

LOS CANDILES DE LA BARCA (1)

APERITIVO EN PIE.....

Jamón ibérico de Covap
Queso manchego con mermelada de tomate
Bombones de salmón
Ganache de foie y almendras
Pan de higos con torta del Casar
Tartaletas de habitas y rabo de toro
Fillos de foie y manzana
Caramelos de morcilla
Canapé de bacon gratinado
Tortilla de berenjenas con mahonesa
Hatillos de verduras con choco
Croquetas de jamón
Buñuelos de camarones
Cartuchitos de bacalao frito
Gambas al romescu
Brick de solomillo al roquefort

Cazuelitas de salmorejo con jamón

A CONTINUACIÓN....

Hojaldre de lenguado y gambas con bechamel

Medallones de carrillada de ternera con puré de coliflor

Panacotta de naranja con helado de yogurt

Tejas de almendra y pasas

BODEGA.....

Fino Benavides, Blanco afrutado de Montilla- Moriles, Tinto Rioja crianza, Pedro Ximénez, Café e infusiones y servicio de copa en mesa.

EL MOLINO DE LA BARCA (2)

APERITIVO EN PIE.....

Jamón ibérico de Covap
Queso manchego con higos
Tostas de bacalao al aceite de oliva
Tartaletas de chipirones en su tinta
Tortilla de patatas con mahonesa de aceituna negra
Chups de foie y queso
Rollitos de caballa y tomate natural
Milhojas de morcilla
Hojaldre de pisto y lomo
Pimientos rellenos de migas
Rollitos de verduras y gambas
Bolitas de mejillón tigre
Buñuelos de camarones

A CONTINUACIÓN....

Vichyssoise de calabacin con salmón (temporada)
o
Ajoblanco de almendras con escarola escabechada

Ensalada de txangurro con mahonesa de langostinos y pimientos de piquillo

Solomillo de ibérico con salsa de trufas y cebollitas glaseadas

Mousse de tres chocolates con ferrero
Tejas de almendra y pasas

BODEGA.....

Fino Benavides, Blanco afrutado de Montilla- Moriles, Tinto Rioja crianza,
Pedro Ximénez, Café e infusiones y servicio de copa en mesa.

QUITAPESARES DE LA BARCA (3)

APERITIVO EN PIE.....

Jamón ibérico de Covap
Queso manchego con higos
Brochetas de aceitunas con boquerones en vinagre
Tostas de anchoas y tomate natural
Tartaletas de salmorejo
Crepes de roquefort y dátiles
Fillos de foie y manzana
Salchichas bavara con mostaza
Champiñon gratinado con jamón de pato
Hojaldre de pisto y lomo
Rosada en adobo
Rollitos de verduras y gambas
Croquetas de espinacas y piñones
Buñuelos de camarones
Brick de solomillo al roquefort
Gambas al romescu
Pechuguitas villaroy

Crema fría de melón

A CONTINUACIÓN....

Corvina al horno con verduritas y langostinos

Rabo de toro envuelto en col con puré de patatas

Helado de queso de tetilla con membrillo

Tejas de almendra y pasas

BODEGA.....

Fino Benavides, Blanco afrutado de Montilla- Moriles, Tinto Rioja crianza,
Pedro Ximénez, café e infusiones y servicio de copa en mesa.

LA ERA DE LA BARCA (4)

APERITIVO EN PIE.....

Jamón ibérico de Covap
Queso manchego con higos
Brochetas de aceitunas con boquerones en vinagre
Tostas de anchoas y tomate natural
Mini fajitas de pollo
Fillos de foie y manzana
Salchichas bavara con mostaza
Hojaldre de pisto y lomo
Tulipa de los balanchares
Rosada en adobo
Rollitos de verduras y gambas
Croquetas de espinacas y piñones
Brick de solomillo al roquefort
Gambas al romescu
Pechuguitas villaroy
Pimientos de Guernica rellenos

A CONTINUACIÓN....

Ensalada de rape con salsa tártara

Presa al vino con verduritas salteadas

Copa de piña y coco con mousse de caramelo
Tejas de almendra y pasas

BODEGA.....

Fino Benavides, Blanco afrutado de Montilla- Moriles, Tinto Rioja crianza,
Pedro Ximénez, café e infusiones y servicio de copa en mesa.

