

## 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.

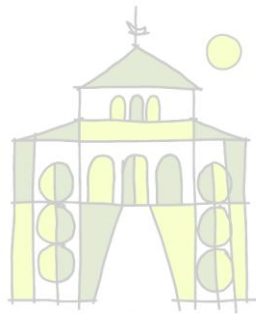
## LISTA DE APERITIVOS 2012

### 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

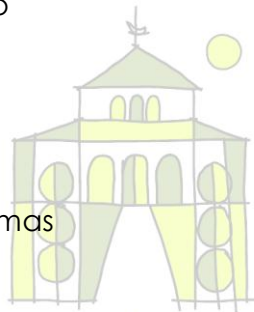


## **APERITIVOS FRITOS**

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



**TORRE DE LOS CAMPOS**

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.

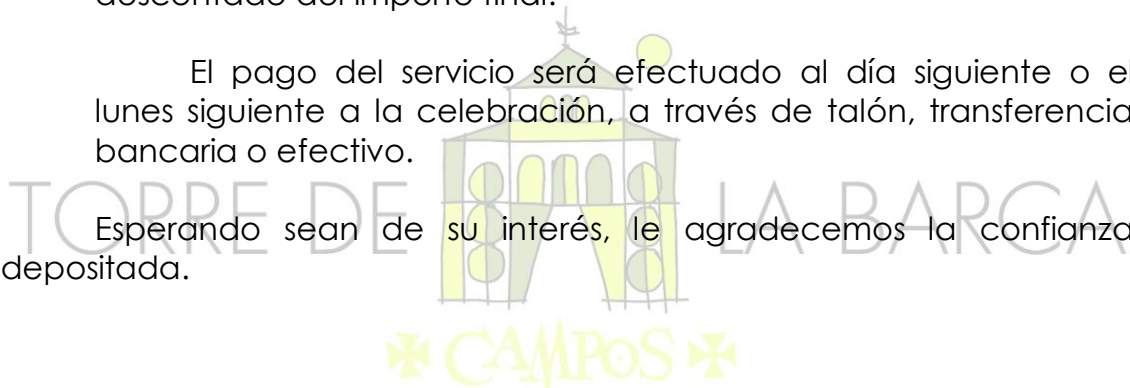
Por el Artículo 152 de la Ley de Propiedad Intelectual, la Sociedad General de Autores impone el abono de 200 euros en concepto de Derechos de Autor por la utilización de CDs de música en cada celebración. Al utilizar los Disc-jockeys contratados en Bodegas Campos, ellos se harán cargo de la mitad del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