

Historia + Gastronomía + Futuro



**FINCA LA CONCEPCIÓN**

**EMPRESAS**



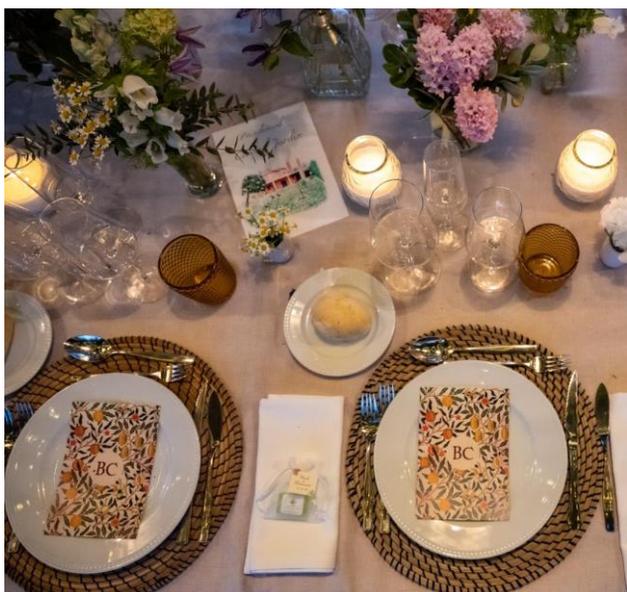
Creamos una apasionante aventura,  
Creamos eventos inolvidables.

## 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. IRIH

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.