

Pinchito de chistorra con envoltini de patata.

Daditos de milhojas de salmón ahumado con queso, pasas y eneldo.

Chupito de Bloody Mary con berberecho.

Mini tartaleta con mus de tomates, queso curado y aceitunas.

Mini tartaleta de bacalao al gratén.

Vasito de salmorejo con virutas de jamón ibérico.

Vasito de foie de pato con cebolla caramelizada y reducción de módena

Morcilla de arroz con brie y mermelada de tomate.

Cucharita de tartar de salmón con aguacate y verduras.

Mini tartaleta de queso fondue y nueces.

Mini tartaleta de rabo de toro.

Mini tartaleta de humus y guacamole con crujiente de cebolla

Todos los aperitivos tienen una duración aproximada de 45 minutos y tienen barra libre de bebida durante ese tiempo de todo lo que se tomen: cervezas, vermouths, finos, vino blanco, tinto, minerales, refrescos, zumos, etc.



Menú celebraciones 1.

Entrantes.- Croquetas de pollo caseras con lechuga en juliana y all oli casero.
Lomo ibérico con queso suave de cabra semi curado.
Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado.

2. Plato.- *A elegir para todos igual:*
- Paella valenciana genuina de pollo y conejo hecha al estilo antiguo.
- Arroz al horno, hecho con fondo de cocido casero, garbanzos, patata, tomate, costillita y morcilla.

Postre Tarta especial de celebración

Bodega.- Blanco Nuviana Chardonnay. D. O. Somontano
Tinto Ederra Crianza D.O. Rioja
Cava Beso Brut D.O. Utiel Requena
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.

Precio por persona: 39 €+ 10 %IVA

Nombre:		Tel.:	Email:
Fecha:	Hora Ap:	Adultos:	Niños:
	Hora C:		
Sala:		Menú Niños:	
Nombre niño/niña:		Animación:	Precio:
A cuenta:	Distribución mesas:		Flores Incluidas
Candy Bar:			
Decoración mesa niños:			

www.bergamonte.es

46137 Playa Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: rest_bergamonte@hotmail.com



Menú para Celebraciones 2

Entrantes: *Ensalada con cogollitos, ahumados, endivia, tomatitos cherry, aguacate, táperas y aliño de salsa Cristina
Buñuelitos de bacalao sobre fondo de tomate natural tamizado.
Pulpo fileteado al pimentón de la Vera con cremoso de patata.*

1er Plato: *Degustación de arroz a banda.*

2º Plato: *Degustación de paella genuína hecha al estilo antiguo.*

Postre: *Sorbete de manzana verde al Cointreau
Tarta especial de celebración*

Bodega: *Blanco Albariño Lagar de Cervera. D.O. Albariño
Tinto Puerta Vieja Crianza. D.O. Rioja
Cava Beso Brut Nature. D.O. Utiel Requena,
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por persona: 45€+ 10 %IVA

Nombre:		Tel.:	Email:
Fecha:	Hora Ap: Hora C:	Adultos:	Niños:
Sala:	Menú Niños:		
Nombre niño/niña:		Animación:	Precio:
A cuenta:	Distribución mesas:		Flores Incluidas
Candy Bar:			
Decoración mesa niños:			

www.bergamonte.es

46137 Playa Pobra de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: rest_bergamonte@hotmail.com



Menú para celebraciones 3

Entrantes.- *Ensalada Luna tropical con aguacate, piña y pasas.
Pulpo a la gallega sobre cremoso de patata con pimentón de la Vera.
Calamar fresco a la plancha con salsa al romesco suave templado.*

2. Plato.- *Solomillo ibérico con salsa al Oporto. Cebollitas glaseadas y pastel de patata.*

Postre.- *Copa de helado de leche merengada con chocolate fundido.
Tarta especial de Celebración.*

Bodega.- *Blanco Nuviana Chardonnay. D.O. Somontano
Tinto Beronia Crianza D.O. Rioja
Cava Beso Brut Nature. DO. Utiel-Requena
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por Persona: 45 € +10 % IVA

Nombre:		Tel.:	Email:
Fecha:	Hora Ap:	Adultos:	Niños:
	Hora C:		
Sala:	Menú Niños:		
Nombre niño/niña:		Animación:	Precio:
A cuenta:	Distribución mesas:		Flores Incluidas
Candy Bar:			
Decoración mesa niños:			

www.bergamonte.es

46137 Playa Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: rest.bergamonte@hotmail.com



Menú celebraciones 4

Entrantes.- Tortitas de camarones sobre fondo de tomate natural tamizado.
Flor de mojama con queso de cabra semi curado y carpaccio de tomate natural al aceite de oliva virgen extra.
Ensalada Bergamonte a la crema con palmitos, puerros, espárragos y salmón.

