

BODA- COCTEL DIVERTIDA EN TORRE DE LA BARCA 2010 (1)

Aperitivos en Pie...

Jamón Ibérico de Covap
Queso Manchego con Confitura de Tomate
Uvas Rellenas
Brocheta de Aceitunas con boquerones en Vinagre
Bombón Molinero
Crepes de Roquefort y Dátiles
Carpaccio de Presa con Rúcula
Bolitas de Foie y Naranja
Rollitos de Caballa
Minisandwich Club
Canapé de Gambas Gratinado
Fillos de Foie y Manzana
Solomillo al Roquefort
Brick de Rabo de Toro con Membrillo
Mini Hot Dog
Caramelos de Morcilla
Tulipa de Balancharas y Cebolla Confitada
Champiñón al Pesto con Jamón de Pato
Pechuguitas al Limón
Mejillón Tigre
Berenjenas con Miel
Croquetas de Jamón
Gambas al Romesco
Buñuelos de camarones

Gazpacho de Tomate y Fresones

○

Caldo de La Sierra con Hierbabuena

Por Persona en platitos individuales.....

Tartar de Salmón y Langostinos

Carrillada de Ibérico al Amontillado con Puré de Patatas

Panacotta de naranja

Para Beber...

Fino Pompeyo, Vega María Blanco, Tinto de la Casa, Agua Mineral, Cervezas, Refrescos, Pedro Ximénez o Cava y Café.

BODA- COCTEL DIVERTIDA EN TORRE DE LA BARCA 2010 (2)

Aperitivos en Pie...

Jamón Ibérico de Covap
Queso Manchego con Confitura de Tomate
Uvas Rellenas
Brocheta de Aceitunas con boquerones en Vinagre
Bombón Molinero
Crepes de Roquefort y Dátiles
Carpaccio de Presa con Rúcula
Bolitas de Foie y Naranja
Rollitos de Caballa
Minisandwich Club
Canapé de Gambas Gratinado
Fillos de Foie y Manzana
Solomillo al Roquefort
Brick de Rabo de Toro con Membrillo
Pizzeta de Burtifarra
Milhojas de Morcilla y Queso
Tulipa de Balancharas y Cebolla Confitada
Champiñón al Pesto con Jamón de Pato
Pechuguitas al Limón
Mejillón Tigre
Berenjenas con Miel
Croquetas de Jamón
Gambas al Romescu
Buñuelos de camarones
Cazuelitas de Salmorejo con Jamón
O
Crema Caliente de Puerros

Por Persona en platitos individuales.....

Ensalada Molinera de Bacalao y Naranja

Rabo de Toro deshuesado con cremoso de patatas

Tarta de Yogurt Griego con Fresas

Para Beber...

Fino Pompeyo, Vega María Blanco, Tinto de la Casa, Agua Mineral, Cervezas, Refrescos, Pedro Ximénez o Cava y Café.

BODA- COCTEL DIVERTIDA EN TORRE DE LA BARCA 2010 (3)

Aperitivos en Pie...

Jamón Ibérico de Covap
Queso Manchego con Confitura de Tomate
Uvas Rellenas
Brocheta de Aceitunas con boquerones en Vinagre
Bombón Molinero
Crepes de Roquefort y Dátiles
Carpaccio de Presa con Rúcula
Bolitas de Foie y Naranja
Rollitos de Caballa
Minisandwich Club
Canapé de Gambas Gratinado
Fillos de Foie y Manzana
Solomillo al Roquefort
Brick de Rabo de Toro con Membrillo
Pizzeta de Burtifarra
Milhojas de Morcilla y Queso
Tulipa de Balancharas y Cebolla Confitada
Champiñón al Pesto con Jamón de Pato
Pechuguitas al Limón
Mejillón Tigre
Hatillo de Verduras con Choco
Croquetas de Jamón
Gambas al Romescu
Bolitas de Flamenquín

Copa de Ajoblanco de Almendras

Por Persona en platitos individuales.....

Ensalada de Rape y Langostinos

Rabo de Toro Deshuesado con Cremoso de Patatas

Peras al vino con helado de canela

Para Beber...

Fino Pompeyo, Vega María Blanco, Tinto de la Casa, Agua Mineral, Cervezas, Refrescos, Pedro Ximénez o Cava y Café.

PUESTECITOS EN TORRE DE LA BARCA

Puede complementar su celebración con la novedad de nuestros puestos al aire libre, pequeñas carpas que harán diferente su boda.

