

Bergamonte



Menús Celebraciones 2021





Av. del Mar, 13
46137 Playa Poble 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 de forma ilimitada hasta la hora de cierre.** 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 45 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:
585 €+10 % IVA.

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO D.O. HUELVA ENTERO CORTADO A MANO POR PROFESIONAL A LA VISTA: 485 €+ 10 %IVA.

BUFFET DE QUESOS SELECTOS: 8€/ PERSONA + IVA

Aperitivo básico: frutos secos y aceitunas variadas+ bebida= 7 €+ 10 %IVA/persona (20').

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

Recepción 2: 4 variedades + bebida: 12€+ 10 % Iva /persona.

Recepción 3: 5 variedades +bebida: 14 €+ 10 %iva/persona.

Recepción 4: 6 variedades + bebida: 16 €+ 10 % Iva /persona.

Recepción 5: 7 variedades +bebida: 18 €+ 10 %Iva/persona

Recepción 6: 8 variedades +bebida: 20 €+ 10 %Iva/persona.

VARIEDADES A ELEGIR

Hojaldritos rellenos.

Selección de aceitunas variadas con altramuces.

Croquetitas de pollo caseras.

Chupito de gazpacho fresco mediterráneo.

Chupito de gazpacho de fresas.

Endivias con crema roquefort y nueces

Chupito de Bloody Mary con berberecho

Pinchitos Aceitunas con gelatina de vermouth.

Pinchito de chistorra con envoltini de patata.

Daditos de milhojas de salmón ahumado con queso, pasas y eneldo.

Mini tartaleta con mus de tomates, queso curado y aceitunas.

Mini tartaleta de bacalao al gratén.

Vasito de salmorejo con virutas de jamón ibérico.

Vasito de foie de pato con cebolla caramelizada y reducción de módena

Morcilla de arroz con brie y mermelada de tomate.

Cucharita de tartar de salmón con aguacate y verduritas.

Mini tartaleta de queso fondue y nueces.

Mini tartaleta de rabo de toro.

Mini tartaleta de humus y guacamole con crujiente de cebolla.

Piruletas de queso de cabra con miel y almendras.

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.
Lomo ibérico con queso suave de cabra semi curado.
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 Audentia Sauvignon Blanc.
Tinto Bobalia. D.O. Utiel Requena.
Cava Vereda Real Brut Nature. D.O. Valencia.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por persona: 42 €+ 10 %IVA

Nombre:		Tel.:		Email:	
Fecha:		Hora Ap:		Adultos:	
		Hora C:		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 Pobra de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: rest_bergamonte@hotmail.com



Menú para Celebraciones 2

- Entrantes. -** *Ensalada con cogollitos, ahumados, endivia, tomatitos cherry, aguacate, táperas y aliño de salsa Cristina.
Buñuelitos de bacalao sobre fondo de tomate natural tamizado.
Setas de bosque salteadas con foie.*
- 1er Plato. -** *Degustación de fideuá de fideo grueso con gambas.*
- 2º Plato. -** *Degustación de paella genuína hecha al estilo antiguo.*
- Postre. -** *Sorbete de manzana verde al Cointreau.
Tarta especial de celebración.*
- Bodega. -** *Blanco Audentia Sauvignon Blanc.
Tinto Bobalia. D.O. Utiel Requena.
Cava Vereda Real Brut Nature. D.O. Valencia.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por persona: 48€+ 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 Poble de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: rest_bergamonte@hotmail.com



Menú para celebraciones 3

Entrantes. - *Ensalada Luna tropical con aguacate, palmitos, piña y pasas.
Pulpo a la gallega sobre cremoso de patata con pimentón de la Vera.
Calamar fresco a la plancha con salsa al romesco suave templado.*

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

Postre. - *Copa de helado de leche merengada con chocolate fundido.
Tarta especial de Celebración.*

Bodega. - *Blanco Albariño Lagar de Besada. D.O. Rías Baixas.
Tinto Arnegui. D.O. Utiel Rioja.
Cava Beso Brut Nature. DO. Utiel-Requena.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por Persona: 50 € +10 % IVA

Nombre:		Tel.:		Email:	
Fecha:		Hora Ap:		Adultos:	
		Hora C:		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 Pobra de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: rest_bergamonte@hotmail.com



Menú celebraciones 4

- Entrantes. -** Tortitas de camarones sobre fondo de tomate natural tamizado.
Flor de mojama con queso de cabra semi curado y carpaccio de tomate natural al aceite de oliva virgen extra.
Ensalada Bergamonte a la crema con palmitos, puerros, espárragos y salmón.
- 2. Plato. -** Paella de Bogavante.
- Postre. -** Sorbete de limón al cava.
Tarta especial de celebración.
- Bodega. -** Blanco Albariño Lagar de Besada. D.O. Rías Baixas.
Tinto Ladrón de Lunas Roble D.O. Utiel Requena.
Cava Beso Brut Nature D.O. Utiel Requena.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.

