

BODEGAS



CAMPOS

# CATERING DE BODEGAS CAMPOS

COMBINAMOS VANGUARDIA CON TRADICIÓN GASTRONÓMICA

Creado en 1995, el servicio de Catering de Bodegas Campos nace con la idea de responder a las necesidades tanto de particulares como de empresas. Desde 2005 contamos además con un Centro Logístico de Producción propio, donde preparamos los alimentos que servimos utilizando tecnología avanzada que garantiza la máxima calidad y seguridad.

Trabajamos siempre bajo la normativa sanitaria vigente y con el apoyo de nuestro Departamento de I+G (Innovación y Gastronomía), encargado de desarrollar nuevas propuestas y platos. Todo ello siguiendo la filosofía de esta Casa: combinar la vanguardia con el respeto por la tradición gastronómica.

Los lazos que nos unen desde siempre con compañeros de la gastronomía malagueña, como El Pimpi, hacen que nos sintamos en Málaga como en casa. Desde nuestra base en la capital de la Costa del Sol, llevamos nuestra cocina a distintos rincones de la provincia, llegando a fincas y espacios de Marbella, Ronda o Antequera.





Encuentra nuestras bodas más espectaculares en:

**TELVA**  
*novias*

**¡HOLA!** **NOVIAS**

Casilda se casa



# VARIEDAD DE SERVICIOS



## TRADICIONAL

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

**Cóctel de bienvenida:**  
16 aperitivos

**Sentados en mesa:**  
Entrante, principal y postre

**162 € + IVA/Comensal**



## UN PLATO EN MESA

El evento constará de un aperitivo más largo, de una hora y treinta minutos y un almuerzo/cena de un sólo plato y postre.

**Cóctel de bienvenida:**  
22 Aperitivos

**Sentados en mesa:**  
Principal y postre

**162 € + IVA/Comensal**



## CÓCTEL

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

**Cóctel de bienvenida:**  
22 Aperitivos  
Termine  
Postre

**162 € + IVA/Comensal**

Los menús incluyen las primeras 4 horas de barra libre y dos variedades de recena.

## APERITIVOS

### Fríos

Queso con nueces  
Tartar de tomate  
Tartita de queso  
Bombon de foie y campari  
Canto de ensaladilla  
Salmón con salsa tártara  
Cestitos de tartar de atún con mahonesa de wasabi  
Tartar de salchichón con mazamorra  
Airbag de salmorejo, anchoa y crema de gilda  
Cortadillo de payoyo, anchoa y trufa  
Cazuelita de salmorejo  
Cazuelita de mazamorra con sardina, manzana  
Ensalada caprese  
Pintxo de txuleta  
Raspa molinera  
Ensalada de papel de arroz  
Bolitas de foie y almendras

Aspic de gazpacho  
Vitello tonnato  
Crema de chistorra  
Paté cremoso de trufa y px  
Bombón de ajoblanco  
Aguachile de corvina  
Chupito de gazpacho, tomate y fresones  
Chupito de gazpacho amarillo  
Chupito de ajoblanco

### De horno

Pincho de migas  
Brick de langostino y albahaca  
Tosta de solomillo y foie  
Brioche de rabo de toro  
Xuxo serranito  
Mini pita de ají peruano  
Pate en croute y gel de oporto  
Chipirón relleno  
Lasaña crujiente de vaca madurada  
Taco de costilla y pesto de setas  
Caramelos de morcilla

### Fritos

Croquetas de dátiles con bacon  
Bollito preñado de brandada ahumada  
Chicharrón y guacamole  
Rollito vietnamita  
Adobo  
Croquetas de jamón  
Frito de tortillitas de camarones  
Croquetitas de rabo de toro  
Croquetita de calamar en su tinta y emulsión de cebollino  
Bolitas de flamenquín  
Buñuelo de carbonara



