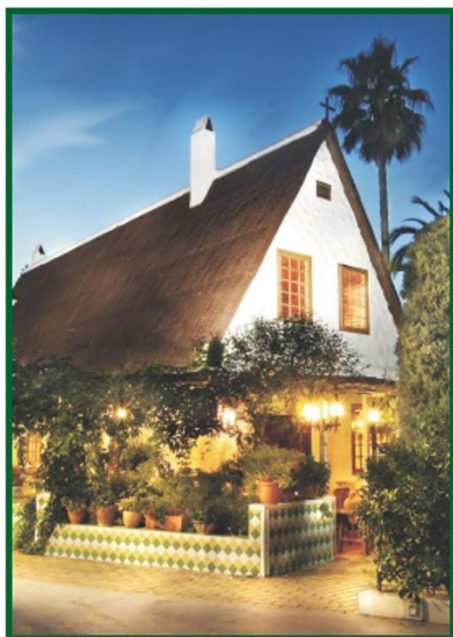


Bergamonte



Menús Celebraciones 2023





Bergamonte

Año 2023

*Av. del Mar, 13
46137 Playa Poblá 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 y amigos. 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 1.30 si es por la noche, **no obstante, por las tardes se puede alargar el horario en las terrazas de nuestras instalaciones hasta las 21.00 horas, excepto domingos hasta las 20.00 horas.** 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 47 años de experiencia y servicio profesional harán de su evento todo un éxito.



RECEPCIÓN DE INVITADOS AL AIRE LIBRE

JAMÓN IBERICO DE BELLOTA D.O. HUELVA ENTERO CORTADO A MANO POR PROFESIONAL A LA VISTA: 645 €+10 % IVA.

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO D.O. HUELVA ENTERO CORTADO A MANO POR PROFESIONAL A LA VISTA: 545 €+ 10 %IVA.

BUFFET DE QUESOS: 440€ + 5€/persona + 10% IVA

Aperitivo básico: frutos secos y aceitunas variadas+ bebida= 9 €+ 10 %IVA/persona (20').

Recepción 1: 3 variedades +bebida: 12 € + 10 % Iva/persona.

Recepción 2: 4 variedades + bebida: 14€+ 10 % Iva /persona.

Recepción 3: 5 variedades +bebida: 16 €+ 10 %Iva/persona.

Recepción 4: 6 variedades + bebida: 18 €+ 10 % Iva /persona.

Recepción 5: 7 variedades +bebida: 20 €+ 10 %Iva/persona

Recepción 6: 8 variedades +bebida: 22 €+ 10 %Iva/persona.

VARIEDADES A ELEGIR

Hojaldritos rellenos.

Selección de aceitunas variadas con altramuces.

Croquetitas de pollo caseras.

Chupito de gazpacho fresco mediterráneo.

Brocheta de langostino riz.

Chupito de gazpacho de fresas.

Pinchitos Aceitunas gordales con gelatina de vermouth.

Brocheta de langostino con crujiente de kikos.

Daditos de milhojas de salmón ahumado con queso y eneldo.

Saquito de longaniza con habitas.

Tortitas de camarones (supl. 0'50€).

Vasito de salmorejo con virutas de jamón ibérico.

Brocheta crujiente de chistorra.

Morcilla de arroz con brie y mermelada de tomate.

Cucharita de tartar de salmón con aguacate y verduritas (supl. 0'50€).

Mini tartaleta de queso fondue.

Bombón de foie con membrillo y pistacho.

Mini tartaleta de humus y guacamole con crujiente de cebolla.

Todos los aperitivos tienen una duración aproximada de 45 minutos, a excepción del básico (20 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.
Ensaladilla rusa casera con picos camperos.
Desgarrat de pimientos asados con bonito y bacalao marinado.