2. Plato.- Paella de Bogavante.

Postre. Sorbete de limón al cava.
Tarta especial de celebración.

Bodega.- Blanco Veiga Naum. D.O. Albariño
Tinto La Nube Crianza. D.O. Valencia
Cava Carlota Suria Brut D.O. Utiel Requena
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.

Precio por Persona: 50 €+ 10 %IVA

Nombre:		Tel.:		Email:	
Fecha:		Hora Ap:	Adultos:		Niños:
		Hora C:			
Sala:			Menú Niños:		
Nombre niño/niña:			Animación:		Precio:
A cuenta:		Distribución mesas:			Flores Incluidas
Candy Bar:					
Decoración mesa niños:					

www.bergamonte.es

46137 Playa Poble de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: rest_bergamonte@hotmail.com



Menú Celebraciones 5

Entrantes.- Selección de croquetas caseras sobre fondo de lechuga y all i oli.
 Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado.
 Jamón y Lomo ibérico con queso suave.
 Ensalada Luna Tropical con aguacate, palmitos, piña y pasas

1. Plato.- Crepe de mus de merluza y habitas con salsa de marisco

Entreplato.- Sorbete de manzana verde al cava.

2. Plato.- Solomillo de buey al Oporto (80 grs), cebollitas glaseadas y pastel de espinacas.

Postre.- Dama de helado de mandarina sobre fondo de chocolate fundido.
 Tarta especial de Celebración.

Bodega.- Blanco Lagar de Cervera. D.O. Albariño
 Tinto Viña Pomal. Crianza. D.O. Rioja
 Cava Juvé & Camps Essential Brut
 Cervezas, minerales y refrescos.
 Cafés.

Precio por persona: 55 €+ 10 %IVA

Nombre:		Tel.:		Email:	
Fecha:		Hora Ap:	Adultos:		Niños:
		Hora C:			
Sala:			Menú Niños:		
Nombre niño/niña:			Animación:		Precio:
A cuenta:		Distribución mesas:		Flores Incluidas	
Candy Bar:					
Decoración mesa niños:					

www.bergamonte.es

46137 Playa Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: rest_bergamonte@hotmail.com



Menú Celebraciones 6

- Entrantes:-** *Anchoas caseras maceradas en aceite de oliva virgen extra.
Tartar de Salmón con verduritas y tostas.*
- 1er. Plato.-** *Degustación de Lomo de merluza en all i pebre con patatitas y gambas.*
- Entreplato.-** *Sorbete de piña Al Cointreau.*
- 2. Plato.-** *Medallones de solomillo ibérico con salsa al oporto. Tartaleta con puré de patata y pimentón de la Vera y pastel de verduras,*
- Postre.-** *Suprema de tres chocolates sobre fondo de vainilla.
Tarta especial de Celebración.*
- Bodega.-** *Blanco Veiga Naum. D.O. Albariño
Tinto Lambuena Roble. D.O. Duero
Cava Segura Viudas Brut Reserva.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por persona. 57 € +10 % IVA

Nombre:		Tel.:	Email:
Fecha:	Hora Ap: Hora C:	Adultos:	Niños:
Sala:		Menú Niños:	
Nombre niño/niña:		Animación:	Precio:
A cuenta:	Distribución mesas:		Flores Incluidas
Candy Bar:			
Decoración mesa niños:			

www.bergamonte.es
 46137 Playa Pobla de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.
 E-mail: rest_bergamonte@hotmail.com



Menú Celebraciones 7

Entrantes: *Carpaccio de Atún con rúcula y láminas de parmesano.
Selección de croquetas caseras surtidas.*

1.-Plato.- *Degustación de Bacalao fresco noruego a la plancha con sobrasada y miel. Fondo de patatas a lo pobre.*

Entreplato.- *Sorbete de limón al cava.*

2.Plato.- *Corderito lechal de Burgos al horno de leña con pastel de patata y zanahoria y tartaleta de pisto valenciano.*

