



BODEGAS CAMPOS

CATERING

FINCA LA CONCEPCIÓN

BODEGAS CAMPOS

CATERING



Creado en 1995, y atento a las necesidades de particulares y empresas, el servicio de Catering de Bodegas Campos cuenta (desde el año 2005) con un 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.



Centro Logístico y de Producción. Bodegas Campos.

BODEGAS CAMPOS

CATERING



Los lazos que nos unen desde siempre y de manera histórica con compañeros de la gastronomía malagueña como El Pimpi, hace que nos sintamos en Málaga como en casa. Desde nuestra base en la capital de la Costa del Sol, llegamos a los diferentes puntos y fincas de Marbella, Ronda o Antequera.



Encuentra nuestras bodas más espectaculares en:



BODEGAS CAMPOS

CATERING

NUESTRAS BODAS MALAGUEÑAS

TRADICIONAL

Boda clásica con servicio en mesa, tras un aperitivo divertido y con la posibilidad de diferentes estaciones de comida (jamón, queso, sushi...)

- 16 variedades de aperitivos.
- Puestecillo de Cerveza
- Primer plato.
- Segundo plato.
- Postre.
- 4 horas de copas.
- Recena.

PVP: desde 145 € + IVA

UN PLATO EN MESA

Una boda amena, favoreciendo el movimiento de invitados durante un aperitivo largo, con variedades de aperitivo que te irán preparando para un plato fuerte en mesa.

- 20 aperitivos.
- Plato en mesa.
- Postre.
- 4 horas de copas.
- Recena.

PVP: desde 140 € + IVA

COCTEL

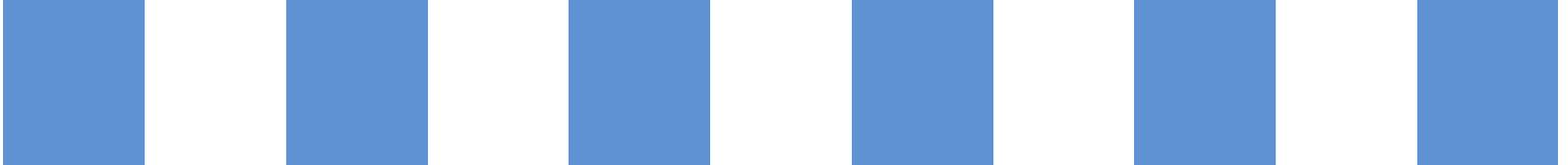
Un gran coctel, con diferentes mesas y zonas de estar de apoyo alrededor de las cuales se sirve un aperitivo largo, estación de comida (Arroces, carnes, pescaito...)

- 20 aperitivos.
- 1 estación de comida. (con excepción puesto ostras, jamón, sushi, champagne)
- 1 Plato principal.
- Postre.
- 4 horas de copas.
- Recena.

PVP: desde 143 € + IVA

*Estos precios están sujetos a variaciones según elección de menú.

*Precios para nuestras bodas en la Finca La Concepción. Para otras ubicaciones, consultar con nuestro Dto. Comercial.



EMPEZAMOS FUERTE

APERITIVOS FRÍOS

TOSTA DE LOMO DE OLLA Y AJO
CORTADILLO DE PAYOYO, ANCHOA Y TRUFA
MILHOJAS DE PIQUILLO Y SARDINA EN VINAGRE
CEVICHE DE PEZ MANTEQUILLA
QUESO CON NUECES
BOMBON DE FOIE Y CAMPARI
CESTITOS DE TARTAR DE ATUN CON MAHONESA DE WASABI
TOSTA DE BACALAO Y SALMOREJO
ENSALADA CAPRESE
PINTXO DE TXULETA
AIRBAG DE SALMOREJO, ANCHOA Y CREMA DE GILDA
TARTAR DE SALCHICHON CON MAZAMORRA
ENSALADA DE PAPEL DE ARROZ
LOBSTER ROLL
BAKLAVA DE SOBRASADA
TARTAR DE TOMATE
TARTITA DE QUESO
CAZUELITA DE SALMOREJO
CAZUELITA DE MAZAMORRA CON SARDINA,
MANZANA

