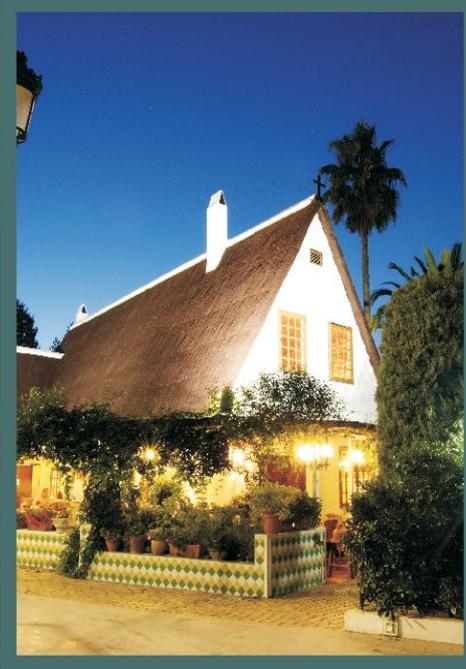
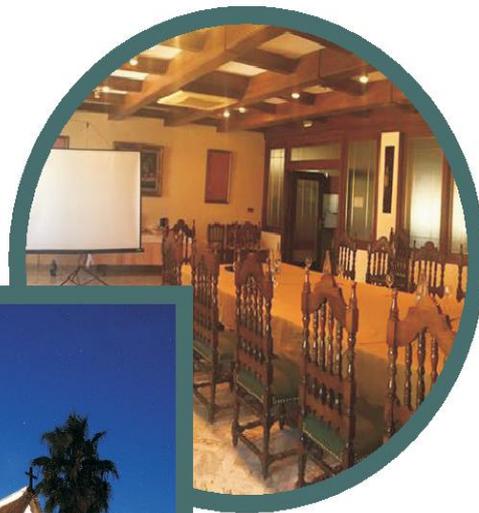


# *Bergamonte*

## *Menús de Empresa* 2024-2025





*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 7,50€ + 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 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**

**Recepción 1: 3 variedades +bebida: 13 € + 10 % Iva/persona.**

**Recepción 2: 4 variedades + bebida: 15€+ 10 % Iva /persona.**

**Recepción 3: 5 variedades +bebida: 17 €+ 10 %Iva/persona.**

**Recepción 4: 6 variedades + bebida: 19 €+ 10 % Iva /persona.**

**Recepción 5: 7 variedades +bebida: 21 €+ 10 %Iva/persona**

**Recepción 6: 8 variedades +bebida: 23 €+ 10 %Iva/persona.**

## **VARIEDADES A ELEGIR**

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

***Bolitas de Chipirón con all i oli.***

***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.***

***Mini vieira rellena.***

***Brocheta de langostino Rizz.***

***Brocheta de langostino con crujiente de kikos.***

***Todos los aperitivos tienen una duración aproximada de 45 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.***

***(V)=Apto Veganos***

***(C)= Apto Celiacos***



**Menú Nr. 1**

**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 tres 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. 40 € + 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>			



# Bergamonte

## Año 2024

### *Menú Nr. 2*

**Entrantes.-** *Huevos rotos con patatas a lo pobre y chistorra.  
Sardinas marinadas en escabeche casero.  
Ensalada de tomate valenciano con tronco de bonito y ajitos.*

**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 Marzás D.O Jumilla  
Cava Vereda Real Brut Nature D.O Utiel Requena.  
Cervezas, minerales y refrescos.  
Café*

**Precio por Persona: 44€ +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>			



# Bergamonte

## Año 2024

### Menú Nr.3

**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.*

**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: 52€ + 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>			



# Bergamonte

## Año 2024

### Menú Nr.4

**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.*

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

**Precio Por Persona: 62 € + 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>					



# Bergamonte

## Año 2024

### Menú Nr. 5

- Entrantes:-** Jamón Ibérico con queso suave.  
Ostras de Guillaudeau nº2 (1 por persona)  
Flor de Alcachofa a la plancha con taquitos de foie y jamón.
- 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. 73 € +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>					



# Bergamonte

## Año 2024

### 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.

36 € + 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.
- Rodaballo, merluza o bacalao a la plancha.
  
- Tocino de cielo.
- Carpaccio de piña con azúcar moreno caramelizado.
- Tarta de Santiago.



## **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: 8,50 €/persona***

***Almuerzo entero: 11,50 €/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: 7,50 € + IVA por copa. Solo refrescos: 2,90 €+ IVA***

***Precio por barra libre durante 2,5 hrs.; 16 € + IVA por comensal adulto asistente a la comida/cena.***

***Disc Jockey: 180 € (2,5 hrs) + IVA***