Postre.- *Copa Lucía.
Tarta especial de Celebración.*

Bebidas.- *Rosado Las Fincas. Bodegas Chivite. D.O. Navarra
Tinto Viña Albina Reserva. D.O. Rioja
Cava Juvé Camps Reserva Familia.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por persona: 63€ +10 % IVA

Nombre:		Tel.:		Email:	
Fecha:		Hora Ap:	Adultos:		Niños:
		Hora C:			
Sala:			Menú Niños:		
Nombre niño/niña:			Animación:		Precio:
A cuenta:		Distribución mesas:			Flores Incluidas
Candy Bar:					
Decoración mesa niños:					



Menú Celebraciones 8

- Entrantes:** *Anchoas caseras del Cantábrico maceradas en aceite de oliva virgen.
Setas de bosque salteadas con foie.*
- 1. Plato.-** *Rollitos de Salmón noruego ahumado rellenos de mus de merluza con salsa rosa al Armagnac.*
- Entreplato.-** *Sorbete de manzana verde al Cointreau.*
- 2.Plato.-** *Solomillo de Buey (100 grs)braseado con salsa de pasas, vol-au-vent de champiñones y cebollitas glaseadas.*
- Postre.-** *Gionna de turrón con chocolate fundido.
Tarta especial de Celebración.*
- Bebidas.-** *Blanco Dinastía Verdejo. D.O. Rueda
Tinto Lambuena Crianza. D.O. Duero.
Cava Carlota Suria Pago de Tharsys Brut. D.O. Utiel Requena.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por Persona: 67 € + 10 % IVA

Nombre:		Tel.:		Email:	
Fecha:		Hora Ap:	Adultos:		Niños:
		Hora C:			
Sala:			Menú Niños:		
Nombre niño/niña:			Animación:		Precio:
A cuenta:		Distribución mesas:			Flores Incluidas
Candy Bar:					
Decoración mesa niños:					



Menú Celebraciones 9

Entrantes: Terrina de foie casera trufada (mi-cuit) con galletitas saladas.
Anchoas caseras del Cantábrico maceradas en aceite de oliva.

1. Plato.- Degustación de Suquet de rodaballo con patatitas y gambas.

Entreplato.- Sorbete de mandarina al Cointreau

2. Plato.- Paletilla de corderito lechal de Burgos asado al horno de leña con ajos y romero. Tomate relleno de calabacín salteado y tartaleta de risotto con verduras.

Postre.- Helado Casero con chocolate fundido.
Tarta especial de celebración.

Bodega.- Blanco Godello Dominio de Tares. D.O. Bierzo
Tinto Áster Crianza. D.O. Duero
Cava Pago de Tharsys Porcelana.
Refrescos, cervezas y minerales.
Cafés

Precio por Persona: 76 € + 10 % IVA

Nombre:		Tel.:		Email:	
Fecha:		Hora Ap:	Adultos:		Niños:
		Hora C:			
Sala:			Menú Niños:		
Nombre niño/niña:			Animación:		Precio:
A cuenta:		Distribución mesas:			Flores Incluidas
Candy Bar:					
Decoración mesa niños:					

www.bergamonte.es

46137 Playa Poble de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: rest_bergamonte@hotmail.com



Menú Celebraciones10

- Entrantes:-** Jamón ibérico de bellota cortado a mano.
Terrina de Foie micuit trufado casero con galletitas.
- 2.-Plato.-** Cigalas y gambas hervidas. (200 gr. Por persona).
- Entreplato.-** Sorbete de Piña colada con Malibú y espuma de coco.
- 3.Plato.-** Tournedó de buey con salsa de foie de pato y dátiles. Ramillete de verduras y calabacín relleno de champiñones.
- Postres.-** Gran Soufflé Bergamonte al Grand Marnier. (máx. 40 personas).
Tarta especial de Celebración Selva Negra.
- Bodega.-**
Blanco Pazo de Señorans. D.O. Albariño
Tinto Viña Ardanza Reserva. D.O. Rioja
Cava Gramona Imperial.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.

Precio por Persona: 102 € +10 % IVA

Nombre:		Tel.:		Email:	
Fecha:		Hora Ap:	Adultos:		Niños:
		Hora C:			
Sala:			Menú Niños:		
Nombre niño/niña:			Animación:		Precio:
A cuenta:		Distribución mesas:			Flores Incluidas
Candy Bar:					
Decoración mesa niños:					



Menú de Comuniones Infantil.

