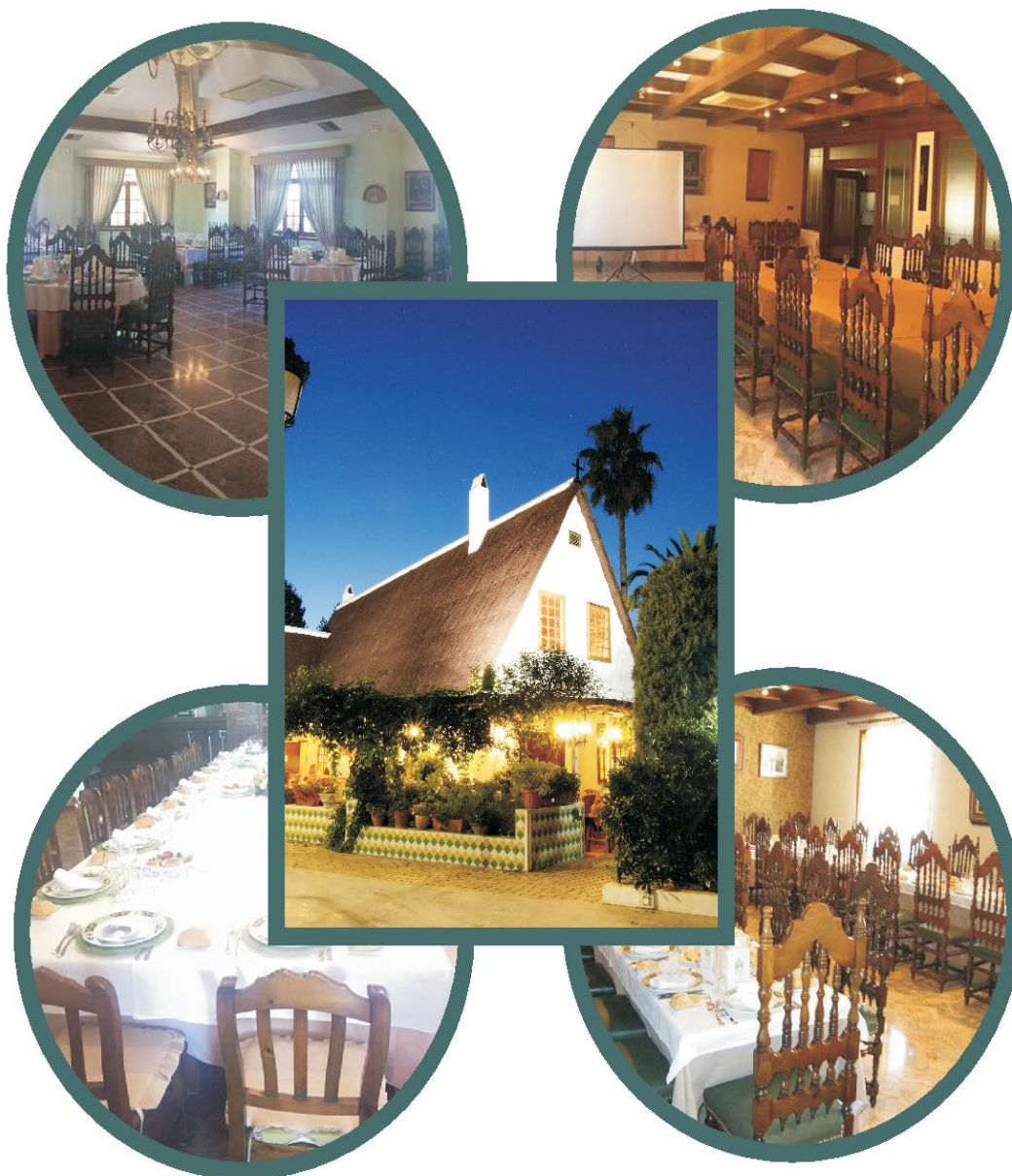


Bergamonte

Menús de Empresa

2025-2026





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)

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.

Saquito confit de pato.

Mini vieira rellena.

Brocheta de langostino Rizz.

Brocheta de langostino con crujiente de kikos.

Crujiente de huevo con jamón.

Crujiente de chipirón en su tinta con all i oli.

Tartaleta de bacalao al pil pil.

Tartaleta de guacamole con mayonesa de tomate.

Tartaleta de mousse de salmón con emulsión de pimentón.

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 Celíacos



Menú Nr. 1

- Entrantes.-** *Desgarrat de pimientos asados con atún y bacalao marinado.*
Ensaladilla rusa casera con picos camperos.
Tortitas de camarones.
- 2. Plato.-** *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. 42 € + 10 % Iva

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



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: *Paella genuína valenciana hecha al estilo antiguo.*

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

Bodega.(sin límite hasta el postre)

*Blanco Finca Vallejo Verdejo D.O. Rueda
Tinto Marzás D.O Jumilla
Cava Vereda Real Brut Nature D.O Utiel Requena.
Cervezas, minerales y refrescos.
Café*

Precio por Persona: 46€ +10% Iva

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



Bergamonte

Año 2025

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: Fideuá de fideo fino con gambas.

Postre: Fuentes de fruta fileteada y repostería casera variada.

Bodega: (sin límite hasta el postre)

Blanco Finca Vallejo Verdejo D.O. Rueda
Tinto Viña Real D.O Rioja.
Cava Vereda Real Brut Nature D.O Utiel Requena
Cervezas, Minerales y refrescos.
Café.

Precio por persona: 54€ + 10 % Iva

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



Menú Nr.4

Entrantes: *Pulpo fileteado con cremoso de patata.
Sepia de callo con mayonesa.
Croquetas caseras de pollo y cocido.
Anchoas caseras maceradas en aceite de oliva virgen extra.*

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: 65 € + 10 % Iva

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



Menú Nr. 5

- Entrantes:-** Jamón Ibérico con queso suave.
Ostras de Guillardau 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 Albariño Lagar de Cervera
Tinto Lambuena Crianza. D.O. Duero.
Cava Juve y Camps Reserva Familia.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.

Precio por persona. 76 € +10 % IVA

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



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.

37 € + 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 : 9€/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, cacaos, pan tostado con all i oli, pataqueta tostada rellena, 1 bebida y 1 café. Precio por persona:

Medio almuerzo: 9,50 €/persona

Almuerzo entero: 12,50 €/persona

Material de alquiler:

Alquiler Fundas sillas adultos: 3,00 €+ IVA

Alquiler Pantalla: 30,00 € + IVA

Alquiler altavoz para conexión con pen o bluetooth: 70 €+ IVA

Alquiler proyector: 50,00 €+ IVA

Alquiler Equipo completo pantalla + proyector + altavoz:

130 € + IVA

Alquiler micro inalámbrico: 40 €+ IVA

Precios especiales cubalibres con o sin tickets: 8,00 € + IVA por copa. Solo refrescos: 3,00 €+ IVA

Precio por barra libre durante 2,5 hrs.; 17 € + IVA por comensal adulto asistente a la comida/cena.

Disc Jockey: 250 € (2,5 hrs) + IVA