

LOS CANDILES DE LA BARCA (1)

Durante la espera....

Tentempié de Torre de la Barca

Aperitivo...

Jamón ibérico de Covap
Queso manchego con nueces
Brocheta de aceituna con boquerones en vinagre
Tostas de bacalao al oliva virgen
Pizzeta de butifarra
Cigarrillos de chorizo
Canapé de gambas gratinado
Sandwich club
Bolsitas de gulas y ali oli
Empanadillitas de sobrasada
Croquetas de jamón
Flamenquin tricolor

A Continuación...

Caldo de la sierra con hierbabuena
Milhojas de Salmón y Queso con Langostinos
Carrillada de Ibérico con puré de patatas

Tarta de yogurt griego con fresas y helado de frambuesa

Con el Café...

Tejas o pestiños

Para Beber...

Fino Bodegas Campos, Blanco de la casa, Rioja de la casa, cerveza, refrescos, Agua mineral, Pedro Ximénez o cava, café e infusiones.

EL MOLINO DE LA BARCA (2)

Durante la espera....

Tentempié de Torre de la Barca

Para Empezar...

Jamón ibérico de Covap
Queso manchego con confitura de tomate
Uvas rellenas
Crepes de roquefort y dátiles
Piononos de foie caramelizada
Tulipa de los balanchares
Tostas de lomo de orza
Fillos de foie y manzana
Rollitos de caballa con tomate
Quiche de queso brie
Bolsitas de gulas y ali oli
Croquetas de jamón
Coliflor rebozada
Empanadillitas de sobrasada y miel de caña
Flamenquín tricolor

Copita de crema de puerros

A Continuación...

Ravioli de setas e ibéricos con foie

○

Pastel de Berenjenas con jamón

Solomillo de ibérico a la mostaza antigua con manzana asada

Pirámide de cuatro chocolates con helado de yogurt

Con el Café...

Tejas o pestiños

Para Beber...

Fino Bodegas Campos, Blanco de la casa, Rioja de la casa, cerveza, refrescos, Agua mineral, Pedro Ximénez o cava, café e infusiones.

QUITAPESARES DE LA BARCA (3)

Durante la espera....

Tentempié de Torre de la Barca

Para Empezar...

Jamón ibérico de Covap
Queso manchego con nueces
Brocheta de aceitunas con boquerones en vinagre
Paté de perdiz con velo de P.X
Bombón de piquillo y ventresca
Brick de rabo de toro y membrillo
Mini sandwich club
Cestitos de morcilla
Fillos de foie y manzana
Rollitos de caballa con tomate
Lancitas de langostinos
Chups de villaroy
Empanadillitas de queso de cabra y cebolla caramelizada
Pimientos de guernica rellenos de migas

Cazuelitas de salmorejo

A Continuación...

TORRE DE LA BARCA

Arroz de rabo de toro con verduritas

○

Arroz de langostinos

Corvina al oliva virgen con verduritas

○

Solomillo de ibérico al oloroso con trinchat de patatas

Helado de naranja al aceite de arbequina con gelatina de PX

Con el Café...

Tejas o pestiños

Para Beber...

Fino Bodegas Campos, Blanco de la casa, Rioja de la casa, cerveza, refrescos, Agua mineral, Pedro Ximénez o cava, café e infusiones.

LA ERA DE LA BARCA (4)

Durante la espera....

Tentempié de Torre de la Barca

Para Empezar...

Jamón ibérico de Covap
Queso manchego con confitura de tomate
Bombón de salmón
Tosta de bacalao al oliva virgen
Fillos de foie y manzana
Rollitos de caballa con tomate
Canapé de gambas gratinado
Caramelos de morcilla
Tulipa de los balanchares
Crujiente de puerros
Brick de rabo de toro y membrillo
Pimientos de guernica rellenos de migas
Hatillo de verduritas con choco
Dátiles con bacon
Croquetas de jamón ibérico
Orly de bacalao

Cartuchitos de "pescaito frito"

A Continuación...

Piriñaca de rape y langostinos

Rabo de toro deshuesado con cremoso de patatas

Copa de frutos rojos con helado de vainilla

Con el Café...

Tejas o pestiños

Para Beber...

