

BODEGAS CAMPOS

CATERING

FINCA LA CONCEPCIÓN

BODEGAS CAMPOS

CATERING



OFRECIENDO EXPERIENCIAS INOLVIDABLES DESDE 1908

BODEGAS CAMPOS

CATERING



Creamos una apasionante aventura, Creamos eventos inolvidables.

LA CALIDAD

Como sello personal, contando con Centro Logístico de Producción propio, donde los alimentos que se sirven han sido previamente procesados con la tecnología más avanzada. Bajo la normativa sanitaria vigente, y un Departamento de I+G (Innovación y Gastronomía), dedicado a la elaboración de propuestas y platos nuevos, dentro de la filosofía de esta Casa, que aúna vanguardia y tradición, y que fue reconocida entre otros con los premios “Alimentos de España”, del Ministerio de Agricultura, “Nacional de Hostelería. FEHR” y “Nacional de Gastronomía”.

CERCANÍA Y PROFESIONALIDAD

En la formación de nuestros camareros y todo el personal que trabaja para el evento.

PUESTA EN ESCENA

Cuidada al máximo con un menú diseñado especialmente para cada evento, y un menaje, mobiliario, flores y todo lo necesario muy cuidado y adaptado a las necesidades de cada cliente, para crear un ambiente único e inolvidable.



BODEGAS CAMPOS

CATERING



TRADICIONAL

El evento constará de un aperitivo, de una hora y media y un almuerzo/cena sentados de dos platos y postre

Cóctel de bienvenida:
16 variedades de aperitivos

Sentados en mesa:
Un Entrante
Un plato Principal

Postre

UN PLATO EN MESA

El evento constará de un aperitivo más largo, de dos horas, un almuerzo/cena de con un sólo plato y postre

Cóctel de bienvenida:
22 Variedades de Aperitivos

Sentados en mesa:
Un Plato Principal

Postre

CÓCTEL

El evento constará de un almuerzo/cena de pie de unas tres horas.

Cóctel de bienvenida:

22 Variedades de Aperitivos
2 Termine

Postre



TRADICIONAL

MENÚ 1

16 aperitivos a elegir

Ajoblanco con carpaccio de gamba y helado de manzana
Ravioli de Carrillada Ibérica

Helado de naranja con aceite de Arbequina

Primeras 4 horas de barra libre.

Incluye dos variedades de recena

145 € + IVA /Comensal



MENÚ 2

16 aperitivos a elegir

Milhoja de foie y manzana
Merluza al vapor con risolado de piñones

Suspiro de Chocolate y Helado de Vainilla

Primeras 4 horas de barra libre.

Incluye dos variedades de recena

150 € + IVA /Comensal



MENÚ 3

16 aperitivos a elegir

Gazpacho de tomate con helado de queso de oveja
y ahumados

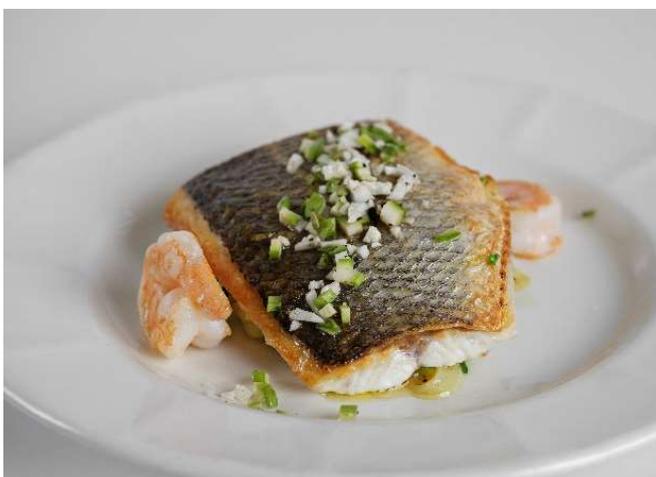
Solomillo de Vaca Rubia con patatas Primor

Milhoja de Crema de queso y Frutos Rojos

Primeras 4 horas de barra libre.