Precio por Persona: 53 €+ 10 %IVA

Nombre:		Tel.:		Email:	
Fecha:		Hora Ap:		Adultos:	
		Hora C:		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 Poble de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: rest_bergamonte@hotmail.com



Menú Celebraciones 5

- Entrantes. -** Selección de croquetas caseras sobre fondo de lechuga y all i oli.
Jamón y Lomo ibérico con queso suave.
Ensalada Luna Tropical con aguacate, palmitos, piña y pasas
- 1. Plato. -** Timbal de tartar de atún sobre guacamole y wakame.
- Entreplato. -** Sorbete de manzana verde al cava.
- 2. Plato. -** Solomillo de buey 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 “Obejita” Verde Verdejo. D.O. Utiel-Requena.
Tinto Puerta Vieja Crianza. D.O. Rioja.
Cava Pedregosa Petit Cuvée Brut Nature.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.

Precio por persona: 59 €+ 10 %IVA

Nombre:		Tel.:		Email:	
Fecha:		Hora Ap:		Adultos:	
		Hora C:		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 Poble de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: rest_bergamonte@hotmail.com



Menú Celebraciones 6

- Entrantes. -** *Croquetas caseras variadas de cocido y pollo.
Tostas de tártar de Salmón con aguacate, mango, tomate y cebolla.*
- 1er. Plato. -** *Degustación de 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 Viole. D.O. Toro.
Tinto Puerta Vieja Crianza. D.O. Rioja.
Cava Pedregosa Petit Cuvée Brut Nature.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por persona. 61 € +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 Poble de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.
 E-mail: rest_bergamonte@hotmail.com



Menú Celebraciones 7

- Entrantes. -** *Milhojas de foie, manzana y queso de cabra caramelizado.
Selección de croquetas caseras surtidas.*
- 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 patata y zanahoria y tartaleta de pisto valenciano.*
- Postre. -** *Copa Lucía.
Tarta especial de Celebración.*
- Bebidas. -** *Blanco Verdejo Obejita Verde. D.O. Utiel-Requena.
Tinto Arnegui. D.O. Rioja.
Cava Segura Viudas Brut Reserva.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por persona: 66€ +10 % IVA

Nombre:		Tel.:		Email:	
Fecha:		Hora Ap:		Adultos:	
		Hora C:		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 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.
Setas de bosque salteadas con foie.*
- 1. Plato. -** *Lomo de merluza del Cantábrico a la plancha con gulas y ajitos.
Manzanitas baby y pastel de espinacas.*
- Entreplato. -** *Sorbete de mandarina al Cointreau.*
- 2. Plato. -** *Solomillo de Buey (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 Verdejo Viole. D.O. Rías Baixas.
Tinto Arnegui. D.O. Rioja.
Cava Segura Viudas Brut Reserva.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por Persona: 70 € + 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 Poble de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.
 E-mail: rest.bergamonte@hotmail.com



Menú Celebraciones 9

Entrantes. - *Surtido de croquetas de pollo y cocido caseras.
Buñuelos de bacalao sobre fondo de tomate natural tamizado.
Calamar fresco a la plancha con salsa al romesco suave templado.*

1. Plato. - *Degustación de Suquet de merluza con patatitas y gambas.*

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. - *Helado Casero con chocolate fundido.
Tarta especial de celebración.*

Bodega. - *Blanco Albariño Veiga Naum. D.O. Rías Baixas.
Tinto Lambuena Roble D.O. Duero.
Cava Juvé & Camps Lazo Púrpura Brut.
Refrescos, cervezas y minerales.
Cafés*

Precio por Persona: 76 € + 10 % IVA

Nombre:		Tel.:		Email:	
Fecha:		Hora Ap:		Adultos:	
		Hora C:		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 Poble de Farnals – Valencia. Tel. 96 146 16 12.

E-mail: rest.bergamonte@hotmail.com



Menú PREMIUM

- Entrantes. -** *Jamón ibérico de bellota cortado a mano.
Anchoas caseras del Cantábrico maceradas en aceite de oliva virgen.*
- 2.-Plato. -** *Gamba roja de Denia hervida (6) y cigalas de Cullera a la plancha (3).*
- Entreplato. -** *Sorbete de Piña colada con malibú y espuma de coco.*
- 3.Plato. -** *Tournedó de buey con salsa de foie de pato y dátiles. Ramillete de verduras y calabacín relleno de champiñones.*
- Postres. -** *Tarta especial de Celebración Selva Negra.*
- Bodega. -** *Blanco Terras Gauda. D.O. Albariño.
Tinto Matarromera Crianza. D.O. Duero.
Cava Gramona Imperial.
Cervezas, minerales y refrescos.
Cafés.*

Precio por Persona: 127 € +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 Poble 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:

Calamares a la Romana.

