

# *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 7€ + IVA 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*



## RECEPCIÓN DE INVITADOS AL AIRE LIBRE

**JAMÓN IBÉRICO 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.*

*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*

V: Apto para Veganos

C: Apto para Celiacos



**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.  
Ensaladilla rusa casera con picos camperos.  
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.*

**Postre.-** *Tarta Santiago con crema de vainilla y toque de canela.*

**Bodega.-(sin límite hasta el postre)**

*Blanco Cañas y Barro D.O Valencia  
Tinto Bobalia D.O Valencia.  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Café*

**Precio por persona. 37 € + 10 € % Iva**

<b>Nombre:</b>		<b>Tel.:</b>	<b>Móvil:</b>
<b>Fecha:</b>	<b>Hora:</b>	<b>Comensales:</b>	
<b>Ubicación :</b>			
<b>Distribución mesas:</b>			
<b>Datos de Facturación:</b>			



**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 de tomate valenciano con tronco de bonito y ajitos. 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:  
Bacalao a la plancha con sobrasada y miel. Fondo de patatas a lo pobre.  
O  
Paella genuína valenciana hecha al estilo antiguo.*

**Postre.-** *Carrot cake casera con chocolate fundido.*

**Bodega.(sin límite hasta el postre)**

*Blanco “Obejita” Verde Verdejo D.O. Utiel Requena.  
Tinto Rioja Puerta Vieja Crianza.  
Cava Vereda Real Brut Nature D.O Utiel Requena.  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Café*

**Precio por Persona: 41€ +10% Iva**

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



### Menú Nr.3

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

**Entrantes:** *Carpaccio de tomate con queso semi curado y flor de mojama.  
Buñuelos de bacalao sobre fondo de tomate.  
Calamares a la plancha con emulsión al pimentón.  
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 con patatas a lo pobre.*
- O*
- *Fideuá de fideo fino con gambas.*

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

**Bodega: (sin límite hasta el postre)**

*Blanco Viore Verdejo D.O. Toro.  
Tinto Puerta Vieja Crianza D.O Rioja.  
Cava Vereda Real Brut Nature D.O Utiel Requena  
Cervezas, Minerales y refrescos.  
Café.*

**Precio por persona: 49€ + 10 % Iva**

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



**Menú Nr.4**

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

**Entrantes:** *Gamba Cristal rebozada y coronada con huevo y trufa.  
Pulpo fileteado con cremoso de patata.  
Sepia de callo con mayonesa.  
Croquetas caseras de pollo y cocido.  
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:*

- *Entrecot de vaca a la parrilla de carbón con patatas fritas caseras.*
- O*
- *Lomo de merluza con gambas y ajitos. Pastel de verduras y cebollitas glaseadas.*

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

**Bodega: (sin límite hasta el postre)**

*Blanco Lagar de Besada. D.O. Rías Baixas.  
Tinto Lambuena Roble. D.O. Duero.  
Cava Vereda Real Brut Nature.  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés*

**Precio Por Persona: 59 € + 10 % Iva**

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



**Menú Nr. 5**

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

**Entrantes:-** *Jamón Ibérico con queso suave.  
Quisquilla fresca hervida.  
Ostras de Guillaudeau nº2 (1 por persona)  
Flor de Alcachofa a la plancha con taquitos de foie y jamón.  
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.-** *Degustación de Solomillo de ternera al Oporto con patatas fritas caseras.*

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

**Bodega.-** *Blanco Emina Sauvignon Blanc D.O Rueda  
Tinto Lambuena Crianza. D.O. Duero.  
Cava Juve y Camps Reserva Familia.  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Cafés.*

**Precio por persona. 69 € +10 % IVA**

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





**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 de tomate valenciano.  
3º- Verduras plancha o arroz con verduras.

34 € + 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.
  
- Tocino de cielo.
- Carpaccio de piña con azúcar moreno caramelizado.



## **SERVICIOS ADICIONALES**

### **Alquiler Salones para reuniones:**

**Por horas: 50 €+ IVA**

**Medio Día (de 9 a 14 hrs): 200 €+ IVA**

**Día entero; 300€ + IVA**

### **Servicios opcionales:**

**-Coffee Break : 7€/persona. Incluye bollería (Donuts, mini ensaimadas, croissants) zumo de naranja natural y cafés.**

**- Almuerzo(de 10 a 12 hrs): Ensalada de tomate valenciano con cebollita y encurtidos, cacao, pan tostado con all i oli, pataqueta tostada rellena, 1 bebida y 1 café. Precio por persona:**

**Medio almuerzo: 8 €/persona**

**Almuerzo entero: 11 €/persona**

---

### **Material de alquiler:**

**Alquiler Fundas sillas adultos: 2,50 €+ IVA**

**Alquiler Pantalla: 30,00 € + IVA**

**Alquiler altavoz para conexión con pen o bluetooth: 50 €+ IVA**

**Alquiler proyector: 50,00 €+ IVA**

**Alquiler Equipo completo pantalla + proyector + altavoz:**

**100 € + IVA**

**Alquiler micro inalámbrico: 40 €+ IVA**

---

**Precios especiales cubalibres con o sin tickets: 7,00 € + IVA por copa.**

**Solo refrescos: 2,60 €+ IVA**

**Precio por barra libre durante 2,5 hrs.; 14 € + IVA por comensal adulto asistente a la comida/cena.**

**Disc Jockey: 170 € (2,5 hrs) + IVA**