Incluye dos variedades de recena

155 € + IVA /Comensal



BODEGAS CAMPOS

CATERING

UN SOLO PLATO

MENÚ 1

22 aperitivos a elegir

Lubina con tallarines de calabacín y langostinos

Emulsión de tocino de cielo
con helado de yogur

Primeras 4 horas de barra libre.

Incluye dos variedades de recena
145 + IVA /Comensal

MENÚ 2

22 aperitivos a elegir

Rabo de Toro con cremoso de patata y yuca

Sopa Fresca de Maracuyá con helado de Jenjibre

Primeras 4 horas de barra libre.

Incluye dos variedades de recena
149 + IVA /Comensal

MENÚ 3

22 aperitivos a elegir

Solomillo Wellington

Milhoja de Crema de Queso y Frutos Rojos

Primeras 4 horas de barra libre.

Incluye dos variedades de recena
155 + IVA /Comensal



CÓCTEL



MENÚ i

22 Aperitivos a elegir

Cazuelita de Salmorejo al Oliva con Jamón
Ravioli de Marisco y Vieira

Tarta Cremosa de Chocolate
con Helado de Mango

Primeras 4 horas de barra libre.

Incluye dos variedades de recena
145 € + IVA /Comensal



MENÚ ii

22 Aperitivos a elegir

Ajoblanco
Lasaña de Perdiz con Bechamel de Foie

Emulsión de tocino de Cielo

Primeras 4 horas de barra libre.

Incluye dos variedades de recena
149 € + IVA /Comensal



MENÚ iii

22 Aperitivos a elegir

Cazuelita de Mazamorra
Rabo de toro trufado

Tarta Hojaldrada

Primeras 4 horas de barra libre.

Incluye dos variedades de recena
153 € + IVA /Comensal

APERITIVOS

FRIOS

- Tosta de Lomo de Olla
- Cortadillo de Payoyo, Anchoa y Trufa
- Bombón de Foie y Campari
- Ceviche de Pez Mantequilla
- Tartar de Atún y Mahonesa de Wasabi
- Tosta de Bacalao y Salmorejo
- Ensalada Capresse
- Salmón con salsa Tártara
- Pintxo de Txuleta
- Airbag de Salmorejo, Anchoa, Crema de Gilda
- Ensalada de Papel de Arroz
- Tartar de Salchichón con Mazamorra
- Losbster Roll
- Tartar de Tomate
- Cremoso de Queso Azul y Pera
- Canto de Ensaladilla
- Raspa Molinera

HORNO

- Brioche de rabo de toro
- Brick de langostino y albahaca
- Lasaña crujiente de vaca madurada
- Caramelo de morcilla
- Paté en crouté y gel de Oporto
- Xuxo serranito
- Pastela marroquí
- Fajitas de pollo
- Cubanito de ropa vieja
- Chipirón relleno
- Minipita de Ají peruano
- Cruasan marinero
- Taco de costilla
- Tosta de solomillo y foie
- Pincho de migas
- Crujiente de pollo



Fritos

- Croquetas De Dátiles Con Bacon
- Croqueta De Calamar En Su Tinta Y Emulsión De Cebollino
- Croquetitas de Jamón
- Cazón en Adobo
- Frito de Tortillitas de Camarones
- Croquetas de Rabo de Toro
- Rollito Vietnamita
- Bolita de flamenquín
- Chicharrón y Guacamole
- Bollito preñado de brandada ahumada

BODEGAS CAMPOS

CATERING

CREMAS Y ENTRANTES

CREMAS CALIENTES

Mini Puerros con Trompeta Negra y Perdiz
Crema de Marisco con Langostinos y Pulpo

CREMAS FRIAS

Gazpacho de Tomates y Fresones, Carabineros y Sorbete de fresa
Ajoblanco con Carpaccio de Gambas y Helado de Manzana
Gazpacho de Tomates Amarillos con Pipirrana de Corvina
Gazpacho de Tomates con Helado de Queso de Oveja y Ahumados



ENTRANTES CALIENTES (*)

Timbal de Berenjenas con Gambas
Ravioli de Setas, Ibérico y Foie
Lasaña de Perdiz Crujiente con Bechamel de Foie
Ravioli de Marisco y Vieira