APERITIVOS DE HORNO

BRICK DE RABO DE TORO, QUESO Y MEMBRILLO
BRICK DE LANGOSTINO Y ALBAHACA
BRIOCHE DE RABO DE TORO
CARAMELOS DE MORCILLA
LASAÑA CRUJIENTE DE VACA MADURADA
PATE EN CROUTE Y GEL DE OPORTO
FAJITA DE POLLO
CUBANITO DE ROPA VIEJA
CHIPIRON RELLENO
MINI PITA DE AJI PERUANO
CRUSAN MARINERO
TACO DE COSTILLA Y PESTO DE SETAS
TOSTA DE SOLOMILLO Y FOIE
MIRKA DE PERDÍZ Y HABITAS
XUXO SERRANITO
PASTELA MARROQUI

BODEGAS CAMPOS

CATERING

APERITIVOS FRITOS

CROQUETAS DE DATILES CON BACON
CROQUETITA DE RABO DE TORO
ADOBO
ROLLITO VIETNAMITA
CROQUETAS DE JAMÓN
FLAMENQUIN
PULPO FRITO CON MAHONESA DE PIMENTON DE LA VERA
CROQUETITA DE CALAMAR EN SU TINTA Y EMULSIÓN DE CEBOLLINO
TEMPURA DE MORCILLA Y CONFITURA DE PIQUILLOS
CROQUETITAS DE SALCHICHON
BOLLITO PREÑAO DE BRANDADA AHUMADA



PRIMEROS PLATOS

CREMAS CALIENTES

CREMA DE MARISCO CON LANGOSTINOS Y PULPO
MINI PUERROS CON TROMPETA NEGRA Y PERDIZ

CREMAS FRIAS

SALMOREJO AL OLIVA Y JAMÓN
MAZAMORRA CON SARDINA AHUMADA Y AJONEGRO
AJOBLANCO CON CARPACCIO DE GAMBA Y HELADO MANZANA
GAZPACHO DE TOMATE Y FRESONES CON CARABINEROS
GAZPACHO DE TOMATES AMARILLOS CON CEVICHE DE CORVINA

ENTRANTES CALIENTES

TIMBAL DE BERENJENAS CON GAMBAS
RAVIOLI DE SETAS, IBÉRICO Y FOIE
LASAÑA DE PERDIZ CRUJIENTE Y BECHAMEL
RAVIOLI DE MARISCO Y VIEIRA



BODEGAS CAMPOS

CATERING

ENTRANTES FRIOS

ENSALADA DE PUERROS CONFITADO CON SOLOMILLO IBERICO EN ESCABECHE
ENSALADA DE RAPE Y LANGOSTINOS
ENSALADA DE VIEIRAS CON ALIÑO DE LIMA
MILHOJA DE FOIE Y MANZANA
ENSALADA DE PERDIZ CON FOIE Y MANZANA
ENSALADA DE PERDIZ ESCABECHADA CON VERDURAS
ENSALADA DE BOGAVANTE



SEGUNDOS PLATOS

PESCADOS

CORVINA EN AMARILLO
MERLUZA CON RISOLADO DE PIÑONES
LUBINA CON TALLARINES DE CALABACIN Y LANGOSTINOS
LUBINA CON FALSO RISOTTO DE CALAMAR Y PULPO

CARNES

ROASTBEEF, CHALOTAS AL OPORTO Y VINAGRETA DE MOSTAZA
CARRILLADA IBÉRICA AL AMONTILLADO CON CREMOSO DE PATATA Y VERDURITAS
RAVIOLI DE RABO DE TORO TRUFADO
RABO DE TORO TRUFADO CON CREMOSO DE PATATA
RABO DE TORO CON CREMOSO DE PATATA Y YUCA
SOLOMILLO DE TERNERA
SOLOMILLO DE VACA RUBIA GALLEGA
SOLOMILLO WELLINGTON
PRESA DE BELLOTA, CHALOTAS GLASEADAS Y CALABAZA



BODEGAS CAMPOS

CATERING

POSTRES

HELADO DE NARANJA CON ACEITE DE ARBEQUINA

SOPA FRESCA DE MARACUYA CON HELADO JENGIBRE

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 TOSTADO

TARTA CREMOSA DE CHOCOLATE CON HELADO DE MANGO

STREUDEL DE MANZANA



SORBETES

SORBETE DE MOJITO
SORBETE DE COCO Y LIMA

RECENA

MOLLETITO DE PRINGA

MONTADITO DE LOMO CON PIMIENTOS

MINIPERRITOS

MINIHAMBURGUESA

BOCADILLITOS DE CALAMARES

ESTACIONES DE COMIDA



CORTE DE JAMÓN

Jamón ibérico de bellota 100% (8 kg): 390€ + 10% IVA. Corte de dos piezas extra: 280€ + 21% IVA

PUESTO DE IBÉRICOS

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

Precio por persona: 4€ + 10% IVA

BUFFET DE QUESOS ARTESANOS

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

Precio por persona: 4,50€ + 10% IVA

PUESTO DE SUSHI

Variedades de nigiri hosomaki, uramaki, futomaki, ensaladitas wakame...