OPCIONES DE NUESTRA OFERTA GASTRONÓMICA

PARA COMPLETAR SU MENÚ

LISTA DE APERITIVOS 2010

APERITIVOS FRIOS

Jamón ibérico de Covap
Taquitos de queso manchego con nueces
Bombón de piquillo con ventresca
bombones de salmón
Bombón molinero
Pincho de aceitunas con boquerones en vinagre
Burritos de salmón
Creppes de roquefort y dátiles
Uvas rellenas
Bolitas de foie y naranja
Tostas de bacalao al oliva
Ganache de foie y almendras

APERITIVOS FRITOS

Pinchos de migas
Chups de villaroy
Pimientos de guernica rellenos de migas
Picatostes de gambas
Gambas al romescu
Hatillos de verduras con choco
Rosada en adobo
Bacalao frito
Coliflor rebozada
Croquetas de jamon
Buñuelos de camarones
Cartuchitos de gambas
Datiles con bacon
Empanadillitas de sobrasada y miel de caña
Flamenquin de pollo con pimientos asados

APERITIVOS HORNO

Fillos de foie y manzana
Caramelos de morcilla
Molletitos de pringá
Pizzeta de butifarra
Esparragos con jamon
Rollitos de caballa
Milhojas de morcilla y queso
Hojaldre de esparragos
Mini hot dog
Canape de gambas gratinado
Tulipa de balancharos y cebolla confitada
Champiñon al pesto y jamon de pato
Cestitas de morcilla
Canape de bacon gratinado
Crujiente de puerros y gambas
Tortillita de berenjenas con mahonesa
Brik de rabo de toro con membrillo
Bolsita de gulas y ali oli
Mini sandwich club
Hamburguesa renovada
Patatas ali oli
Fajitas rellenas

PARA FINALIZAR EL APERITIVO

Cartuchito de pescaíto frito
Cazuelitas de salmorejo
Chupitos de gazpachos o cremas
Vaso de gazpachos o cremas

CREMAS Y SOPAS

Caldo de la sierra con guarnición y hierbabuena
Crema de puerros con brandada de bacalao
Crema caliente de carabineros con frutos del mar
Gazpacho de naranja con bacalao

Gazpacho de cerezas con polvo de parmesano

Gazpachuelo de Bogavante con su Guarnición

PRIMEROS PLATOS

Milhojas de foie y manzana caramelizadas

Ensalada de perdiz con verduritas escabechadas

Merluza con gambas y almejas en salsa verde

Ensalada de rape y Salsa Tártara

Ensalada de bogavante y encurtidos

SEGUNDOS PLATOS

Lubina al Pesto con verduritas y langostinos

Lomos de rape con cremoso de patatas

Solomillo de ternera con boletus e Ibéricos

Solomillo de ternera relleno de foie al Oloroso con soufflé de patatas

RECENAS TORRE DE LA BARCA 2010

BODAS CENA

TIPO 1:

- MINI PERRITOS
- MOLLETITOS DE ALMODOVAR
- SURTIDO DE PASTELERIA

TIPO 2:

- MINI HAMBURGUESAS COMPLETAS
- MINI PERRITOS CALIENTES
- BOCADILLITOS DE CALAMARES

BODAS ALMUERZO

TIPO 1:

- MINI HAMBURGUESAS COMPLETAS
- MINI PERRITOS CALIENTES
- MOLLETITOS DE ALMODOVAR
- BOMBONES HELADOS

TIPO 2:

- CALDO DE LA ABUELA
- MINI PERRITOS CALIENTES
- MINI HAMBURGUESITAS
- MINI BOCADILLOS DE CALAMARES
- BROCHETAS DE FRUTA NATURAL



IDEAS ORIGINALES PARA BODAS Y EVENTOS

Estimados Sres. Clientes:

ATMOSPHERA les propone un amplio conjunto de ideas originales que harán de su boda algo único, personalizado y a su estilo, con detalles para sorprender a sus invitados, que la disfrutarán y la recordarán siempre con ilusión.

La intención de ATMOSPHERA es hacerle más fácil la tarea de esos meses anteriores a la boda, donde hay mucho que hacer, dejándoles más tiempo para dedicarse a otros preparativos importantes.