ENTRANTES FRIOS (*)

Ensalada de Puerro Confitado con Solomillo en Escabeche
Ensalada De Perdiz Escabechada Con Verduras
Milhoja De Foie Y Manzana
Ensalada de Rape y Langostinos
Ensalada de Vieiras con Aliño de Lima
Ensalada De Perdiz Con Foie Y Manzana
Lubina con Pipirrana
Ensalada de Bogavante



BODEGAS CAMPOS

CATERING

CARNES

Carrillada Ibérica al Amontillado, Cremoso de Patatas y Verduritas *

RoastBeff, Chalotas y Vinagreta de Mostaza *

Ravioli De Rabo De Toro Trufado *

Rabo De Toro Trufado Con Cremoso De Patata *

Rabo De Toro Con Cremoso De Patata Y Yuca *

Solomillo Wellintong

Solomillo De Vaca Rubia Gallega

Presa De Bellota, Chalotas Glaseadas y Calabaza

GUARNICIONES PARA SOLOMILLOS

Patata pochada

Cremoso de patata

Hatillo de Verduritas

Patita primor cocida



PESCADOS (*)

Corvina en Amarillo

Lubina Con Tallarines de Calabacín y Langostinos

Lubina Con Falso Risotto de Calamar y Pulpo

Merluza con Risolado de Piñones

Señaladas las opciones de termine para un Cóctel (*)

BODEGAS CAMPOS

CATERING

POSTRES

NUESTROS POSTRES

Helado de Naranja con Aceite de Arbequina

Emulsión de Tocino de Cielo con Helado de Yogur

Milhoja de Queso y Frutos Rojos

Suspiros de Chocolate con Helado de Vainilla

Tarta de Queso con Helado de Frambuesas

Tarta Hojaldrada de Vainilla con Helado de Mantequilla Tostada

Trata Cremosa de Chocolate con Helado de Mango

Sopa Fresca de Maracuyá con Helado de Jengibre

Strudel de Manzana con helado

Tarta de Limón

Tarta de Manzana

SORBETES

Sorbete de mojito

Sorbete de coco y lima



BODEGAS CAMPOS

CATERING

BARRA LIBRE, RECENA Y BODEGA

BODEGA

Fino “Los Amigos”, Bodegas Pérez Barquero
Verdejo “La Cañada”, Bodegas Pérez Barquero
Melior Matarromera, D.O. , Bodegas Matarromera

Beronia, DO. Ca, Rioja, Bodegas Beronia
Melior de Matarromera, D.O. Ribera del Duero,
Bodegas Matarromera

Si el cliente demanda otras referencias, será
mínimo con 2 semanas de antelación, bajo la oferta
determinada por Bodegas Campos y con
presupuesto aparte.

COPAS - BARRA LIBRE

Ballantines, White label, Cutty, Red Label
Brugal, Barcelo, Legendario, Bacardi, Beefeater,
Tanqueray, Segram's, Larios Rose, Larios
Absolut

Manzana sin y Melocotón sin
Bayleys, Martini Rojo, Pacharán,
Orujo Hierbas, Magno

Hora adicional 6€+ IVA por comensal

Si el cliente demanda otras referencias, será
mínimo con 2 semanas de antelación, bajo la
oferta determinada por Bodegas Campos y
con presupuesto aparte.

MESA DE CHUCHES

Variedad de golosinas y
frutos secos
decorado, flores, velas

Precio por persona 1,5 € + 10% IVA

RECENA

Minibocadillo de Calamares
Montadito de Lomo con
Pimientos
Mini Molletito de Pringa
Caldito de la Abuela
Mini Hamburguesas
Mini Perritos



BODEGAS CAMPOS

CATERING

Niños - Adolescentes - Staff

MENÚ ADOLESCENTES

Aperitivos iguales a los elegidos en el
menú
Salmorejo al oliva virgen
Medallón de solomillo con patatas fritas

Postre igual al elegido en el menú
Refrescos y bebida sin alcohol

Precio por adolescente: 65 € + IVA

MENÚ NIÑOS

Filetitos de pollo empanado
Croquetitas
Patatas fritas
Tarta de chocolate
Refrescos y agua

Precio por niño: 50€ + IVA

CELIACOS, INTOLERANTES Y PERSONAS ALÉRGICAS

Nos preocupamos de las personas con alergias alimentaria.
Para ellos diseñamos un menú acorde con su intolerancia.