Fino Bodegas Campos, Blanco de la casa, Rioja de la casa, cerveza, refrescos, Agua mineral, Pedro Ximénez o cava, café e infusiones.

EL COCHERÓN DE LA BARCA (5)

Durante la espera....

Tentempié de Torre de la Barca

Para Empezar...

Jamón ibérico de Covap
Queso manchego con confitura de tomate
Bombón de espinacas
Tostas de lomo de orza
Pionono de foie
Crepes de roquefort y dátiles
Rollitos de caballa con tomate
Quiche de pimientos de piquillo
Espárragos con jamón
Tulipa de los balanchares
Piruletas de parmesano
Crujiente de carrillada y salsa agridulce
Pimientos de guernica rellenos de migas
Flamenquin tricolor
Albóndigas de ibérico
Bolsitas de gulas y ali oli
Empanadillitas de sobrasada y miel de caña

Cartuchitos de gambas

A Continuación...

Crema caliente de puerros con brandada de bacalao

Ajoblanco con uvas, trigueros y langostinos

Solomillo de ternera relleno de foie con torta de patata

Bizcocho de chocolate con naranja confitada

Con el Café...

Tejas o pestiños

Para Beber...

Fino Bodegas Campos, Blanco de la casa, Rioja de la casa, cerveza, refrescos, agua mineral, Pedro Ximénez o cava, café e infusiones.

EL GUADARNES DE LA BARCA 2012 (6)

Durante la espera....

Tentempié de Torre de la Barca

Para Empezar...

Jamón ibérico de Covap
Queso manchego con confitura de tomate
Bombón de espinacas
Rollitos de caballa con tomate
Lancitas de langostinos
Tulipa de los balanchares
Piruletas de parmesano
Brick de rabo de toro y membrillo
Pimientos de guernica rellenos de migas
Gambas al romescu
Albóndigas de ibérico
Empanadillitas de sobrasada y miel de caña

A Continuación...

Lasaña caliente de bogavante

Poularda rellena de ibéricos con crema de foie

Mousse de chocolate con leche y yema tostada

Con el Café...

Tejas o pestiños

Para Beber...

Fino Bodegas Campos, Blanco de la casa, Rioja de la casa, cerveza, refrescos, Agua mineral, Pedro Ximénez o cava, café e infusiones.

LABRADORES DE LA BARCA 2012 (7)

Durante la espera....

Tentempié de Torre de la Barca

Para Empezar...

Jamón ibérico de Covap
Queso manchego con confitura de tomate
Bombón molinero
Crepes de roquefort y dátiles
Burritos de salmón
Rollitos de caballa con tomate
Lancitas de langostinos
Tulipa de los balanchares
Cestitos de morcilla y piquillo
Brick de rabo de toro y membrillo
Pimientos de guernica rellenos de migas
Hatillo de verduritas con choco
Dátiles con bacon
Flamenquín tricolor
Chups de villaroy

Copita de ajoblanco de almendras

A Continuación...

Ensalada de perdiz con foie

Lubina con verduritas y crema de avellanas

Struddel de manzana con helado de vainilla

Con el Café...

Tejas o pestiños

Para Beber...

Fino Bodegas Campos, Blanco de la casa, Rioja de la casa, cerveza, refrescos, agua mineral, Pedro Ximénez o cava, café e infusiones.

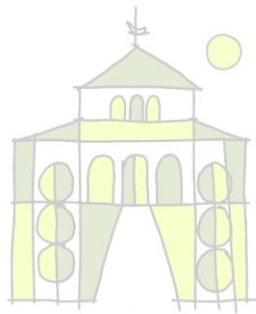
LISTA DE APERITIVOS 2012

APERITIVOS FRIOS

Jamon iberico 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
Creppes de roquefort y dátiles
Piruletas de parmesano
Uvas rellenas
Pionono de foie
Bolitas de foie y naranja
Tostas de bacalao al oliva
Quiche de pimientos del piquillo y queso brie
Patatas bravas
Paté de perdiz con velo de PX