2. Plato. - Paella valenciana genuina de pollo y conejo hecha al estilo antiguo.

Postre. - Tarta especial de celebración

Bodega. - Blanco Cañas y Barro. D.O. Valencia.
Tinto Bobalia. D.O. Utiel Requena.
Cava Vereda Real Brut Nature. D.O. Valencia.
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 Pobra de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: rest_bergamonte@hotmail.com



Menú para Celebraciones 2

- Entrantes.** - *Desgarrat de pimientos asados al carbón con bonito y bacalao marinado.
Tortitas de camarones (2u. por persona).
Ensalada Valenciana de hortalizas y altramuces.*
- 1er Plato.** - *Degustación de fideuá de fideo fino con gambas.*
- 2º Plato.** - *Degustación de paella genuína hecha al estilo antiguo.*
- Postre.** - *Sorbete de mandarina al Cointreau.
Tarta especial de celebración.*
- Bodega.** - *Blanco Cañas y Barro. D.O. Valencia.
Tinto Bobalia. D.O. Utiel Requena.
Cava Vereda Real Brut Nature. D.O. Valencia.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por persona: 51€+ 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 Pobra de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: rest_bergamonte@hotmail.com



Menú para celebraciones 3

- Entrantes.** - *Ensalada de tomate valenciano con tronco de bonito y ajitos.
Huevos rotos con chistorra y patatas a lo pobre.
Calamar fresco a la plancha con salsa al romesco suave templado.*
- 2. Plato.** - *Costilla de vaca asada en su jugo a baja temperatura con cremoso de patata.*
- Postre.** - *Copa de helado de leche merengada con chocolate fundido.
Tarta especial de Celebración.*
- Bodega.** - *Blanco Nuviana. D.O. Somontano.
Tinto Puerta Vieja Crianza. D.O. Rioja.
Cava Vereda Real. D.O. Utiel-Requena
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por Persona: 54 € +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



Bergamonte

Año 2023

Menú celebraciones 4

Entrantes. - Buñuelos de bacalao sobre fondo de tomate natural tamizado.
Anchoas caseras del Cantábrico maceradas en aceite de oliva virgen.
Ensalada Luna tropical con aguacate, palmitos, piña y pasas.

2. Plato. - Paella de Bogavante.

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

Bodega. - Blanco Nuviana. D.O. Somontano.
Tinto Puerta Vieja Crianza D.O. Rioja.
Cava Vereda Real. D.O. Utiel-Requena
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



Bergamonte

Año 2023

Menú Celebraciones 5

- Entrantes.** - *Desgarrat de pimientos asados con salmón y mojama.
Selección de croquetas caseras sobre fondo de lechuga y all i oli.
Jamón y Lomo ibérico con queso suave.*
- 1. Plato.** - *Flor de alcachofa con Foie y virutas de Jamón Ibérico.*
- Entreplato.** - *Sorbete de piña al cava.*
- 2. Plato.** - *Solomillo de ternera 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 Viore Verdejo. D.O. Toro.
Tinto Ladrón de Lunas Crianza. D.O. Utiel-Requena.
Cava Segura Viudas Brut.
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:					

www.bergamonte.es

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

E-mail: rest_bergamonte@hotmail.com



Menú Celebraciones 6

- Entrantes.** - Huevos rotos con gulas, salmón ahumado y patatas a lo pobre.
Sepia de Callo con mayonesa.
- 1er. Plato.** - Crepe de mus de merluza y habitas con salsa de marisco.
- Entreplato.** - Sorbete de piña al Cointreau.
- 2. Plato.** - Medallones de solomillo de ternera con salsa al oporto. Tartaleta con puré de patata al pimentón de la Vera y pastel de verduras.
- Postre.** - Suprema de tres chocolates sobre fondo de vainilla.
Tarta especial de Celebración.
- Bodega.** - Blanco Verdejo Viore. D.O. Toro.
Tinto Ladrón de Lunas Crianza. D.O. Utiel-Requena.
Cava Segura Viudas Brut.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.

Precio por persona. 65 € +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 Pobra de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.
E-mail: rest_bergamonte@hotmail.com



Menú Celebraciones 7

Entrantes. - Calamar de playa a la plancha al con salsa al romescu suave templado.
Ensalada Bergamonte a la crema con salmón ahumado.

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 verduras y tartaleta de pisto valenciano.

Postre. - Copa Lucía.
Tarta especial de Celebración.

Bebidas. - Blanco Emina (B. Matarromera) D.O. Rueda
Tinto Arnegui. D.O. Rioja
Cava Nodus Brut. D.O. Utiel Requena.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.