MENÚ DE PERSONAL EXTRA

Cuidamos de las personas que trabajan para ti en este día tan especial
Se les servirá el mismo menú elegido para los invitados adultos
Precio por persona: 65 € + IVA

ESTACIONES Y BUFFETS

JAMÓN Y CORTADOR

Jamón ibérico de bellota 100%
Diego López D.O.

Cada pieza de jamón Brida Negra
(7-8 kg): 420€ + 10% IVA

Cortador: Pendiente definir
número de piezas y ubicación



PUESTO DE IBÉRICOS

Variedades: chorizo, salchichón y lomoito.
Productos ibéricos.

Acompañado: pan, regañas, tomate y aceite

Incluye montaje de puestecito con
decoración especial.

Atendido por personal de la casa

precio por persona: 4€ + 10% IVA

(no incluye jamón)



BODEGAS CAMPOS

CATERING

BUFFET DE QUESOS

- VIEJO , de Calaveruela. Elaborado con leche cruda de oveja
- SEMICURADO, Calaveruela. Elaborado con leche cruda de oveja
- COMTÉ, Marcel Petit. Elaborado con leche cruda de Vaca
- CANTOLAVADO, Elvira García Elaborado con leche cruda de Cabra.
- L'AMUSE, Betty Coster

Incluye montaje de puesto con decoración especial, panes y grisines

Precio por persona: 4,50€ + 10% IVA

PUESTO DE CREMAS FRIAS

Gazpachos, Mazamoras, Ajoblanco o Salmorejo

Incluye montaje de puesto y decoración especial. Atendido por personal de la casa.

Precio por persona: 3,50€ + 10% IVA

PUESTO DE CARNE

Brochetitas: presa con verdura; pollo; ternera. butifarra y mollejas ;
Salsas de chimichurri, gaucha, romescu.

Puestecito con decoración especial. Atendido por personal de la casa.

Precio por persona: 9€ + 10% IVA

PUESTO DE ARROCES

Variedad de arroces: Rabo de Toro; Marisco; Carabineros

Incluye montaje de puestecito con decoración especial. Atendido por personal de la casa.

Precio por persona: 4 € + 10% IVA



BODEGAS CAMPOS

CATERING

OPCIONES BUFFET



PUESTO MEXICANO

Ceviche de pez mantequilla, Fajita de pollo,
ensalada de langostinos
Acompañado de salsa Guacamole y variedad
de tortitas de trigo
¡Tequila para valientes!

Precio por persona: 6€ + 10% IVA

PUESTO OSTRAS

David Hervé Royal N°3

Precio por persona: 12€+ 10%IVA



PUESTO PULPO A FEIRA

cocinado al estilo tradicional
Precio por persona: 10€+ 10%IVA

BODEGAS CAMPOS

CATERING

ESTACIONES Y BUFFETS DE BEBIDA

PUESTO DE VERMUT Y GLDAS

Puestecito decorado y atendido por un camarero.

Precio por persona: 3,50 € + 10% IVA

PUESTO DE MOJITO

Puestecito atendido por un camarero,
Mojitos tradicionales y fresa

-Aperitivo: 3 € + 10% IVA Precio por persona

-Barra Libre: 5 € + 10% IVA Precio por persona

PUESTO DE LIMONADA

Puestecito atendido por un camarero,

Precio por puestecito para recibir: 1,50 € + IVA

PUESTO DE CHAMPAGNE

Puesto decorado y atendido durante el aperitivo

Precio : 190€ + 21% IVA

Precio del Champagne elegido a botellas consumida

PUESTO DE CERVEZA

Puestecito con quintos de cerveza, chinchados en cubos de cinc, con hielo

Águila, Radler CruzCampo, CruzCampo Especial, Heineken, Amstel y Buckler

Atendido por personal de la casa. Precio por persona: 3 € + 10% IVA



BODEGAS CAMPOS

CATERING

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Estos precios son vigentes durante el año 2025, podrán ser objeto de variación por La Empresa para el año 2026 y posteriores.

