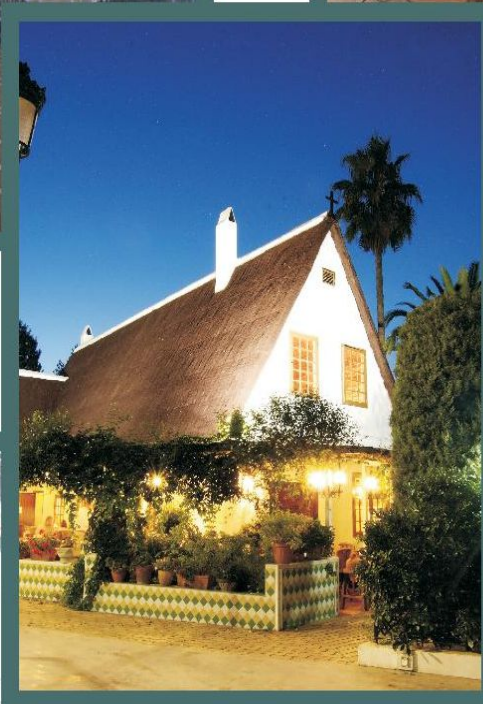
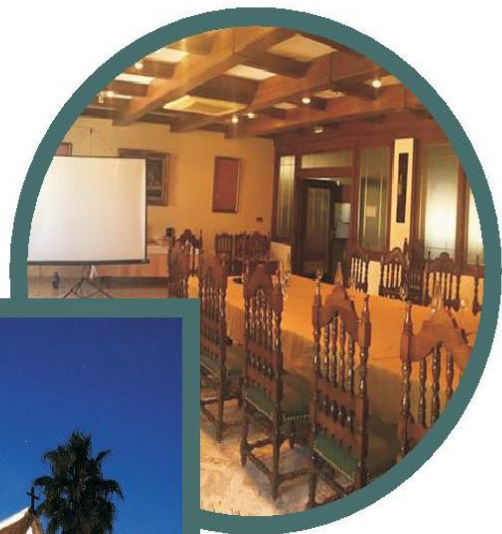


Bergamonte

Menús de Empresa





La empresa BERGAMONTE S.L. y todo su equipo agradece el interés mostrado por pensar en nosotros a la hora de celebrar su comida o cena de empresa.

Nuestros menús están confeccionados teniendo siempre en cuenta la satisfacción total de nuestros clientes tanto de cantidad como de calidad. Son equilibrados y cuidadosamente estudiados, no obstante admiten cambios y pueden ser personalizados.

El precio de las copas es a 6 € en caso de que las hubiese. El horario de estancia en sala es flexible y se puede acordar en el momento de la reserva.

Tenemos salones privados a su disposición tanto para solo reuniones, como para comidas/cenas o ambas cosas. No dude en consultar nuestras tarifas en la última página.

Estos menús son sólo válidos de lunes a viernes.

Quedamos a su entera disposición para cualquier consulta.

Cristina y Mauricio Sánchez Morant

www.bergamonte.es

Tfno: 961461612



Menú Nr. 1

*Aperitivo en mesa con Patatas Chips y frutos secos.
Cervezas, minerales y refrescos.*

Entrantes.- *Desgarrat de pimientos asados con atún y bacalao marinado.
Ensalada luna tropical.
Tortitas de camarones.
1 pase de Pan tostado a la brasa con morteritos de all i oli y tomatito.*

2. Plato.- *(a elegir con dos días de antelación)
Conejo asado a la teja con romero y ajos.
O
Arroz al horno de leña en cazuela individual.*

Postre.- *Tarta de zanahoria con crema de queso.*

Bodega.-(sin límite hasta el postre)

*Tinto Bobalia (Valencia).
O
Blanco Nuviana (Somontano).
Cervezas, minerales y refrescos.
Café*

Precio por persona. 32.00 € + 10 € % Iva

Nombre:		Tel.:	Móvil:
Fecha:	Hora:	Comensales:	
Ubicación :			
Distribución mesas:			
Datos de Facturación:			



Menú Nr. 2

*Aperitivo en mesa con Patatas chips y frutos secos.
Cervezas, minerales y refrescos.*

Entrantes.-

*Huevos rotos con patatas a lo pobre y chistorra.
Croquetas caseras de pollo sobre lecho de lechuga en juliana.
Ensalada Bergamonte a la crema con salmón ahumado.
1 Pase de Pan tostado a la brasa con morteritos de all i oli y tomate.*

2º Plato:

*A elegir con 2 días de antelación:
Entrecote de Buey a la parrilla de carbón
O
Paella genuína valenciana hecha al estilo antiguo.*

Postre.-

Tarta de Santiago con crema de vainilla.