Precio por persona: 70€ +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: bergamonte@bergamonte.es



Menú Celebraciones 8

- Entrantes.** - *Anchoas caseras del Cantábrico maceradas en aceite de oliva virgen. Ensalada de cogollitos y ahumados con aguacate, endibia, táperas y salsa Cristina.*
- 1. Plato.** - *Lomo de merluza del Cantábrico a la plancha con gulas y ajitos. Pastel de espinacas.*
- Entreplato.** - *Sorbete de mandarina al Cointreau.*
- 2. Plato.** - *Solomillo de Ternera (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 Emina (B. Matarromera) D.O. Rueda
Tinto Lambuena Roble D.O. Duero.
Cava Nodus Brut. D.O. Utiel Requena.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por Persona: 74 € + 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:					



Bergamonte

Año 2023

Menú Celebraciones 9

- Entrantes.** - *Ensaladilla rusa casera con picos camperos.
Pulpo gallego con cremoso de patata.
Calamar fresco a la plancha con salsa al romesco suave templado.*
- 1. Plato.** - *Crepe de mus de merluza con gambas, habitas y salsa de marisco.*
- 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 verduritas.*
- Postre.** - *Torrija de Brioche con crema de vainilla y chocolate.
Tarta especial de celebración.*
- Bodega.** - *Blanco Albariño Lagar de Besada. D.O. Rías Baixas.
Tinto Figuro 4 Roble D.O. Duero.
Cava Nodus Brut.
Refrescos, cervezas y minerales.
Cafés*

Precio por Persona: 80 € + 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 Pobra de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.
E-mail: rest_bergamonte@hotmail.com



Bergamonte

Año 2023

Menú PREMIUM

Entrantes. - Foie de pato micuit trufado macerado al Oporto casero.
Ostras Francesas Gillardeau N° 2 (2u. persona)
Jamón ibérico de bellota cortado a mano.
Anchoas caseras del Cantábrico maceradas en aceite de oliva virgen.
Quisquilla Fresca Hervida.
Gamba roja de Denia hervida (3u. persona)

Entreplato. - Sorbete de Piña colada con malibú.

2.Plato. - Tournedó de buey con salsa de foie de pato y dátiles. Ramillete de verduras y calabacín relleno de champiñones.

Postres. - Copa Lucía (leche merengada con crema de naranja y chocolate fundido).
Tarta especial de Celebración Premium.

Bodega. - Blanco Albariño Quinta De Cosuelo. D.O. Rias Baixas.
Tinto Viña Albina Reserva.
Cava Gramona Imperial.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.

Precio por Persona: 128 € +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 de Comuniones Infantil.

Aperitivo infantil Opcional:

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

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

**(El aperitivo para los niños será obligatorio si los padres también contratan el de adultos).*

Entrantes. -

1 Fuente al centro con:

Fuet con queso y taquitos de longaniza de pascua.

Triángulos de Pizza de York y queso fundido.

Patatas Bravas.

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 variados a elección de los niños.

Tarta especial de celebración.

Bebidas. -

Toda clase de refrescos, minerales y zumos durante toda la comida y hasta que saquen la tarta.

Precio por niño sin aperitivo: 34 € + 10 % IVA

Precio con aperitivo infantil: 39 € + 10 % IVA

Extras:

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

Mesa dulce (Candy Bar).

Pequeña: 170 €; Mediana: 195 €; Grande: 235 € (todos + 10 % IVA).



Menú de Comuniones Juvenil.

Recepción infantil:

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

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

*(El aperitivo para los niños será obligatorio si los padres también contratan el de adultos).

Entrantes. -

(1 plato cada 4 niños)

Taquitos de fuet y queso.

Patatas bravas con salsa aparte.

Calamares a la romana.

Triángulos de pizza de york y queso fundido.

Quesitos camembert rebozados.

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

Solomillo de ternera.

Paella valenciana de pollo deshuesado.

Escalope de ternera.

Arroz al horno en cazuelas individuales (máx. 15) sino en paella.

Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas.

Guarnición a elegir: arroz azafranado, patatas fritas, patatas paja o tomate natural troceado

Postres. -

Polos variados a elección de los niños.

Tarta especial de celebración.

Bebidas. -

Toda clase de refrescos, minerales y zumos durante toda la comida y hasta que saquen la tarta.

Precio por niño: 41€ + 10 %IVA

Precio con recepción invitados infantil: 46€+ 10 %IVA

Extras:

Decoración de mesa infantil con globos y caminos de colores: 2,5 €/niño + IVA
Mesa dulce (Candy Bar).