Estos menús, pueden modificarse en función de sus gustos y preferencias; el intercambio de primeros y segundos estará sujeto a modificaciones en el precio final. Disponemos de diferentes opciones para alergias alimentarias, siempre y cuando se informe con al menos 10 días de antelación, suponiendo un incremento del 20% del precio del menú contratado de adultos.

Los menús presentados incluyen: prueba de menú, montaje y desmontaje del servicio, servicio de camareros uniformados, minuta, selección de mantelería, bajoplató, cristalería de entre los disponibles. También una visita a las instalaciones por parte del equipo comercial de Bodegas Campos, junto con los novios para definir todos los detalles de espacios. El precio de la hora extra de barra libre es de 6€+IVA.

Para confirmar la fecha de boda, se realizará una reserva de 3.000 euros (IVA incluido). La fecha se dará por confirmada, cuando se realice esta reserva, mientras la empresa puede hacer uso de la misma.

Estos precios son válidos para un mínimo de 180 cubiertos de adulto contratados, por debajo de este número se revisarán precios.

La prueba de menú será, como fecha límite, tres meses antes de la celebración, y en este momento se realizará otro pago de 3.000 euros (IVA incluido), en concepto de segunda parte de la reserva.

El menú elegido quedará confirmado 5 semanas antes de la celebración por correo electrónico.

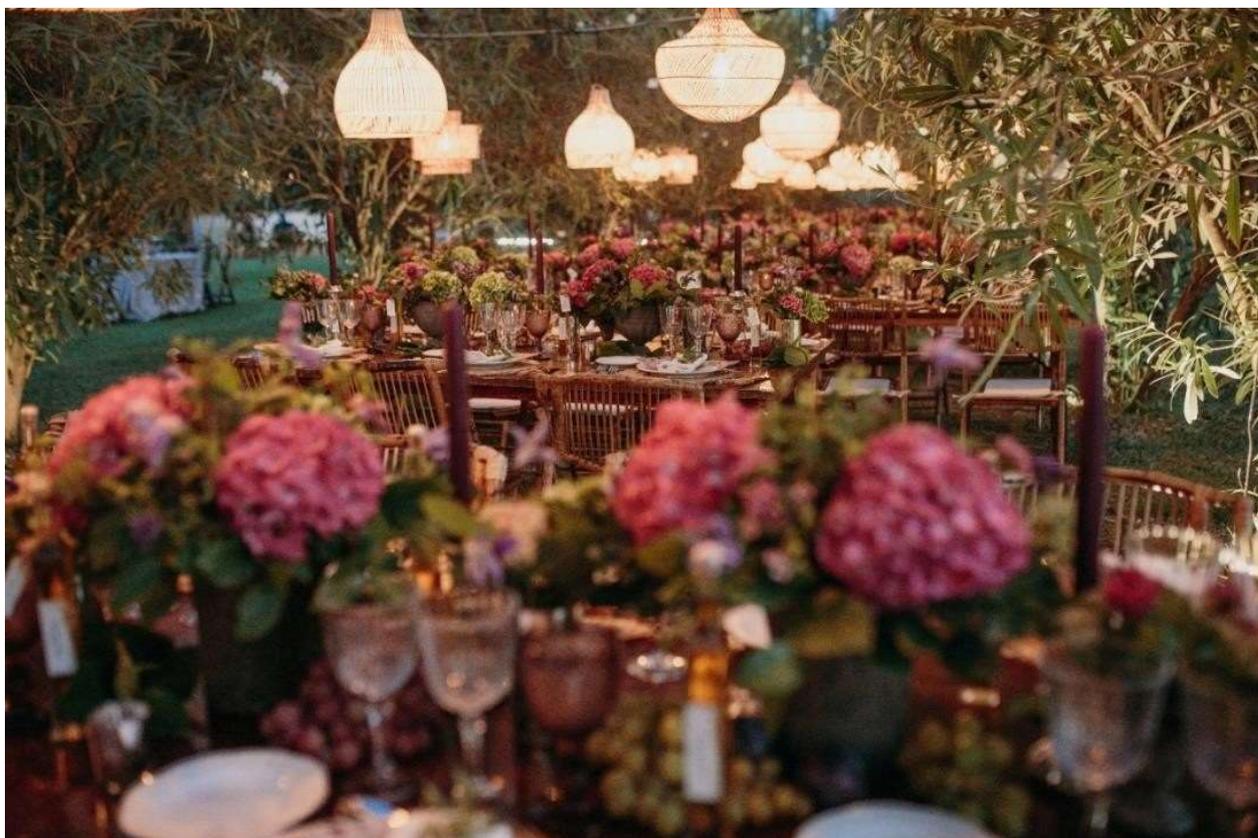
El jueves de la semana anterior a la boda, si la boda es sábado o miércoles de la semana anterior a la boda si la boda es viernes, se confirmará el número de comensales definitivos (sin aceptar bajas posteriores a esta fecha) y quedará firmado en el contrato antes de las 12.00 de la mañana. Anexo al contrato inicial, con total de notas y gastronomía. Cualquier retraso superior a 30 minutos, en el horario establecido, tendrá una penalización de 3 euros más IVA por comensal. Si el número final de asistentes fuera superior al comunicado en dicho contrato antes del evento, el usuario deberá abonar los cubiertos que excedan con un recargo del 20% sobre el precio inicial. A la firma del anexo, se realizará un pago del 100% del coste total de la boda.