## PRIMEROS PLATOS

### Cremas calientes

Mini puerros con trompeta negra y perdiz 🕒

Crema de marisco con langostinos y pulpo 🕒

### Cremas frías

Ajoblanco con carpaccio de gamba y helado manzana

Gazpacho de tomates amarillos con ceviche de corvina

Gazpacho de tomate con helado de queso 🕒 de oveja y ahumados



### Entrantes calientes

Timbal de berenjenas con gambas

Ravioli de setas, ibérico y foie

Ravioli de marisco y vieira 🕒🕒

Lasaña de perdiz crujiente, bechamel y foie 🕒🕒

### Entrantes fríos

Ensalada de puerro confitado con solomillo ibérico en escabeche

Ensalada de perdiz escabechada con verduras 🕒

Salpicón de marisco con esfera de aguacate y aliño de maíz 🕒

Milhoja de foie y manzana 🕒🕒

Ensalada de lubina con salsa Gibriche 🕒🕒

Ensalada de perdiz con foie y manzana 🕒🕒🕒

Ensalada de bogavante (S/M)

🕒 Suplemento 2€ + IVA /comensal

🕒🕒 Suplemento 5€ + IVA /comensal

🕒🕒🕒 Suplemento 10€ + IVA /comensal

## SEGUNDOS PLATOS

### Pescados

Corvina con veluté de marisco

Merluza al vapor con risolado de piñones 🍷🍷

Lubina con falso risotto de calamar y pulpo 🍷🍷

Lubina con tallarines de calabacín 🍷🍷

### Carnes

Ravioli de rabo de toro trufado

Carrillada ibérica al amontillado con robuchon de patatas

Tatín de costilla ibérica y salsa Oporto

Pularda asada, orejones con naranja y cebolla

Rabo de toro trufado con cremoso de patata 🍷🍷

Rabo de toro con cremoso de patata y yuca 🍷🍷

Presa de bellota, chalotas glaseadas y calabaza 🍷🍷🍷

Solomillo de ternera, patatas baby y atadillo de verduras 🍷🍷

Solomillo Wellington 🍷🍷🍷

Presa de bellota, patatitas baby y salsa de tomillo 🍷🍷🍷

Roastbeef, chalotas al Oporto y vinagr. mostaza 🍷🍷🍷



### Postres

Milhoja de queso y frutos rojos

Sopa fresca de maracuyá con helado de jengibre

Tarta de queso con helado de frambuesas

Tarta cremosa de chocolate con helado de mango

Tarta hojaldrada de vainilla con helado de mantequilla tostado

Tarta de limón

Tarta de manzana y caramelo salado

Emulsión de tocino de cielo con helado de yogur

Suspiros de chocolate con helado de vainilla

Torrija de mantequilla y caramelo

Souffle de queso payoyo

Streudel de manzana

Bizcocho genovés de leche y crema de almendra tostada

Crema de mascarpone con campurrianas al PX

### Sorbetes

Sorbete de mojito 🍷🍷

Sorbete de coco y lima 🍷🍷

🍷 Suplemento 2€ + IVA /comensal

🍷🍷 Suplemento 5€ + IVA /comensal

🍷🍷🍷 Suplemento 10€ + IVA /comensal

## MENÚS SERVICIO CÓCTEL

### Menú 1

- 22 Aperitivos a elegir
- Cazuelita de salmorejo
- Carrillada ibérica al amontillado con cremoso de patata y verduritas
- Postre

162 € + IVA /Comensal

### Menú 2

- 22 Aperitivos a elegir
- Ajoblanco
- Ravioli de marisco y vieira
- Postre

163 € + IVA /Comensal

### Menú 3

- 22 Aperitivos a elegir
- Cazuelita de mazamorra
- Rabo de toro trufado
- Postre

165 € + IVA /Comensal

Los menús incluyen las primeras 4 horas de barra libre y dos variedades de recena.



## BARRA LIBRE, RECENA Y BODEGA

### Barra libre, copas\*

Ballantines, White Label, Cutty, Red Label Brugal, Barceló, Legendario, Bacardi, Beefeater, Tanqueray, Seagram's, Larios Rose, Larios, Absolut, Manzana sin y Melocotón sin, Bayleys, Martini Rojo, Pacharán, Orujo hierbas, Magno.

