

Historia + Gastronomía + Futuro



FINCA LA CONCEPCIÓN

EMPRESAS



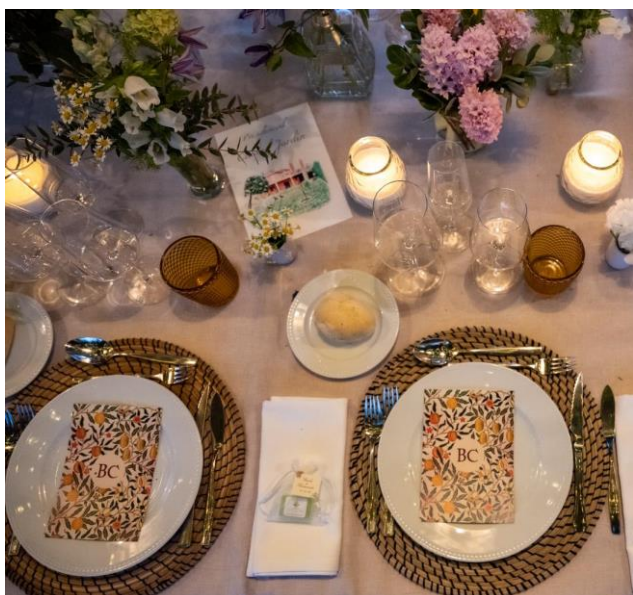
Creamos una apasionante aventura,
Creamos eventos inolvidables.

OFRECIENDO EXPERIENCIAS INOLVIDABLES

DESDE 1908



- **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”.



- **CERCANIA 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.

TIPOS DE MENU

Trabajamos cada día para ofrecerles una gastronomía según temporalidad de producto y con capacidad de adaptación según la tipología del evento:

- Almuerzo de trabajo
- Cóctel
- Copa de Vino
- Cena de gala
- Coffee break
- Brunch

Otros complementos: Ofrecemos una serie de actividades complementarias a congresos, reuniones... con el fin de enriquecer la estancia de los invitados en la ciudad.



SERVICIOS

- Centro Logístico y de Producción de Bodegas Campos: Es el gran pulmón gastronómico que nos permite poner un plato ante cientos de comensales cada fin de semana en diferentes puntos de la geografía andaluza. Un espacio en el que, con laboratorio I + D, se elaboran todos los servicios, basados siempre en la gastronomía popular, enseña de la casa
- Catering Bodegas Campos: Desde 1995 contamos con una estructura que nos lleva a dar grandes almuerzos y cenas en diferentes espacios de manera simultánea. Buscando la excelencia en el servicio, se coordinan equipos de sala, cocina y servicios generales para que el resultado sea impecable.



GASTRONOMÍA

FRIOS

Tosta de Lomo de Olla
Cortadillo de Payoyo, Anchoa y Trufa
Bombón de Foie y Campari
Milhojas de Piquillo y Sardina en Vinagre
Ceviche de Pez Mantequilla
Tartar de Atún y Mahonesa de Wasabi
Tosta de Bacalao y Salmorejo
Ensalada Capresse
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



HORNO

Sandwich club polar
Philopizzas de york y peperonni
Empanadilla de sobrasada y miel
Fillos de foie y manzana
Brick de rabo de toro,
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
Bikini de pringá
Xuxo serranito
Pastela marroquí



FRITOS

Croquetas De Dátiles Con Bacon
Croqueta De Calamar En Su Tinta Y Emulsión De Cebollino
Croquetitas De Jamón
Croquetitas de Salchichón
Cazón en Adobo
Bollito Preñado de Bandada Ahumada
Rollito Vietnamita
Mirka de Perdiz y Habitas
Flamenquín Ibérico

CREMAS Y ENTRANTES



CREMAS CALIENTES

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

CREMAS FRIAS

Salmorejo al Oliva y Jamón
Mazamorra con Sardina Ahumada y Ajonegro
Gazpacho de Fresones, Carabineros y Sorbete
Ajoblanco con Carpaccio de Gambas y Sorbete
Gazpacho de Tomates Amarillos con Ceviche

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

ARROCES

Arroz de Verduras
Arroz de Marisco
Arroz de Rabo de Toro
Arroz de Carabineros

ENTRANTES FRIOS

Ensalada de Puerro Confitado con Solomillo Ibérico 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
Ensalada de Bogavante

PLATOS PRINCIPALES

CARNES

Carrillada Ibérica al Amontillado, Cremoso de Patatas y Verduritas
RoastBeef, 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 Ternera
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