Pequeña: 170 €; Mediana: 195 €; Grande: 235 € (todos + 10 % IVA).



Bergamonte

Año 2023

Opciones de menú vegano:

Menú A:

1er. Plato: Gazpacho fresco de Verduras.
2º Plato: Risotto de verduras con bacon vegano.
Postre: Fruta variada fileteada.
Precio: 34 € + 10 %IVA
Bebida aparte.

Menú B:

1er. Plato: Ensalada Valenciana con hortalizas de la huerta y altramuces
2º Plato: Canelón de berenjena y pimiento.
3º Plato: Paella de verduras.
Postre: Carpaccio de piña con azúcar moreno caramelizado.
Precio: 42 € + 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.
2º Plato: Arroz a banda.
Postre: Tarta de Santiago.
Precio: 36 € + 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: 42 €+ IVA
Bebida aparte.

Menú Infantil para Celíacos:

Entrantes: Patatas Bravas con aceite limpio.
Croquetas de pollo con aceite limpio.
Pan sin Gluten.
Plato fuerte: Pechuga de pollo a la plancha o Arroz al Horno .
Postre: Polo sin gluten o Tarta de Santiago.
Bebida: Refrescos y Minerales.
Precio: 34€ + IVA



MERIENDAS Y RESOPONES:

ADULTOS:

- Hojaldritos rellenos 5 € + 10%IVA*
Selección de repostería fina: 6 € + 10 %IVA
Panes Valencianos horneados: 6 € + 10 %IVA
Mini Hamburguesas: 5 € + 10%IVA

NIÑOS:

- Pulguitas de York y queso: 5€/niño + 10 %IVA*
*Chapatitas Variadas (york y queso, jamón serrano, atún con
aceitunas): 6 €/niño+ 10%IVA*
Sándwiches de Nocilla: 5 € /niño+ 10 %IVA
Donuts: 5 €/niño+ 10 %IVA
Perritos calientes con kétchup: 5 € / niño + 10% IVA
Mini Hamburguesas: 5€/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:** 25€/Hora
- **Servicio de canguro con manualidades:** 150 € + 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 niñ@ que hace la comunión y regalitos de participación para todos y uno más especial para el/la comuniente) entre 170 y 250 € + IVA dependiendo del número de niños final de ese día. Se concretará precio exacto cuando se confirme el menú.
 - Hasta 10 niños: 170€ + IVA
 - De 10 a 15 niños: 190€ + IVA
 - De 15 a 20 niños: 220€ + IVA
 - De 20 a 25 niños: 250€ + IVA
 - Más de 25 niños: 300€ + IVA
- **Animación infantil privada:** 300 € + IVA (2'5 horas).
- **Alquiler de pista con porterías para fútbol:** 80 € + IVA (3 horas).
- **Animador y árbitro para juego unisex en pista de fútbol:** 120 € + IVA (2 horas).
- **Castillos hinchables:** entre 220 y 290 € + IVA según tamaño. 3 horas aproximadamente con supervisor de niños. www.mathena.es
- **Candy Bar** (mesa decorativa personalizada con Chuches y detalles): pequeña: 170€; mediana 195 €; grande 235 €+ IVA.
Los padres contactarán directamente con la empresa para personalizarla 666024914

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



Bergamonte

Año 2023

Photo Call: con fotomatón polaroid instantáneo. 295€ + IVA

Alquiler Fundas sillas adultos: 2,50€+ IVA

Decoración mesa niños con globos y manteles de colores: 2,50 € +IVA por niño

Disc Jockey: 180 € (2,5 h.) + IVA

Alquiler Pantalla: 25.00 € + IVA

Alquiler altavoz para conexión con pen o bluetooth: 60 €+ IVA

Alquiler proyector: 35,00 €+ IVA (es necesario traer ordenador)

Alquiler Equipo completo pantalla + proyector + altavoz: 100 € + IVA

Alquiler micro inalámbrico: 30 €+ IVA

Precios especiales cubalibres con o sin tickets: 7'00 €+ IVA por copa. Solo refrescos: 2,80 €+ IVA

Precio por barra libre durante 2,5 hrs.: 15 €+ IVA por comensal adulto asistente a la comida/cena.

Boda Civil: 500 €+ 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