**Hora adicional: 6€+ IVA por comensal**

### Recena (incluidas 2 variedades)

Piquito de lomo

Piquito de pringá

Piquito de chorizo

#### Suplemento:

Mini hamburguesa con o sin queso

Mini pizza

Bocadito de tortilla

Caldito

### Bodega\*

Fino "los amigos"

*Bodegas Pérez Barquero*

Verdejo "la cañada"

*Bodegas Pérez Barquero*

Melior matarromera, D.O.

*Bodegas Matarromera*

Beronia, D.O. 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.



## ESTACIONES DE COMIDA



### Corte de jamón

Jamón ibérico de bellota  
100% (unidad) incluido  
maestro jamonero:  
**700€ + IVA**

### Puesto de ibéricos

Variedades de productos  
ibéricos (sin jamón)  
acompañados de pan,  
regañas, tomates y aceite  
de oliva.

**Precio por persona:**  
**6€ + 10% IVA**

### Puesto de arroces

Variedad de arroces clásicos  
de la casa: rabo de toro,  
marisco, carabineros...

**Precio por persona:**  
**6€ + 10% IVA**

### Puesto de cremas frías

Variedades de gazpachos y  
cremas (ajoblanco, tomate  
y fresones, mazamorra,  
salmorejo...).

**Precio por persona: 4,50**  
**€ + 10% IVA**

## ESTACIONES DE COMIDA



### **Buffet de quesos artesanos**

Variedades de viejo, semicurado, comté, cantolavado, tormentoso... acompañados de variedad de panes, frutos secos y mermeladas.

**Precio por persona:  
6€ + 10% IVA**

### **Puesto de carne**

Variedades de brochetitas con verdura de presa, pollo, ternera, butifarra y mollejas.

**Precio por persona:  
9€ + 10% IVA**

### **Puesto mejicano**

Variedades de bocaditos: Ceviche de pez mantequilla, fajita de pollo, ensalada de langostinos... acompañado por salsa de: guacamole y variedad de tortitas de trigo. ¡Tequila para valientes!

**Precio por persona:  
7€ + 10% IVA**

### **Mesa de chuches**

Variedad de golosinas y frutos secos, decorado con flores y velas.

**Precio por mesa:  
400 € + 10% IVA**

## ESTACIONES DE BEBIDA



### **Puesto de limonada**

Puestecito atendido por un camarero, para recibir a invitados.

**Precio por puestecito para recibir:**

**2 € + 21% IVA / comensal**

### **Puesto de mojito o vermut**

Mojitos tradicionales y fresa o vermut.

**Precio por invitado adulto / aperitivo:**

**3 € + 10% IVA**

**Precio por invitado adulto / copas:**

**6 € + 10% IVA**

### **Puesto de champagne**

Puesto decorado y atendido durante el servicio del aperitivo.

**Precio por el montaje del puesto y el servicio:**

**190€ + 21% IVA**

**Precio de las botellas contratadas de Moët:**

**48€ + 21% IVA**

### **Puesto de cerveza o croft twist**

Puesto decorado y atendido durante el servicio del aperitivo.

**Precio por el montaje del puesto y el servicio:**

**4€ + 10% IVA**

**Precio del servicio de croft twist en bandeja:**

**2€ + 10% IVA**

# MENÚS ESPECIALES

## MENÚ DE NIÑOS

### Opción 1

Filete de pollo empanado  
Croquetitas  
Patatas fritas  
Postre  
Refrescos y agua

**Precio por niño: 50€ + IVA**

### Opción 2

Mini pizzas  
Mini perrito  
Mini hamburguesa  
Patatas fritas  
Postre  
Refrescos y agua

**Precio por niño: 50€ + IVA**

## MENÚ DE ADOLESCENTES

Aperitivos seleccionados en el menú  
de adultos

Medallón de solomillo con patatas fritas

Postre seleccionado para el menú de  
adultos

Refrescos y bebida

**Precio por adolescente: 50€ + IVA**

## MENÚ DE PERSONA EXTRA (fotógrafos, dj, etc....)

Se servirá el mismo menú elegido  
para los invitados adultos.