Entrantes.- 1 Fuente al centro con:
Calamares a la Romana,
Croquetas de Pollo Caseras,
Taquitos de Tortilla de Patata.

Plato fuerte a elegir entre los siguientes (para todos igual)

Paella valenciana de pollo.
Arroz al horno.
Pechuga de pollo empanada con patatas fritas.

Postres.- Polos y helados.
Tarta especial de celebración.

Bebidas.- Toda clase de refrescos, minerales y zumos.

Precio por niño: 28 € + 10 % IVA

Precio con aperitivo infantil: 32 € + 10 % IVA

Aperitivo infantil Opcional:

Aperitivos.- Saladitos, patatas chips, aceitunas rellenas y frutos secos.

Bebidas.- Refrescos, zumos de frutas y aguas minerales.

Extras:

Decoración de mesa infantil con globos y caminos de colores: 2,5 €/niño.

Mesa dulce (Candy Bar).Pequeña: 120 € Mediana: 160 €; Grande: 190 € (todos + 10 % IVA)

Bandejita con chuches surtidas: 2 €/por niño



Menú de Comuniones Juvenil.

Entrantes.- Taquitos de fuet y queso.
Taquitos de tortilla de patatas,
Calamares a la romana
Croquetas de pollo caseras.
Bastón de San José horneado

Plato fuerte a elegir entre los siguientes (para todos igual)

Solomillo de ternera con arroz azafranado.
Paella valenciana de pollo deshuesado.
Escalope de ternera con patatas paja.
Arroz al horno en cazuelas individuales (máx. 15)
Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas.

Postres.- Polos y helados a elección de los niños.
Tarta especial de celebración.

Bebidas.- Toda clase de refrescos y bebidas no alcohólicas que quieran consumir mientras dure la fiesta.

Precio por niño: 31-- € + Iva vigente

Precio con recepción invitados infantil: 35€+ Iva vigente

Recepción infantil **Aperitivos.-** Saladitos, patatas chips, aceitunas rellenas, frutos secos y ganchitos.

Bebidas.- Barra libre de Refrescos, zumos de frutas y aguas minerales.

Extras:

Decoración de mesa infantil con globos y caminos de colores: 2,5 €/niño.

Mesa dulce (Candy Bar).Pequeña: 120 € Mediana: 160 €; Grande: 190 €(todos + 10 % IVA)

Bandejita con chuches surtidas: 2 €/por niño



Opciones de menú vegetariano:

- 1º- Gazpacho fresco de verduras, o Desgarrat de pimientos asados (con bacalao marinado o atún en caso de no vegano) o plato queso variado (si no es vegano).
- 2º- Ensalada valenciana con altramuces o Ensalada Luna Tropical.
- 3º- Verduras plancha o arroz con verduras.

30 € + 10 % IVA bebida aparte.

Opciones de platos aptos para celiacos:

- Anchoas caseras maceradas en aceite de oliva.
- Alcachofas plancha con huevo y trufa.
- Calamar fresco al romesco.
- Ensalada Bergamonte.
- Ensalada Luna Tropical.
- Ensalada Valenciana con Altramuces.
- Huevos rotos con jamón ibérico y patatas a lo pobre.
- Tellinas frescas a la plancha (en temporada).

- Arroz a banda.
- Arroz al horno de pescado.
- Paella genuina de pollo y conejo hecha al estilo antiguo.
- Paella de marisco.
- Paella de Bogavante.
- Paella con verduras y gambitas.

- Entrecote, chuletón o solomillo de Buey o chuletitas de cordero lechal a la parrilla de carbón.
- Paletilla de corderito lechal o conejito al horno de leña con ajos y romero.
- Rape, rodaballo, merluza o bacalao a la plancha.

- Helados sin gluten de la marca Carte D'Or: leche merengada, turrón, vainilla.
- Café con helado de leche merengada.
- Flan casero de huevo.
- Sorbetes.
- Tocino de cielo.
- Carpaccio de piña con helado de merengada con azúcar moreno caramelizado.



