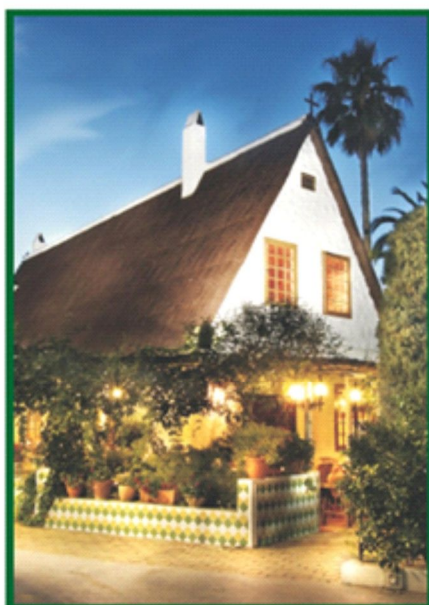


Bergamonte





*Av. del Mar, 13
46137 Playa Pobla 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 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 1.30 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 a gusto del cliente.

Los precios de los menús llevan incluidos centros de flor natural y minutas para los comensales adultos. Tenemos servicios de animación infantil, castillos hinchables, magos o alquiler de porterías de fútbol, cuyos precios se detallan en la última hoja de estos menús.

Estos menús no son válidos durante el mes de mayo.

¡Gracias por su confianza!

Familia Sánchez Morant



RECEPCIÓN DE INVITADOS AL AIRE LIBRE

Aperitivo básico: frutos secos y aceitunas variadas+ bebida= 7 €+ 10 %IVA/persona (20')

Recepción 1: 3 variedades +bebida: 10 €+ 10 % Iva/persona.

Recepción 2: 4 variedades + bebida: 12€+ 10 % Iva /persona.

Recepción 3: 5 variedades +bebida: 14 €+ 10 %iva/persona.

Recepción 4: 6 variedades + bebida: 16 €+ 10 % Iva /persona.

Recepción 5: 7 variedades +bebida: 18 €+ 10 %Iva/persona

Recepción 6: 8 variedades +bebida: 20 €+ 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**

VARIETADES A ELEGIR

Hojaldritos rellenos.

Selección de aceitunas variadas con altramuces.

Croquetitas de pollo caseras.

Chupito de gazpacho fresco mediterráneo.

Chupito de gazpacho de fresas.

Endivias con crema roquefort y nueces

Chupito de Bloody Mary con berberecho

Pinchitos Aceitunas con gelatina de vermouth.

Pinchito de chistorra con envoltini de patata.

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

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 tártar 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

Piruletas de queso de cabra con miel y almendras

Todos los aperitivos tienen una duración aproximada de 45 minutos, a excepción del básico, 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 Nr. 1

Entrantes.- Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado.
 Ensalada Luna tropical
 Croquetas de pollo caseras con lechuga en juliana y all i oli

2º Plato: Paella Valenciana genuina hecha al estilo antiguo

Postre.- Tarta especial de celebración

Bodega.(sin límite hasta el postre)

= Tinto Bobalia o Blanco Audentia Sauvignon Blanc..
 Cervezas, minerales y refrescos.
 Cafés .

Precio por Persona: 37 € + 10% IVA

Nombre:		Tel.:	Móvil:	
Fecha:	Hora:	Adultos:		Niños:
Sala:				
Adorno Flores:				
A cuenta:		Distribución mesas:		
Indicaciones:				



Menú Nr.2

Entrantes: *Sardinitas marinadas en escabeche casero.
Buñuelitos de bacalao sobre fondo de tomate.
Tortitas de camarones.*

2ºPlato: *Arroz al horno*

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

Bodega: (sin límite hasta el postre)

*Tinto Ladrón de Lunas Roble D.O. Utiel Requena
O Blanco Nuviana Chardonnay Somontano.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por persona: 40 € +10% IVA

Nombre:		Tel.:	Móvil:
Fecha:	Hora:	Adultos:	Niños:
Sala:			
Adorno Flores:			
A cuenta:	Distribución mesas:		
Indicaciones:			



Menú Nr.3

Entrantes: *Huevos rotos con patatas a lo pobre y jamón de bodega.
Pulpo gallego con cremoso de patata
Ensalada valenciana con bonito y altramuces.*

2º Plato: *Fideuá con gambas (fideo fino).*

Postre: *Sorbete de mandarina al cava.
Tarta especial celebración*

Bodega: (sin límite hasta el postre)

*Tinto Puerta Vieja Crianza. D. O. Rioja
o Blanco Verdejo “Obejita” Verde. D.O. Utiel Requena.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés*

Precio Por Persona: 41 € +10 % IVA

Nombre:		Tel.:	Móvil:	
Fecha:	Hora:	Adultos:	Niños:	
Sala:				
Adorno Flores:				
A cuenta:	Distribución mesas:			
Indicaciones:				



Menú Nr. 4

Entrantes: Calamar a la plancha con salsa al pimentón.
Croquetas caseras variadas de pollo y cocido.
Ensalada de tomate valenciano con ajitos y bonito.
Sardinas marinadas en escabeche casero.