Bodegas Campos pone a su disposición un catálogo de servicios complementarios homologados para prestar servicios en las instalaciones a las que se acude. Queda prohibida la entrada al evento de cualquier tipo de alimentación que no sea contratada a Bodegas Campos, salvo proveedores oficiales con la homologación sanitaria. Bodegas Campos, se reserva el derecho a no admitir prestación de servicios de terceros que incluyan productos gastronómicos.

Estos precios son vigentes, para instalaciones preparadas para eventos que constan de accesos y zonas de servicios necesarias para el correcto desarrollo del servicio de catering. Quedan excluidos de este presupuesto, entre otros y en caso de ser necesario; iluminación del recinto, alquiler de instalaciones, decoración especial de las mismas, generadores de potencia para el servicio, aseos, carpas, medios audiovisuales, autobuses, persona extra de servicios complementarios (cortadores de jamón, Sra. de los aseos, ...).

Se designará desde el principio una persona interlocutora entre Bodegas Campos y los clientes. Todo lo acordado, contratado y decidido sobre el evento será supervisado y aceptado por dicha persona, siendo la única que podrá establecer una relación comercial formal.

Es necesario contar con un mínimo de dos días previos a la celebración, para realizar el montaje del servicio y suministro de luz, facilitado por el espacio, con el fin de conseguir la temperatura deseada de la bebida del servicio, no haciéndonos responsables del nivel óptimo de la bebida, en caso de no cumplirse este punto. En el montaje del servicio, debe estar presente el interlocutor del cliente si lo hubiera (Wedding), para confirmar todos los detalles firmados en contrato, sin posibilidad de cambio una vez terminado el servicio de montaje.



REALIDAD HACEMOS TU SUEÑO?

Estaremos encantados de poder aportar nuestra experiencia de décadas en el sector, nuestra sensibilidad a la hora de un montaje especial y el alma sobre cada plato que pongamos, para hacer que os sintáis mejor que en casa.

Cuidando la gastronomía como nos enseñaron nuestros mayores y nos sigue enseñando nuestro Chef Rafael Castellón en nuestro Centro Logístico de Producción propio-

Esto sólo es posible, con un equipo humano enamorado de su trabajo, que hacen cumplir sueños cada fin de semana.

Bodegas Campos es la primera empresa cordobesa en obtener el Certificado de Seguridad Alimentaria y Sostenibilidad otorgado por la Cámara de Comercio, garantizando el correcto abastecimiento de materias primas y el cuidado por el medio ambiente.



Isabel Ruiz

+34 608 54 92 06

isabel.ruiz@bodegascampos.com

BODEGAS CAMPOS

CATERING