

**MOLINO DE BAENA DE LA BARCA 2011 (1)**  
*(Grupos mayores de 60 personas)*

**Aperitivo en Pie...**

Taquitos de queso manchego con nueces  
Crepes de roquefort y dátiles  
Bombón de piquillo y ventresca  
Piononos de Almería  
Canapé de gambas gratinado  
Cestitos de morcilla  
Tulipa de los Balanchares  
Brick de rabo de toro y membrillo  
Minisandwich club  
Croquetas de jamón  
Coliflor rebozada  
Hatillo de verduras con choco  
Chups de villaroy  
Empanadillitas de sobrasada con miel de caña

**A Continuación...**

Timbal de berenjenas con gambas (temporada)  
O  
Ensalada de bacalao con verduritas

Carrillada de ibérico al amontillado con puré de patatas

Tarta de cuatro chocolates con helado de leche merengada

**Para Beber...**

Fino Benavides, Vega María Blanco, Rioja de la casa, cerveza, refrescos,  
Agua mineral, Pedro Ximénez, café e infusiones.

\*NOTA: La elección de uno de los platos se realizará 10 antes de la celebración.

**VALLE DE LOS PEDROCHES DE LA BARCA 2011 (2)**  
(Grupos mayores de 60 personas)

**Aperitivo en Pie...**

Queso manchego con confitura de tomate  
Crepes de roquefort y dátiles  
Brochetas de aceitunas con boquerones en vinagre  
Bolitas de foie y naranja  
Piononos de Almeria  
Canapé de gambas gratinado  
Cestitos de Morcilla y piquillo  
Tulipa de los Balanchares  
Fillos de foie y manzana  
Minisandwich club  
Gachas de Jaén  
Pimientos de Guernica rellenos de migas  
Tostas de lomo de orza  
Rosada en adobo  
Chups de Villaroy  
Empanadillitas de sobrasada con miel de caña  
Croquetas de jamón  
Hatillos de verduras con choco

**A Continuación...**

Alcachofas al fino de moriles ( Según temporada)

o

Cardos con migas de perdiz escabechada

Solomillo de ibérico a la mostaza antigua con manzana asada

Tarta de yogurt griego con fresas y helado

**Para Beber...**

Fino Benavides, Vega María Blanco, Rioja de la casa, cerveza, refrescos,  
Agua mineral, Pedro Ximénez, café e infusiones.

\*NOTA: La elección de uno de los platos se realizará 10 antes de la celebración.

**BOTAS DE ROBLE DE LA BARCA 2011(3)**  
*(Grupos mayores de 60 personas)*

**Aperitivo en Pie...**

Queso manchego con confitura de tomate  
Creps de roquefort y dátiles  
Brochetas de aceitunas con boquerones en vinagre  
Bolitas de foie y naranja  
Piononos de Almeria  
Cestitos de morcilla y piquillo  
Canapé de gambas gratinado  
Tulipa de los Balanchares  
Fillos de foie y manzana  
Minisandwich club  
Tostas de lomo de orza  
Pimientos de Guernica rellenos de migas  
Orly de bacalao  
Coliflor rebozada  
Chups de villaroy  
Albóndigas de ibérico  
Empanadillitas de sobrasada con miel de caña  
Croquetas de jamón  
Hatillo de verduras con choco

**A Continuación...**

Salmorejo al oliva virgen con huevo y jamón

Rabo de toro deshuesado con cremoso de patatas

Helado de naranja al aceite de arbequina

**Para Beber...**

Fino Benavides, Vega María Blanco, Rioja de la casa, cerveza, refrescos,  
Agua mineral, Pedro Ximénez, café e infusiones.