Triángulos de Pizza de York y queso fundido.

Taquitos de Tortilla de Patata.

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 durante toda la comida y hasta que saquen la tarta.

Precio por niño sin aperitivo: 31 € + 10 % IVA

Precio con aperitivo infantil: 35 € + 10 % IVA

Extras:

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

Mesa dulce (Candy Bar).

Pequeña: 145 €; Mediana: 175 €; Grande: 205 € (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.

Taquitos de tortilla de patatas.

Calamares a la romana.

Triángulos de pizza de york y queso fundido.

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

Solomillo de ternera con arroz azafranado.

Paella valenciana de pollo deshuesado.

Escalope de ternera con patatas paja.

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

Chuletitas de cordero lechal con patatas fritas.

Postres. -

Polos y helados 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: 35 € + 10 %IVA

Precio con recepción invitados infantil: 39€+ 10 %IVA

Extras:

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

Mesa dulce (Candy Bar).

Pequeña: 145 €; Mediana: 175 €; Grande: 205 € (todos + 10 % IVA).



Opciones de menú vegetariano:

Menú A:

1er. Plato: Gazpacho fresco de Verduras.

2º Plato: Paella de verduras.

Postre: Macedonia de frutas.

Precio: 33 € + 10 %IVA

Bebida aparte.

Menú B:

1er. Plato: Ensalada Valenciana con hortalizas de la huerta y altramuces

O

Cazuelita de Verduras con Queso Fundido.

2º Plato: Tortilla de verduras sobre culís de tomate natural tamizado o risotto de verduras.

Postre: Carpaccio de piña con azúcar moreno caramelizado.

Precio: 33 € + 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: Flan casero de huevo con nata.

Precio: 33 € + 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: 39 €+ IVA

Bebida aparte.



MERIENDAS Y RESOPONES:

ADULTOS:

Hojaldritos rellenos 3,75 €+ 10%IVA

Selección de repostería fina: 4,75 €+ 10 %IVA

Panes Valencianos horneados: 5,25 € + 10 %IVA

NIÑOS:

Pulguitas de York y queso: 3 € + 10 %IVA/niño

Chapatitas Variadas (york y queso, jamón serrano, atún con aceitunas): 4,50 €/niño+ 10%IVA

Sándwiches de Nocilla: 4 € /niño+ 10 %IVA

Donuts: 3,75 €/niño+ 10 %IVA

Perritos calientes con ketchup: 4,50 €/ 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:*** 90 € + IVA desde la llegada de los invitados hasta las 18.30 h. Cualquier hora adicional que se desee contratar tendrá un coste de 15 /hora + IVA. Les ayuda a comer, acompaña al parque, al baño, etc.
- ***Servicio de canguro con manualidades:*** 120 € + 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 150 y 200 € + IVA dependiendo del número de niños final de ese día. Se concretará precio exacto cuando se confirme el menú.
- ***Animación infantil privada:*** 250 € + IVA (2 horas).
- ***Alquiler de pista con porterías para fútbol:*** 75 € + IVA (3 horas).
- ***Animador y árbitro para juego unisex en pista de fútbol:*** 90 € + IVA (2 horas).
- ***Castillos hinchables:*** entre 220 y 290 € + IVA según tamaño. 3 horas aproximadamente con supervisor de niños.
- ***Candy Bar*** (mesa decorativa personalizada con Chuches y detalles): pequeña: 145€; mediana 175 €; grande 205 €+ IVA.

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



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

Alquiler Fundas sillas adultos: 2 €+ IVA

Decoración mesa niños con globos y manteles de colores: 2,5 € +IVA por niño

Disc Jockey: 170 € (2,5 h.) + IVA

Alquiler Pantalla: 25.00 € + IVA

Alquiler altavoz para conexión con pen o bluetooth: 40 €+ IVA

Alquiler proyector: 35,00 €+ IVA

Alquiler Equipo completo pantalla + proyector + altavoz: 75 € + IVA

Alquiler micro inalámbrico: 30 €+ IVA

Precios especiales cubalibres con o sin tickets: 6 €+ IVA por copa. Solo refrescos: 2,50 €+ IVA

Precio por barra libre durante 2,5 hrs.; 13 €+ IVA por comensal adulto asistente a la comida/cena.

Boda Civil: 480 €+ 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