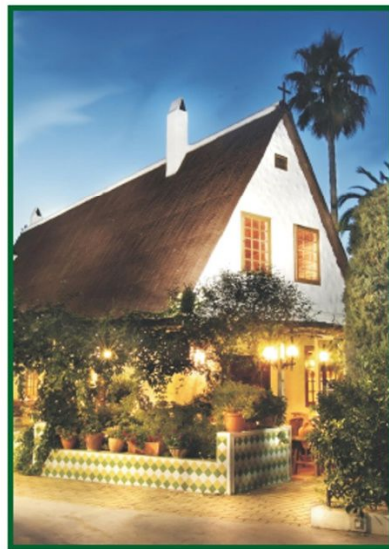


Bergamonte



Menús Comidas Familiares 2023





*Av. del Mar, 13
46137 Playa Pobra 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 1.30 si es por la noche, **no obstante, se puede alargar el horario en las terrazas de nuestras instalaciones hasta las 21.00 horas por las tardes, 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.

Estos menús no son válidos en temporada alta (del 22 de abril al 11 de junio)

Nuestros casi 47 años de experiencia y servicio profesional harán de su evento todo un éxito.

¡Gracias por su confianza!



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

Selección de aceitunas variadas con altramuces (V)(C)

Bolitas de Chipirón con all i oli.

Mini jamoncitos de pollo empanado.

Croquetitas de pollo caseras.

Chupito de gazpacho fresco mediterráneo (V)

Chupito de gazpacho de fresas (V)(C)

Endivias con crema roquefort y nueces(C)

Chupito de Bloody Mary con berberecho(C)

Daditos de milhojas de salmón ahumado con queso y eneldo (C)

Saquito de longaniza con habitas.

Vasito de salmorejo con virutas de jamón ibérico.

Mini tartaleta de queso fondue.

Mini tartaleta de humus y guacamole con crujiente de cebolla (V)

Saquito confit de pato.

Bombas de morcilla con piñones.

Mini vieira rellena.

Pimiento cherry relleno de queso (C)

Brocheta de langostino Rizz.

Brocheta de langostino con crujiente de kikos.

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, vino blanco, tinto, minerales, refrescos, zumos, etc.

V: Apto para Veganos

C: Apto para Celiacos



Menú Nr. 1

Especial Adolescentes

Entrantes: (Todo al centro para compartir)

Patatas Bravas con salsa Chivo.
 Calamares rebozados a la andaluza
 Huevos rotos con chistorra.
 Croquetas de pollo caseras.
 Pan Don Pedro (Lomo, cebolla caramelizada y queso fundido).
 Quesito Camembert rebozado con mermelada de arándanos.
 Pizza de Jamón York y queso.

Postre: Tarta especial de celebración o tarta de chocolate.

Bodega: (sin límite hasta el postre)

Refrescos variados.
 Minerales.
 Sangrías (si son mayores de edad)
 Cafés.

Precio por Persona: 36 € + 10% IVA

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



Bergamonte

Año 2023

Menú Nr. 2

Entrantes: Tortitas de Camarones.
 Ensaladilla Rusa casera con picos camperos.
 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 Cañas y Barro. D.O Valencia
 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.3

Entrantes: *Ensalada de tomate Valenciano con tronco de bonito y ajitos.
Croquetas caseras variadas de pollo y cocido.
Flor de mojama con queso semi curado.*

2ºPlato: *Arroz al horno*

Postre: *Dama de mantecado con núcleo de caramelo y chocolate fundido.
Tarta especial de celebración*

Bodega: (sin límite hasta el postre)

*Tinto Ladrón de Lunas Roble D.O. Utiel Requena.
O Blanco Soplo Malvasia Rafael Cambra.
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:			



Bergamonte

Año 2023

Menú Nr.4

Entrantes: Huevos rotos con patatas a lo pobre y chistorra.
 Buñuelos de bacalao sobre fondo de tomate natural tamizado.
 Ensalada valenciana con altramuces.

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

Postre: Suprema de helado de turrón con chocolate fundido.
 Tarta especial celebración

Bodega: (sin límite hasta el postre)

Tinto Puerta Vieja Crianza. D. O. Rioja
 o Blanco Cañas y Barro D.O Valencia
 Cervezas, minerales y refrescos.
 Cafés

Precio Por Persona: 47 € +10 % IVA

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



Menú Nr. 5

Entrantes: *Ensalada Luna tropical.
Desgarrat de pimiento asado al carbón con bonito y
bacalao marinado.
Huevos rotos con gulas y salmón ahumado.*

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

Postre: *Deliss de helado de galleta oreo con chocolate fundido.
Tarta especial de celebración*

Bodega: (sin límite hasta el postre)

*Tinto Puerta Vieja. D. O. Rioja.
O Blanco Soplo Bod. Rafael Cambra D.O Valencia
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés*

Precio Por Persona: 51 € +10% IVA

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



Menú Nr.6

Entrantes: *Croquetas de pollo caseras sobre fondo de lechuga en juliana y all i oli.
Calabravas con salsa mojo picón.
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: *Cilindro de helado de queso y arándanos.
Tarta especial de celebración*

Bodega: (sin límite hasta el postre)

*Blanco Verdejo Viore. D.O. Rueda.
Tinto Ladrón de Lunas Crianza D.O Utiel-Requena
Cava Vereda Real Brut Nature.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por Persona: 55€ + 10 % IVA

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



Bergamonte

Año 2023

Menú N°7

Entrantes: *Ensaladilla Rusa casera con picos camperos.
Calamar de playa a la plancha con salsa romesco suave
Anchoas caseras maceradas en aceite de oliva virgen.*

Entreplato: *Flor de alcachofa con taquitos de foie y jamón.*

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 el postre)

*Blanco Emina (Bod. Matarronera) D.O Rueda
Tinto Rioja Cerro Añón.
Cava Vereda Real Brut Nature.
Cervezas, refrescos y minerales.
Cafés.*

Precio por Persona: 62 € + 10% IVA

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



Menú Nr.8

Entrantes: Pulpo fileteado con cremoso de patata.
 Ensalada de cogollitos y ahumados con salsa Cristina.
 Jamón y lomo ibérico con queso suave.

1. Plato: ½ ración 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: Cubo de helado de piña con base de caramelo quemado.
 Tarta especial de celebración.

Bodega: (sin limite hasta el postre)

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

Precio por persona: 64€ + 10 %IVA

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



Bergamonte

Año 2023

Menú N°9

Entrantes: *Jamón ibérico con queso suave.
Fuente de pimientos y ahumados con fondo de tomate,
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 Cervera D.O Rias Baixas
Tinto Lambuena Crianza D.O Duero
Cava Juvé y Camps Reserva Familia
Cervezas, refrescos y minerales.
Cafés .*

Precio por Persona: 79€ + 10% Iva

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



Menú infantil ECOS

Entrante

Croquetas de pollo

Plato principal (para todos igual)

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

Postre:

Polo a elegir

Refrescos y minerales

Pan incluido

PRECIO POR NIÑO: 25€ + 10% IVA



Menú Infantil CELES

Entrantes: *1 Fuente al centro con:
Plato fuet, queso y taquitos de longaniza de pascua.
Triángulos de Pizza York y Queso,
Patatas Bravas con Salsa aparte.*

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: 33€ + 10 % iva



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.

3ºPlato: 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.

2ºPlato: 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 ketchup: 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.

Animación infantil privada: 300 € + IVA (2'5 horas).

*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*

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
655-96-41-23*