MERIENDAS Y RESOPONES:

ADULTOS:

Hojaldritos rellenos 3 €/persona
Selección de repostería fina: 4 €/persona
Panes Valencianos horneados: 5 €/persona

NIÑOS:

Pulguitas de York y queso: 2 €/niño
*Chapatitas Variadas (york y queso, jamón serrano, atún con
aceitunas): 3,50 €/niño*
Sándwiches de Nocilla: 3 €/niño
Donuts + Zumos: 4 €/niño



Modos de Pago y otras informaciones.

A continuación les detallamos información sobre nuestro sistema de reservas, pagos y otros detalles que consideramos pueden serles de utilidad ante cualquier duda.

Para que una reserva tenga validez, se tiene que abonar una cantidad a cuenta en concepto de depósito de 10 € por persona, de forma aproximada. El 50 % del resto del pago se efectuará con un mes de antelación a la fecha prevista y el 50 % restante un par de días antes. El pago deberá ser en efectivo, transferencia bancaria (indicando fecha celebración y nombre niño) o cheque conformado por el banco. Los extras que se puedan ocasionar de licores o aperitivos no contratados se podrán abonar ese día en efectivo o visa.

En caso de anulación del banquete se reembolsará la parte correspondiente al depósito solo en caso de que se vuelva a ocupar el salón reservado al menos con una semana de antelación de la fecha contratada.

Ponemos a su disposición los siguientes servicios de contratación opcional:

- **Servicio de Canguro:** 85 € + 21 %IVA desde la llegada de los invitados hasta las 18.30 hrs.

Servicio de Animación infantil con Fiesta temática y juegos de gimkana dirigidos por animadores (2 hrs; de 17 a 19 hrs.) con la temática de indios y vaqueros (incluye bautismo indio para el/la niñ@ que hace la comunión y regalitos de participación para todos y uno más especial para el/la comuniente) entre 150 y 200 € + 21 % IVA dependiendo del número de niños final de ese día. Se concretará precio exacto cuando se confirme el menú.

Alquiler de pista con porterías para fútbol: 20 €/hora y por un mínimo de 3 horas + 21 % IVA

Castillos hinchables: entre 180 y 250 € +21 % IVA según tamaño. 3 horas aproximadamente con supervisor de niños.

Candy Bar (mesa decorativa personalizada con Chuches y detalles): pequeña: 130€/ mediana 160 € o grande 190 €+ 10 % IVA.

NO SE ADMITEN MESAS CHUCHES, NI TARTAS QUE NO SEAN DE NUESTRA EMPRESA POR NORMATIVA DE SANIDAD Y POR RESPONSABILIDAD ALIMENTARIA DE NUESTRO ESTABLECIMIENTO.

Decoración mesa niños con globos y manteles de colores: 2,5 € +10 %IVA

Disc Jockey: 160 € (2,5 hrs)+ 21 %IVA

Alquiler Pantalla: 25.00 € + 21%IVA

Alquiler altavoz para conexión con pen o bluetooth: 40 €+ 21 %IVA

Alquiler proyector: 35,00 €+ 21 %IVA 21 %

Alquiler Equipo completo pantalla+proyector+ altavoz: 60 € + 21%IVA

Alquiler micro inalámbrico: 30 €+ 21 %IVA

Precios especiales cubalibres con o sin tickets: 6 €+ 10% IVA por copa. Solo refrescos: 2,50 €+ 10 %IVA

Precio por barra libre durante 2,5 hrs.; 12 €+ 10%IVA por comensal adulto asistente a la comida/cena.
Boda Civil: 480 €+ 21 %IVA (incluye alquiler espacio exclusivo para el evento, flores, alfombra central, sillas con fundas, equipo de sonido y megafonía)

No hacemos degustaciones de los menús, no obstante quien quiera probar la calidad de nuestra cocina tiene a su disposición nuestro restaurante y la carta habitual en la que se pueden degustar algunos platos que aparecen aquí.

Para las comuniones en Abril Mayo o Junio los menús elegidos deberán empezar a confirmarse a partir del 7 de Enero siendo la fecha máxima el 15 de marzo. El número de comensales final se podrá confirmar hasta con una semana de antelación.

Quien opte por la distribución de mesas separadas o individuales deberá facilitar una lista de los invitados por email 10 días antes de la celebración.

Quedando a su entera disposición para cualquier consulta, reciban mi más cordial saludo,

Cristina Sánchez Morant:
Directora Restaurante
96-146 16 12