2º Plato: Costilla de vaca asada en su jugo a baja temperatura con patatas a lo pobre.

Postre: Torrija de Brioche con Crema de Vainilla.
Tarta especial de celebración

Bodega(sin límite hasta el postre)

Tinto Bobalia D.O. Utiel-Requena.
O Blanco Nuviana Chardonnay Somontano.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés

Precio Por Persona: 44 € +10% IVA

Nombre:		Tel.:		Móvil:	
Fecha:		Hora:		Adultos:	
				Niños:	
Sala:					
Adorno Flores:					
A cuenta:		Distribución mesas:			
Indicaciones:					



Menú Nr.5

Entrantes: *Croquetas de pollo caseras sobre fondo de lechuga en juliana y all i oli.
Setas de bosque salteadas con jamón y huevo.
Ensalada Bergamonte a la crema con salmón.*

1. Plato.- *Degustación de arroz a banda*
+

2. Plato.- *Degustación de Solomillo de buey con salsa al Oporto ,
cebollitas glaseadas y pastel de espinacas.*

Postre *Tarta especial de celebración*

Bodega (sin límite hasta el postre) .-
*Blanco Verdejo Viore. D.O. Rueda.
Tinto Puerta Vieja. D.O. Rioja
Cava Vereda Real Brut Nature.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por Persona: 50-- €+ 10 % IVA

Nombre:		Tel.:		Móvil:	
Fecha:		Hora:		Adultos:	
				Niños:	
Sala:					
Adorno Flores:					
A cuenta:		Distribución mesas:			
Indicaciones:					



Menú N°6

Entrantes.- *Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado.
Calamar de playa a la plancha con salsa romesco suave
Anchoas caseras maceradas en aceite de oliva virgen.
Sardinitas marinadas en escabeche casero.*

Entreplato. *Crepe de mus de merluza con salsa de cangrejos de río.*

2. Plato.- *Costilla de vaca asada a baja temperatura con puré de patata.*

Postre.- *Dama de mandarina con chocolate fundido.
Tarta especial de celebración*

Bodega(sin límite hasta los postres)

*Blanco Albariño Veiga Naum
o Tinto Rioja Cerro Añón.
Cava Vereda Real Brut Nature.
Cervezas, refrescos y minerales.
Cafés.*

Precio por Persona: 58.00 € + 10% IVA

Nombre:		Tel.:		Móvil:	
Fecha:		Hora:		Adultos:	
Sala:					
Adorno Flores:					
A cuenta:		Distribución mesas:			
Indicaciones:					



Menú Nr.7

Entrantes.- Pulpo fileteado con cremoso de patata.
 Ensalada de cogollitos y ahumados en salsa Cristina.
 Lomo ibérico con queso suave y membrillo.
 Ensalada Bergamonte a la crema con salmón

1. Plato.- ½ raciones de merluza en all i pebre con patatitas y gambas

+

Entreplato.- Sorbete de mandarina al cava

2. Plato.- ½ Solomillo de ternera al Oporto, cebollitas glaseadas y hojaldre de verduritas

Postre.- Copa Lucía de leche merengada, crema de naranja y chocolate fundido.
 Tarta especial de celebración

Bodega(sin limite hasta los postres)

Blanco Albariño Lagar de Cervera. D.O. Rías Baixas.
 Tinto Lambuena Roble. D.O. Duero.
 Cava Beso Brut Nature.
 Cervezas, minerales y refrescos.
 Cafés.

Precio por persona: 63 € + 10 %IVA

Nombre:		Tel.:	Móvil:	
Fecha:	Hora:	Adultos:	Niños:	
Sala:				
Adorno Flores:				
A cuenta:	Distribución mesas:			
Indicaciones:				



Menú N°8

Entrantes:- *Jamón ibérico con queso suave.
Fuente de pimientos y ahumados con fondo de tomate y tronco de bonito y anchoas*

1. Plato.- *Crepe de mus de gambas y habitas con salsa de cangrejos de río.*

Entreplato.- *Sorbete de limón al Cointreau*

2. Plato.- *Solomillo de buey al Oporto. Calabacín relleno y hojaldre con champiñones a la crema.*

Postres.- *Copa de leche merengada y chocolate fundido.
Tarta especial de celebración*

Bodega(sin límite hasta el postre)

*Blanco Albariño Lagar de Besada.
Tinto Duero Lambuena Crianza.
Cava Juvé y Camps Reserva Familia
Cervezas, refrescos y minerales.
Cafés .*

Precio por Persona: 75.00-- Euros + 10% Iva

Nombre:		Tel.:		Móvil:	
Fecha:		Hora:		Adultos:	
Sala:					
Adorno Flores:					
A cuenta:		Distribución mesas:			
Indicaciones:					



Menú infantil ECOS

Entrantes

Croquetas de pollo

Patatas bravas

Plato principal (para todos igual)

Paella valenciana (ración infantil) o pechuga empanada con patatas fritas o longanizas con patatas fritas .