A continuación hacemos una relación de los servicios que les ofrecemos, estando abiertos a presentarles opciones sobre cualquier otro deseo que quieran hacer realidad.

- Coctelería
- Churrería
- Fuente de Chocolate
- Cortador de jamón
- Venenciador
- Jazz para el aperitivo
- Guitarra para el aperitivo
- Animación infantil
- Gestión de autobuses y hoteles
- Música para el baile (DJ y orquestas)
- Fotografía y vídeo en la barra libre
- Regalos para los invitados
- Alfombras
- Carpas
- Coches y autobuses
- Canguros y Azafatas
- Decoración extra
- Visitas turísticas

Quedamos a su disposición en el teléfono **609 825 879** o en la dirección de correo electrónico **clientes@atmosferaeventos.com**

Un cordial saludo,

Nuria Mena

Área de Comunicación

Detalles que completan los menús;

Todos los presupuestos anteriores incluyen:

- Montaje y desmontaje del servicio.
- Servicio de Camareros /as uniformados.
- Centros de mesa de Bodegas Campos.
- Tarjetas de Menú de Bodegas Campos.
- Sra. De Los Aseos y Guardarropa.
- Aparcamiento Vigilado.
- Prueba de menú gratuita para 6 personas a partir de 150 cubiertos contratados.

Bodegas Campos pone a su disposición un departamento de asesoramiento personalizado para encargarse de la gestión de todos los extras que no estén incluidos (decoración extra, servicio de canguros, autobuses, etc) proporcionándoles los presupuestos necesarios.

Los menús de niños podrán ser:

Menú de Niños 1: Filete de Pollo, Croquetas de Jamón, Bolitas de Flamenquín, Patatas Fritas, Tarta con Helado y Refrescos.

Menú de Niños 2: 1 Mini hamburguesa, 2 Mini perritos Calientes, Patatas Fritas, Tarta con Helado y Refrescos.

Condiciones del Servicio:

Confirmada la reserva se realizará una **entrega a cuenta de 1.000 euros IVA Incluido** que se descontará cuando se abone el importe final del mismo. La reserva no se dará por confirmada, hasta que no se realice la entrega a cuenta, quedando a disposición de la empresa la utilización de la fecha reservada. En caso de anulación, se perderá ésta entrega en concepto de daños y perjuicios para la empresa.

Estos precios son vigentes durante el año 2010.

La prueba de menú se realiza los jueves por la noche para 6 personas y la fecha de realización será comunicada por la empresa aproximadamente 1 mes antes de la celebración. En caso de no superar las 150 personas contratadas, se abonará la prueba de menú.

Se degustará una selección de aperitivos y de platos fijados, se elegirán los detalles de la celebración. El presupuesto definitivo se mandará posteriormente a la prueba, una vez se definan los platos elegidos.

Para las Celebraciones que se realicen por la noche la permanencia máxima será hasta las 06:00 a.m.

Para las Celebraciones que se realicen a mediodía la permanencia máxima será hasta las 23:00 horas.

El precio ofertado de Barra Libre, se cobrará por el total de Adultos contratados con anterioridad a la celebración y su duración será de 4 horas. Sobrepasado este tiempo, se facturará por Horas Extras a parte hasta que se cumpla el máximo de horario permitido.

Con respecto a la música, se tendrá que contratar el Disc-jockey o grupos de música que trabajan con la empresa para evitar problemas con los equipos de música que deben llevar un limitador de volumen exigido por el Excmo. Ayuntamiento de Córdoba.

Por el Artículo 152 de la Ley de Propiedad Intelectual, la Sociedad General de Autores impone el abono de 200 euros en concepto de Derechos de Autor por la utilización de CDs de música en cada celebración. Al utilizar los Disc-jockeys contratados en Bodegas Campos, ellos se harán cargo de la mitad del abono exigido.

Se firmará un contrato 15 días antes de la celebración en el que se recogerán los datos de facturación, menú, extras elegidos y cubiertos contratados, dejándose un 10 % de margen sobre los cubiertos hasta 5 días antes de la celebración.

A la firma del contrato habrá que realizar un abono del 30 % de los cubiertos contratados en concepto de prepago que será descontado del importe final.

El pago del servicio será efectuado al día siguiente o el lunes siguiente a la celebración, a través de talón, transferencia bancaria o efectivo.