Bodega.(sin límite hasta el postre)

*Blanco Nuviana Chardonnay D.O. Somontano.
O
Tinto Rioja Puerta Vieja Crianza.
Cava Vereda Real Brut Nature.
Cervezas, minerales y refrescos.
Café*

Precio por Persona: 37€ +10% Iva

Nombre:		Tel.:	Móvil:
Fecha:	Hora:	Comensales:	
Ubicación:			
A cuenta:	Distribución mesas:		
Datos de facturación:			



Menú Nr.3

*Aperitivo en mesa con patatas chips y frutos secos.
Refrescos, minerales y cervezas.*

Entrantes: *Setas de bosque salteadas con Foie.
Buñuelos de bacalao sobre fondo de tomate.
Calamares al romesco suave.
1 Pase de Pan tostado a la brasa con morteritos de all i oli
y tomate.*

2ºPlato: *A elegir con dos días de antelación:*
- *Costilla de vaca cocinada en su jugo a baja temperatura.
Patatas a lo pobre
O
- Bacalao a la plancha sobre fondo de patatas a lo pobre
con un toque de sobrasada y miel.*

Postre: *Fuentes de fruta fileteada y repostería casera variada.*

Bodega: (sin límite hasta el postre)

*Tinto Cerro Añón Crianza D.O Rioja.
O
Blanco Viore Verdejo D.O. Toro.
Cava Beso Brut Nature.
Cervezas, Minerales y refrescos.
Café.*

Precio por persona: 42€ + 10 % Iva

Nombre:		Tel.:	Móvil:
Fecha:	Hora:	Comensales:	
Ubicación:			
A cuenta:		Distribución mesas:	
Datos de facturación:			



Menú Nr.4

*Aperitivo en mesa con selección de aceitunas y patatas chips.
Cocktail de Cava, refrescos, minerales y cervezas.*

Entrantes: *Anchoas caseras del Cantábrico maceradas en aceite de oliva virgen.
Pulpo a la brasa loncheado con cremoso de patata.
Jamón ibérico con queso semi curado.
Croquetas caseras variadas de cocido y pollo.
1 Pase de Pan tostado a la brasa con morteritos de all i oli y tomate.*

2º Plato: *A elegir con dos días de antelación:
- Solomillo de Buey al Oporto. Patata panadera y calabacín relleno.
O
- Lomo de merluza con gulas y ajitos. Pastel de verduras y cebollitas glaseadas.*

Postre: *Crepe de pera, nata y chocolate fundido.*

Bodega: (sin límite hasta el postre)

*Blanco Albariño Veiga Naum. D.O. Rías Baixas.
Tinto Lambuena Roble. D.O. Duero.
Cava Vereda Real Brut Nature.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés*

Precio Por Persona: 52 € + 10 % Iva

Nombre:		Tel.:	Móvil:
Fecha:	Hora:	Comensales:	
Ubicación:			
A cuenta:			Distribución mesas:
Datos de facturación:			



Menú Nr. 5

*Aperitivo en mesa con selección de aceitunas y patatas chips.
Cocktail de Cava, refrescos, minerales y cervezas.*

Entrantes:- *Anchoas caseras maceradas en aceite de oliva virgen extra.
Terrina de Foie mi cuit trufado casero con galletitas saladas.
1 Pase de pan tostado con morteritos de all i oli y tomate.*

1er. Plato.- *Degustación de Lomo de merluza en all i pebre con patatitas y gambas.*

Entreplato.- *Sorbete de mandarina al Cointreau.*

2. Plato.- *Paletilla de corderito lechal hecha a la leña. Maíz a la brasa y patatas a lo pobre.*

Postre.- *Tarta casera de queso y arándanos.*

Bodega.- *Blanco Baladiña. D.O. Rías Baixas.
Tinto Lambuena Crianza. D.O. Duero.
Cava Pedregosa Petit Cuvée Brut Nature.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por persona. 63 € +10 % IVA

Nombre:		Tel.:	Email:
Fecha:	Hora :	Comensales:	
Ubicación:			
A cuenta:	Distribución mesas:		
Datos facturación empresa:			



Opciones de menú vegetariano:

- 1º-Gaspacho 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.

32 € + 10 % IVA bebida aparte.

Opciones de platos aptos para celíacos (precios a consultar)

- 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.



SERVICIOS ADICIONALES OPCIONALES

Alquiler Salones para reuniones:

Por horas: 20 €+ IVA

Medio Día (de 9 a 14 hrs): 75 €+ IVA

Día entero; 120€ + IVA

Material de alquiler:

Alquiler Fundas sillas adultos: 2 €+ IVA

Alquiler Pantalla: 25,00 € + IVA

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

Alquiler proyector: 40,00 €+ IVA

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

Alquiler micro inalámbrico: 30 €+ IVA

***Precios especiales cubalibres con o sin tickets: 6,50 € + 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.***

Disc Jockey: 160 € (2,5 hrs) + IVA