**Precio por persona: 65€ + IVA**



Todas las bodas son inolvidables,  
pero si quieres que la tuya sea  
única, contamos con unos  
Servicios Especiales que harán  
que tu boda sea memorable.

Precio 20€ + IVA /Persona



# CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN



Estos precios son vigentes durante el año 2026 con independencia de la fecha de reserva de la boda, y que podrán ser objeto de variación por LA EMPRESA para el año 2027 y posteriores, para las bodas en Málaga.

Estos menús son a título orientativo ya que pueden modificarse en función de sus gustos y preferencias; el intercambio de primeros y segundos platos estará sujeto a modificaciones en el precio final. Disponemos de diferentes opciones para intolerancias o alergias alimentarias y cuyo precio será el mismo que el menú seleccionado por el cliente, siempre y cuando se informe con un máximo de 10 días de antelación.

Nuestros menús incluyen:

- Prueba de menú para 6 personas
- Montaje y desmontaje del servicio
- Servicio de camareros/as uniformados
- Minutas
- Centros de mesas
- Selección de material disponible entre:
  - 20 variedades de mantelería.
  - 9 variedades de bajoplateo y plato de pan.
  - 3 tipos de cristalería de vino y cava.
  - 9 tipos de cristalería de agua.
  - 3 tipos de vajillas.
  - 4 tipos de cubertería.
  - 9 tipos de sillas de forja y madera.

También una visita a las instalaciones, por parte del equipo comercial de Bodegas Campos, junto con los novios para definir los detalles del espacio.

Para confirmar la fecha de boda, se realizará una reserva de 3.000 euros (IVA incluido) que se descontará del importe final de la celebración. La fecha no se dará por confirmada, hasta que no se realice esta reserva, quedando a disposición de la empresa la utilización de la fecha reservada y hasta que quede firmado el contrato por ambas partes, a través de la APP.

**Este presupuesto está elaborado para 150 comensales adultos. Para un servicio de 130 comensales, se incrementan 5€ euros por comensal adulto.**

El servicio consta de 8 horas en total (4h de comida + 4h de barra libre), las cuales se contabilizarán a partir de la hora de inicio solicitada por el cliente.

Estos precios incluyen barra libre por persona con una duración de cuatro horas, en este bloque de cuatro horas se incluye un tentempié que se servirá durante la tercera hora de barra libre.

Cada hora adicional de barra libre conlleva un coste de 6 euros + IVA por comensal contratado y se podrá prorrogar hasta llegar a un máximo de seis horas.

## CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

La prueba de menú se realizará tres meses antes de la celebración como fecha límite, y en este momento se realizará otro pago de 3.000 euros (IVA incluido), en concepto de segunda parte de la reserva, que se descontará del importe final de la celebración. La prueba de menú será gratuita para seis personas y se realizará a mediodía en jueves o viernes, coordinado con el Dpto Comercial.

El menú elegido debe quedar 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 de la mañana, fijando; hora exacta de entrada, menú, número de invitados, decoración, menús especiales, duración del servicio y detalles generales. Si el número final de asistentes resultara superior al firmado en contrato, el usuario deberá abonar los cubiertos que excedan de estos con un recargo del 20% sobre el precio del cubierto inicial. Si el número final de asistentes resultara inferior al inicialmente acordado o comunicado, el usuario vendrá obligado a abonar un número de cubiertos confirmado en contrato.

Cualquier retraso superior a 30 minutos, en el horario establecido para la celebración, tendrá una penalización de 3 euros más IVA por comensal.

Bodegas Campos pone a su disposición un catálogo de servicios complementarios homologados para prestar servicios en las instalaciones a las que se acude. Bodegas Campos, garantiza el cumplimiento de la legalidad vigente de todos sus proveedores homologados. No obstante, lo anterior, en caso de ser prestados dichos servicios por terceros particulares o entidades no dependientes de Bodegas Campos, incluso en el caso de que se encontraran homologados, Bodegas Campos no será responsable. 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.

# QUEDAMOS Y HABLAMOS

Bodegas Campos Catering  
Coral Font. 697 690 003 / 648 684 642

[bodegascampos.com](http://bodegascampos.com)