Esperando sean de su interés, le agradecemos la confianza depositada.



Ayre Hotel Córdoba
 C/ Poeta Alonso Bonilla 3 , 14012 Córdoba
 Tel +34 957 767476 –
 Fax +34 957 400439
 E mail: cordoba@ayrehoteles.com

	TEMPORADA ALTA	TEMPORADA BAJA
HABITACIÓN DOBLE	105 €+ IVA (2 DESAYUNOS INCLUIDOS)	83 €+ IVA (2 DESAYUNOS INCLUIDOS)
HABITACIÓN INDIVIDUAL	95 €+ IVA (1 DESAYUNO INCLUIDO)	73 €+ IVA (1 DESAYUNO INCLUIDO)

A PARTIR DE 15 HABITACIONES LOS NOVIOS SERÁN OBSEQUIADOS CON UNA JUNIOR SUITE QUE INCLUYE ATENCIONES (CAVA, ALBORNOZ...) Y DESAYUNOS.

NOTA:

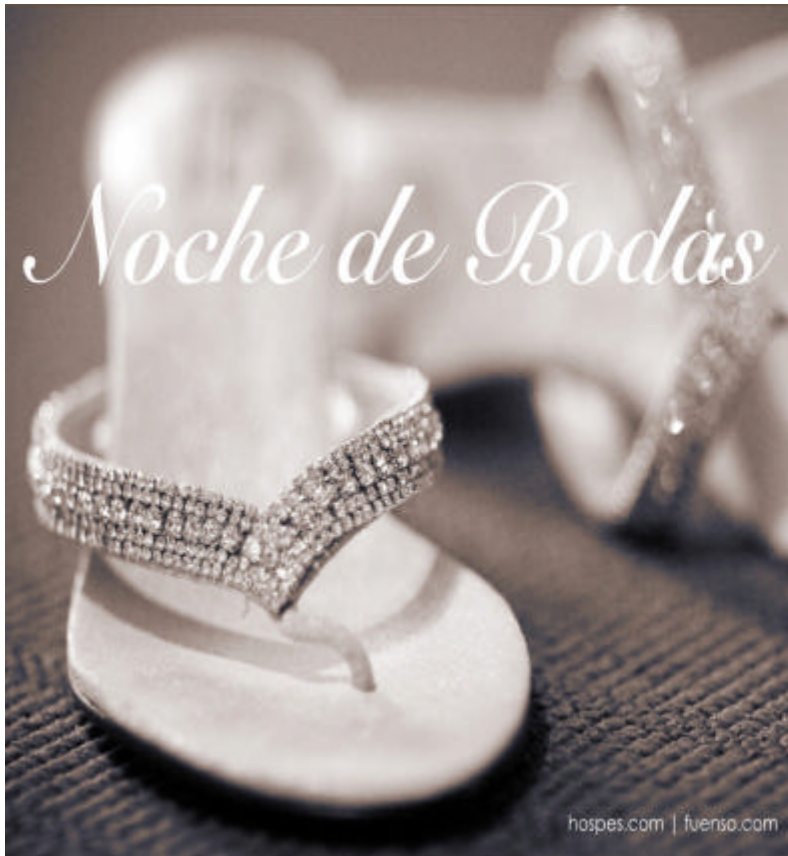
TEMPORADA ALTA:

MARZO	16/03 AL 1/03/10
ABRIL	01/03 AL 30/04/10
MAYO	01/05 AL 31/05/10
JUNIO	01/06 AL 15/06/10
SEPTIEMBRE	01/09 AL 30/09/10
OCTUBRE	01/10 AL 31/10/10

TEMPORADA BAJA:

ENERO	01/01 AL 31/01/10
FEBRERO	01/02 AL 29/02/10
MARZO	01/03 AL 15/03/10
JUNIO	16/06 AL 30/06/10
JULIO	01/07 AL 31/07/10
AGOSTO	01/08 AL 31/08/10
NOVIEMBRE	01/11 AL 30/11/10
DICIEMBRE	01/12 AL 31/12/10

PRECIOS SUJETOS AL 8% DE IVA. (PRECIOS 2010)



hospes.com | fuenso.com

en el Palacio

Junior Suite exclusiva en el Palacio

Atenciones especiales: cava y besos de chocolate.
Desayuno romántico en la habitación.
Baño de aromas relajantes y entrada a Bodyna Spa.
Obsequio de Agua Egipcia perfumada.
Disfruten hasta las 16:00h del día siguiente.