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 Jenjibre



TERMINES CALIENTES

Crema de Marisco
Garbanzos con Espinacas
Tabulé con Salteado de Pichón al Jerez
Tiradito de Lomo Ibérico con Manzana
Albondiguillas de Ibérico
Crema Caliente de Puerros
Arroz de Marisco
Arroz de Rabo de Toro
Arroz Con Carabineros
Puntas de Secreto y Guanciale con Calabaza
Risotto de Puntalette con Seta y Pato
Carrillada Ibérica con Cremoso de Patata
Ravioli de Rabo de Toro Trufado
Ravioli de Marisco y Vieira
Rabo De Toro Con Puré De Patata



TERMINES FRÍOS

Salmorejo al Oliva Con Jamón
Mazamorra con Sardina Ahumada y Ajonegro
Gazpacho de Tomates y Fresones
Ajoblanco con Langostinos, Trigueros y Uvas
Gazpacho de Tomates Amarillos con Pipirrana
Roastbeef de Ternera y Cebollitas Glaseadas
Ensalada de Rape y Langostinos
Ensalada de Perdiz

ESTACIONES Y BUFFETS



JAMÓN Y CORTADOR

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

Cada pieza de jamón Brida Roja
(entre 7-8 kg): 390€ + 10% IVA

Cada pieza de jamón Brida Negra
(7-8 kg): 430€ + 10% IVA

Cortador: Pendiente definir
número de piezas y ubicación



PUESTO DE IBÉRICOS

Variedades: chorizo, salchichón y lomito.

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)

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.

- TORMENTOSO, Calaveruela. Elaborado con leche cruda de oveja

Incluye montaje de puesto con decoración especial, panes y grisines

Precio por persona: 4,50€ + 10% IVA

ESTACIONES Y BUFFETS

PUESTO DE EMPANADAS ARGENTINAS

Auténticas empanadas argentinas a elegir 3 sabores

Carne Ternera / Pollo / Melva /Atún/ Carrillera/ Chistorra /Bacon Con Ciruelas/ York Queso/Solomillo Al Whisky/ Cheese Burguer/Caprese/ Llorona/ Roquera/Champi/ Popeye/ Humita

Precio por persona: 4€ + IVA

Servicio mínimo para 100 comensales

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

ESTACIONES Y BUFFETS DE BEBIDA

PUESTO DE VERMUT Y GILDAS

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

¿TE AYUDAMOS?

Nuestra experiencia de décadas en el sector de la hostelería garantiza un servicio a la altura de los grandes congresos, ferias, eventos y reuniones. Un equipo de profesionales completo, que va desde cocina, sala, departamento comercial y servicios generales, que ofrecen una confianza a través del trato humano y la cercanía en el mundo de los servicios gastronómicos para empresas.

Te haremos un presupuesto a medida.

Isabel Ruiz

+34 608 54 92 06

isabel.ruiz@bodegascampos.com

PREMIOS Y DISTINCIONES



Premio "Alimentos de España". Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación

Premio Andalucía de Turismo. Consejo de Industria, Comercio y Turismo de la Junta de Andalucía

Premio "Cordobeses del Año". Diario Córdoba

"Empresa Socialmente Responsable". ETMS. Fondo Social de la Comunidad Europea

Medalla Provincial de Turismo. Consejo de Turismo de Córdoba. Junta de Andalucía

Premio Óptima. Instituto Andaluz de la Mujer. Junta de Andalucía

Premio Andalucía de Turismo. Junta de Andalucía

Premio "Cordobeses del Año". Diario Córdoba

Premio Andalucía Económica.

Premio Nacional de Hostelería. IRIAE

Premio de Andalucía. Consejo de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Estos precios son vigentes durante el año 2024, podrán ser objeto de variación por La Empresa para el año 2025 y posteriores.

El menú en la modalidad cena de gala constará

16 variedades de aperitivos

Primero plato

Segundo plato

Postre

4 horas de copas

Recena

El precio del menú sería a partir de 100€+IVA, estando sujeto a variaciones de la elección del menú.

Los 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.

Los menús presentados incluyen: montaje y desmontaje del servicio, servicio de camareros uniformados, minuta, selección de mantelería, bajoplató, cristalería de entre los disponibles.

Para confirmar la fecha del evento, se realizará una reserva de 500 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 100 cubiertos de adulto contratados, por debajo de este número se revisarán precios.

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

Ocho días naturales antes del evento, se confirmará el número de comensales definitivos (sin aceptar bajas posteriores a esta fecha), fijando; hora exacta de entrada, menú, número de invitados, decoración, menús especiales, duración del servicio y detalles generales. 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 8 días 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 del evento.

Estos precios incluyen barra libre por persona con una duración de 4 horas, en este bloque de cuatro horas se incluye un aperitivo que se servirá durante la tercera hora de barra libre. Cada hora adicional de barra libre conlleva un coste de 4€ + IVA por adulto contratado y puede ampliarse hasta un máximo de seis horas.

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.