APERITIVOS HORNO

Fillos de foie y manzana
Caramelos de morcilla
Molletitos de pringá
Pizzeta de butifarra
Espárragos con jamón
Rollitos de caballa y tomate
Cigarrillos de chorizo
Crujiente de carrillada con salsa agridulce
Canapé de gambas gratinado
Tulipa de balanchares y cebolla confitada
Fajitas de pollo
Crujiente de puerros y gambas
Brick de rabo de toro con membrillo
Bolsita de gulas y ali oli
Mini sandwich club
Patatas ali oli con jamón
Lancitas de langostinos
Bombón de espinacas



LA BARCA

CAMPOS

APERITIVOS FRITOS

Pinchos de migas
Chups de villaroy
Pimientos de guernica rellenos de migas
Picatostes de gambas
Gambas al romescu
Hatillo de verduras con choco
Rosada en adobo
Bacalao frito
Coliflor rebozada
Croquetas de jamón
Albóndigas de ibérico
Dátiles con bacon
Empanadillitas de sobrasada y miel de caña
Flamenquín de pollo con pimientos asados
Orly de brandada de bacalao

PARA FINALIZAR EL APERITIVO

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



LA BARCA

NUESTRAS RECENAS

TIPO 1:

Mini Perritos Calientes
Molletitos De Almodovar
Surtido De Pasteleria

TIPO 2:

Mini Hamburguesas Completas
Mini Perritos Calientes
Bocadillitos De Calamares con mahonesa



TIPO 3:

Caldo de la sierra
Mini Perritos Calientes
Torta serrana con jamón ibérico
Mini Hamburguesas Completas

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 2012.

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.

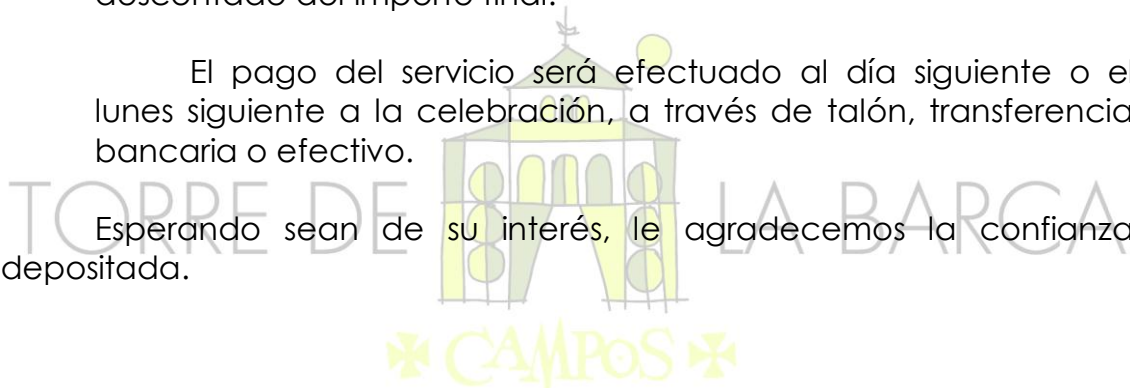
Por el Artículo 152 de la Ley de Propiedad Intelectual, la Sociedad General de Autores impone el abono de 200 euros en concepto de Derechos de Autor por la utilización de CDs de música en cada celebración. Al utilizar los Disc-jockeys contratados en Bodegas Campos, ellos se harán cargo de la mitad del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





ATMOSPHERA BODAS Y VIAJES

ATMOSPHERA BODAS 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.

Hemos creado para usted **ATMOSPHERA LISTA DE BODAS**, una lista de bodas virtual, de muy fácil uso, que le ayudará en la organización de todo el evento y será de gran comodidad para sus invitados. Solicitenos información sin compromiso.

Les informamos que también disponemos de la sección **ATMOSPHERA VIAJES** donde podrán asesorarle sobre distintas propuestas de viajes de novios con encanto y detalles que harán su viaje exclusivo a cargo de un profesional del sector que estará a su disposición en cualquier momento.

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

Música para el baile (DJ y orquestas)

Fotografía y vídeo en la barra libre

Visitas turísticas

Regalos para los invitados

Invitaciones de boda y meseros

Coches de alquiler y autobuses

Hoteles para invitados

Decoración floral

Quedamos a su disposición en el teléfono 957497404 o en la dirección de correo electrónico clientes@atmosferaeventos.com