Por sólo 380€

Por pareja y noche *IVA incluido

 **HOSPES**
PALACIO DEL BAILÍO

Ramírez de las Casas Deza, 10-12. Córdoba. T. 957 498 993

NOTA : Al efectuar la reserva de la noche de bodas en el Palacio del Bailio, debe entregar todos los datos personales y la fecha de boda que tiene en Bodegas Campos, para que le apliquen el 10% de descuento sobre el precio ofertado.



AC CORDOBA PALACIO

* * * * *

Hotel AC Córdoba Palacio
Paseo de la Victoria, S/N
14004 Córdoba
Tel. 957 760 452
Fax. 957. 760 456
www.ac-hotels.com

	TEMPORADA ALTA	TEMPORADA BAJA
HABITACIÓN DOBLE	150 €+ IVA (2 DESAYUNOS INCLUIDOS)	90 €+ IVA (2 DESAYUNOS INCLUIDOS)
TEMPORADA MEDIA	130 €+ IVA (2 DESAYUNOS INCLUIDOS)	

HABITACIÓN PARA LOS NOVIOS (JUNIOR SUITE O SUPERIOR), ATENCIONES VIP Y SALIDA A LAS 18 HORAS. PRECIO IGUAL QUE UNA HABITACIÓN DOBLE, SEGÚN TEMPORADA.

NOTA:

TEMPORADA ALTA:

DESDE 01/04/2010 HASTA 31/05/2010
DESDE 01/09/2010 HASTA 15/11/2010

TEMPORADA MEDIA:

DESDE 01/03/2010 HASTA 31/03/2010
DESDE 01/06/2010 HASTA 30/06/2010
DESDE 01/07/2010 HASTA 31/08/2010

TEMPORADA BAJA:

DESDE 16/11/2009 HASTA 30/12/2009
DESDE 01/01/2010 HASTA 28/02/2010
DESDE 01/07/2010 HASTA 31/08/2010
DESDE 16/11/2010 HASTA 30/12/2010

PRECIOS SUJETOS AL 8% DE IVA. (PRECIOS 2010) Y A LA DISPONIBILIDAD DEL HOTEL.

Apartamentos Calleja de la Hoguera
(www.apartamentolahoguera.com)

TEMPORADA NORMAL TODO EL AÑO

(Excepción de los meses completos de Mayo, Julio y Agosto. Semana Santa, Navidad, festivos y puentes nacionales):

Apartamento 4 (máximo 4) - 2 personas: 90 €noche + Iva
4 personas: 110 €noche + Iva

Apartamento 10 (máximo 4) - 2 personas: 90 €noche + Iva
4 personas: 110 €noche + Iva

Apartamento 7 (máximo 4) - 2 personas: 100 €noche + Iva
4 personas: 120 €noche + Iva

Apartamento 5 (máximo 2) - 2 personas: 100 €noche + Iva

TEMPORADA ESPECIAL

ENERO	01/01 AL 06/01/10
MARZO-ABRIL	26/03 AL 04/04/10
ABRIL- MAYO	30/04 AL 31/05/10
JULIO- AGOSTO	01/07 AL 31/08/10
OCTUBRE	08/10 AL 12/10/10
OCTUBRE- NOVIEMBRE	29/10 AL 01/11/10
DICIEMBRE	03/12 AL 08/12/10
DICIEMBRE- ENERO	24/12 AL 06/01/11

2009 : Del 30 de Octubre al 2 de Noviembre/ Del 4 al 8 de Diciembre.
Del 24 al 31 de Diciembre.

Apartamento 4 (máximo 4) - 2 personas: 120 €noche +Iva
4 personas: 140 €noche+ Iva

Apartamento 10 (máximo 4) - 2 personas: 120 €noche+ Iva
4 personas: 140 €noche+ Iva

Apartamento 7 (máximo 4) - 2 personas: 130 €noche+ Iva
4 personas: 150 €noche+ Iva

Apartamento 5 (máximo 2) - 2 personas: 120 €noche + Iva

Todos los apartamentos llevan un suplemento de 20 €por limpieza final. Estancia mínima 2 noches