BUFFET DE IBÉRICO DE LOS PEDROCHES

Puestecito de jamón Ibérico con cortador de jamón , sus tostas, tomate triturado natural y aceite de oliva virgen extra.

- 1 CORTADOR DE JAMÓN (POR CADA 2 JAMONES)
- 2 JAMONES IBÉRICOS DE COVAP
- PAN DE PUEBLO EN TOSTAS Y REGAÑAS
- ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- TOMATE TRITURADO NATURAL

- Nota: Cálculo realizado para 200 personas, si fueran más se cotizaría la diferencia.

BUFFET DE QUESOS

Puestecito de distintas clases de quesos acompañada de frutos secos, grissinis y regañás decorado con centros de uvas naturales.

- 2 QUESOS MANCHEGOS SEMICURADOS CORTADO A TAQUITOS
- 8 BANDEJAS DE QUESO MANCHEGO CURADO EN CUÑAS
- CESTAS CON OREJONES, CIRUELAS PASAS Y NUECES.
- 8 BANDEJAS DE QUESO DE CABRA CORTADO EN CUÑAS.

NUESTRA "FREIDURIA"

Puestecito de distintas clases de pescaito frito hecho al momento y que se entregan en cucuruchos de estraza individuales .

- GAMBAS FRITAS
- BOQUERONES FRITOS
- ROSADA EN ADOBO
- COCINERO FRIENDO AL MOMENTO
- CUCURUCHOS DE BODEGAS CAMPOS

- Nota: Cálculo realizado para 200 personas, si fueran más se cotizaría la diferencia.

MESA DE CHAMPAGNE CON FRESAS NATURALES

Mesa decorada con Champaneras , Centros de Cristal con Fresas frescas y Copas para Champagne con un camarero que estará sirviendo durante todo el aperitivo.

- 30 BOTELLAS DE MOËT & CHANDON (En caso de necesitar más, se facturarían a parte)
- CAMARERO UNIFORMADO
- MONTAJE DE LA MESA DECORADA
- CENTRO DE CRISTAL CON FRESAS FRESCAS
-

COCTELERIA

Durante el Aperitivo, se servirán cócteles preparados al momento, en una barra decorada .

- COCTEL DE PIÑA COLADA SIN ALCOHOL
- MOJITO
- SAN FRANCISCO
- CAIPIRINHA
- CAMAREROS PREPARANDO COCTELES AL MOMENTO

LA CHURRERIA

Para la barra libre se puede contratar una churrera que hace en el momento los churros con chocolate de siempre. Si fuera posible, se montaría una carpa en el exterior a vista de los invitados. Incluye:

- CHURROS AL MOMENTO
- CHURRERA
- CHOCOLATE CALIENTE

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.

Visitas Turísticas:

Recorrido por la judería y visita a la mezquita catedral dirigida por una guía turística de una duración aproximada de 2 horas y 15 minutos.

(Grupos hasta 40 personas/guía. Coste entradas de la Mezquita no incluidas)

Cortador de Jamón (durante el aperitivo, 2 jamones)

Venenciador de Fino: (durante el aperitivo)

Jazz en directo para el aperitivo

Guitarra en directo para el aperitivo

Disc jockey: Para la barra libre:

Bodas almuerzo y cena

Hora extra disc jokey

Nuestros disc jockeys se encargan también de gestionar orquestas y grupos de música.

Proyecciones durante la barra libre

Cocteleria:

Durante la barra libre , se servirán cócteles preparados al momento (mojitos, san francisco, caipirinha, etc), en una barra decorada.

Fotografía en directo:

Durante la barra libre, se realizan fotos a los invitados y se van proyectando en una pantalla al momento, grabándose un Cd que se entrega al final de la celebración a los novios.

"Aquellos maravillosos años.... "

Durante la barra libre, existe una zona acondicionada para que los invitados dediquen a los novios unas palabras. Estas serán grabadas con una cámara de video en directo, pudiendo ser recordadas todo tipo de historias de antaño.

" La Polaroid"

¿ Quién no recuerda la maravillosa Polaroid? Con este servicio, estarán haciendo a los invitados fotos durante la barra libre con una Polaroid que será luego entregadas a los novios en un álbum de recuerdo. Captará momentos únicos.

Otros servicios:

Gestión de autobuses
Hoteles y alojamiento de invitados
Abanicos pintados a mano para regalo
Páginas Web personalizadas.

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. El iva se aplicará el vigente a la fecha de celebración.

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.