400 piezas - 490€ + IVA – recomendado para 150 - 200 invitados

500 piezas - 570€ + IVA - recomendado para 200 - 240 invitados

600 piezas - 650€ + IVA - recomendado para 240 - 300 invitados



PUESTO DE CREMAS FRIAS

Variedades de gazpachos y cremas (Ajoblanco, Tomate y fresones, Mazamorra, Salmorejo...)

Precio por persona: 3,50€ + 10% IVA

PUESTO DE ARROCES

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

Precio por persona: 4€ + 10% IVA

PUESTO DE CARNE

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

Precio por persona: 9€ + 10% IVA

PUESTO DE EMPANADAS ARGENTINAS

Auténticas empanadas argentinas elaboradas de manera artesanal

Precio por persona: 4€ + IVA (Servicio mínimo para 100 comensales)



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: 6€ + 10% IVA



MESA DE CHUCHES

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

Precio por mesa: 300 € + 10% IVA



PUESTO DE LIMONADA

Puestecito atendido por un camarero, para recibir a invitados

Precio por puestecito para recibir: 1,50 € + 21% IVA / comensal

PUESTO DE MOJITO O VERMUT

Mojitos tradicionales y fresa o Vermut

Precio por total invitado adulto / aperitivo: 3 € + 10% IVA

Precio por total invitado adulto / copas: 5 € + 10% IVA

PUESTO DE CHAMPAGNE

Puesto decorado y atendido durante el servicio del aperitivo

Precio por el montaje del puesto y la atención del camarero: 190€ + 21% IVA

Precio de las botellas consumidas Moët a 40€ + 21% IVA



LA BODA SOÑADA

Todas las bodas son inolvidables, pero si quieres que todos tus invitados recuerden ese día como algo único, contamos con unos servicios especiales que harán de tu boda aquello con lo que siempre soñaste.

Decoración floral de entrada, puestecillos y estaciones de comida temática, mesa presidencial y copas.

Servicio de pan especial (Masa madre recién horneado) Elección en la uniformidad de nuestro personal.

Variedad de mantelería y servilletas de hilo.

Iluminación de espacios con cortinas de luz o lámparas de ratán en: aperitivo, cena y copas.

PVP. 20 € / comensal.



CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

Estos precios son vigentes durante el año 2024 con independencia de la fecha de reserva de la boda, y que podrán ser objeto de variación por LA EMPRESA para el año 2025 y posteriores.

Los menús 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 en un máximo de 10 días de antelación.

Este presupuesto está elaborado para 250 comensales adultos. Para un servicio de menos comensales, se incrementará de la manera:

150-200 invitados adultos: 5€+IVA

100-150 invitados adultos: 20€+IVA

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.

Estos precios incluyen barra libre por persona con una duración de 4 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 conllevará un coste de 4 euros + IVA por comensal contratado y se podrá prorrogar hasta llegar a un máximo de seis horas.

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.

El menú elegido debe quedar confirmado 5 semanas antes de la celebración por correo electrónico, y 8 días antes del evento, se realizará el pago total del importe pendiente. Los conceptos extra generados durante la celebración del evento serán abonados la semana posterior a éste. El n.º final de comensales (adultos, niños, extras y menús especiales) quedará fijado 8 días naturales antes de la celebración del evento y previa firma de contrato. Si el número final de asistentes resultara superior al acordado o al comunicado hasta los 8 días naturales antes del evento, 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 contratados o comunicados hasta los 8 días naturales antes del evento.

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.

Debemos confirmar para el Desarrollo de nuestro servicio las instalaciones, preparadas para eventos, suministros de luz y agua, 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, carpas, medios audiovisuales, autobuses, persona extra de servicios complementarios (cortadores de jamón, venenciadores,...)

BODEGAS CAMPOS

CATERING



QUEDAMOS Y HABLAMOS

Bodegas Campos Catering

Isabel Ruiz. 608 549 206