Postre:

Polo a elegir

Refrescos y minerales

Pan incluido

PRECIO POR NIÑO: 22 € + 10% IVA



Menú Infantil CELES

Entrantes.-

*1 Fuente al centro con:
Calamares a la Romana,
Triángulos de Pizza York y Queso,
Taqitos 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: 31 € + 10 % iva



Opciones de menú vegetariano:

Menú A:

1er. Plato: Gazpacho fresco de Verduras.

2ºPlato: Paella de verduras

Postre: Macedonia de frutas

Precio : 33 € + 10 %IVA

Bebida aparte

Menú B:

1er. Plato: Ensalada Valenciana con hortalizas de la huerta y altramuces.

2ºPlato: Tortilla de verduras sobre culis de tomate natural tamizado o risotto de verduras.

Postre: Carpaccio de piña con azúcar moreno caramelizado.

Precio: 33 € + 10%IVA

Bebida aparte.

Opciones de menús celíacos:

Menú 1 :

1er. Plato: Huevos rotos con jamón de bodega y patatas a lo pobre. Pan sin gluten,

2ºPlato: Arroz a banda

Postre: Flan casero de huevo con nata.

Precio: 33 € + 10%IVA

Bebida aparte.

Menú 2 :

1er. Plato: Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado. Pan sin gluten.

2º. Plato : Paletilla de corderito lechal al horno de leña

Postre: Tocinito de cielo con nata.

Precio: 39 €+ IVA

Bebida aparte.



MERIENDAS Y RESOPONES:

ADULTOS:

Hojaldritos rellenos 3,50 €+ 10%IVA
Selección de repostería fina: 4,50 €+ 10 %IVA
Panes Valencianos horneados: 5 € + 10 %IVA

NIÑOS:

Pulguitas de York y queso: 2,50 € + 10 %IVA/niño
*Chapatitas Variadas (york y queso, jamón serrano, atún con
aceitunas): 4 €/niño+ 10%IVA*
Sándwiches de Nocilla:3,50 € /niño+ 10 %IVA
Donuts: 3,50 €/niño+ 10 %IVA
Perritos calientes con ketchup: 4,50 €/niño+ 10 %IVA

***Las meriendas se pueden pedir para el número de personas que se estime oportuno.
La bebida se cobrará aparte en todos los casos.**



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 y medio de antelación a la fecha prevista y el 50 % restante un par de días antes. El pago deberá ser por 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: 90 € + IVA desde la llegada de los invitados hasta las 18.30 h. Cualquier hora adicional que se desee contratar tendrá un coste de 15 €/hora + IVA. Les ayuda a comer, acompaña al parque, al baño, etc.

Servicio de canguro con manualidades: 120 € + IVA.

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 niño/a que hace la comunión y regalitos de participación para todos y uno más especial para el/la comuniente) entre 150 y 200 € + IVA dependiendo del número de niños final de ese día. Se concretará precio exacto cuando se confirme el menú.

Animación infantil privada: 250 € + IVA (2 horas).

Alquiler de pista con porterías para fútbol: 75 € + IVA (3 horas).

Animador y árbitro para juego unisex en pista de fútbol: 90 € + IVA (2 horas).

Castillos hinchables: entre 220 y 290 € + IVA según tamaño. 3 horas aproximadamente con supervisor de niños.

Candy Bar (mesa decorativa personalizada con Chuches y detalles): pequeña: 145€; mediana 175 €; grande 205 €+ 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.



Alquiler Fundas sillas adultos: 2 €+ IVA

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

Disc Jockey: 160 € (2,5 h.) + IVA

Alquiler Pantalla: 25.00 € + IVA

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

Alquiler proyector: 35,00 €+ 21 %IVA21 %

Alquiler Equipo completo pantalla + proyector + altavoz: 75 € + IVA

Alquiler micro inalámbrico: 30 €+ IVA

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

Precio por barra libre durante 2,5 hrs.; 13 €+ IVA por comensal adulto asistente a la comida/cena.

Boda Civil: 480 €+ IVA (incluye alquiler espacio exclusivo para el evento, flores, alfombra central, sillas con fundas, equipo de sonido y megafonía)

Tartas de fondant y crema personalizadas en catálogo. Solicítenos más información.

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 celebraciones 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 7 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*