## MONTILLA-MORILES DE LA BARCA 2011 (4)

*(Grupos mayores de 60 personas)*

### Aperitivo en pie...

Bombones de salmón  
Brochetas de aceitunas con boquerones en vinagre  
Taquitos de queso manchego con nueces  
Piononos de Almería  
Bolitas de foie y naranja  
Cestitos de morcilla y piquillo  
Tostas de lomo de orza  
Tulipa de los balanchares  
Brick de rabo de toro con membrillo  
Canapé de gambas ratinado  
Albóndigas de ibérico  
Coliflor rebozada  
Pimientos rellenos de Migas  
Rosada en adobo  
Croquetas de jamón  
Picatostes de gambas  
Flamenquin tricolor  
Chups de villaroy

### A Continuación...

Ensalada de perdiz con verduritas escabechadas  
Corvina al Aceite de Oliva Virgen con pisto de zanahorias

Peras al vino tinto con helado de canela

### Para Beber...

Fino Benavides, Vega Maria blanco, Rioja de la casa, cerveza, refrescos,  
Agua Mineral, Pedro Ximénez, café e infusiones

**UVA DE PEDRO XIMENEZ DE LA BARCA 2011 (5)**  
*(Grupos mayores de 60 personas)*

**Aperitivo en pie...**

Jamón ibérico de Covap  
Uvas rellenas de roquefort  
Taquitos de queso manchego con nueces  
Brocheta de aceitunas con boquerones en vinagre  
Bolitas de foie y naranja  
Cestitos de morcilla y piquillo  
Fillos de foie y manzana  
Piononos de Almeria  
Tulipa de los balanchares  
Canapé de gambas gratinado  
Rollitos de caballa  
Tostas de lomo de orza  
Albondigas de ibérico  
Pimientos rellenos de migas  
Croquetas de jamón  
Empanadillitas de sobrasada  
Hatillos de verduras con choco

**A Continuación....**

Ajoblanco con uvas, langostinos y trigueros

Ensalada de rape con salsa tártara

Solomillo de ibérico al oloroso con trinchat de patatas

Copa de piña caramelizada con helado de coco

**Para Beber...**

Fino Benavides, Vega Maria blanco, Rioja de la casa, cerveza, refrescos,  
Agua mineral, Pedro Ximénez, café e infusiones

## MENÚ DE LA AXERQUÍA DE LA BARCA 2011 (6)

(Grupos mayores de 60 personas)

### Aperitivo en pie...

Jamón Ibérico de Covap  
Taquitos de queso manchego con nueces  
Crepes de roquefort y dátiles  
Tostas de bacalao al oliva virgen  
Brochetas de aceitunas con boquerones en vinagre  
Cestitos de morcilla y piquillo  
Piononos de Almeria  
Rollitos de caballa con tomate  
Mini sándwich club  
Molletitos de Almodovar  
Canapé de gambas gratinado  
Pinchos de migas  
Albóndigas de ibérico  
Empanadillitas con sobrasada  
Gambas al romescu  
Rosada en adobo  
Croquetas de jamón

### A Continuación...

Milhojas de foie y manzana caramelizadas

Lubina al Oliva virgen con tallarines de calabacín

Bizcocho de chocolate y naranja confitada

### Para Beber...

Fino Benavides, Vega María Blanco, Rioja de la casa, Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Pedro Ximénez, café e infusiones

Estimado cliente, le detallamos a continuación algunas observaciones que completan la información de los distintos menús válidos para grupos mayores de 15 comensales, válidos durante el año 2011.

Todos los presupuestos incluyen:

- Aparcamiento vigilado gratuito en la calle Lineros y D. Rodrigo.
- Servicio de guardarropa.
- Centros de mesa de Bodegas Campos.
- Servicio de camareros uniformados.
- Sala privada para el evento totalmente acondicionada.

Queda entendido que estos menús son a título orientativo y que podemos combinar o alterar la composición de los mismos según sus preferencias, configurándole un presupuesto personalizado.

Los menús de niños podrán ser:

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

Menú de Niños 2: 1 Minihamburguesa, 1 Miniperrito Caliente, Patatas Fritas, Tarta con Helado y Refrescos.

En caso de estar interesado en el alquiler de algún tipo de medio audiovisual, por favor consúltenos, le podemos facilitar una amplia gama (cañón, pantalla, portátil, etc.), reservándolo con antelación al evento.

Les podemos gestionar otro tipo de servicios a través de la empresa Atmosfera que nos solicite cortador de jamón, venenciador de fino, servicio de canguros, tarjetas de menú personalizadas, animación infantil, etc. Contacto :[clientes@atmosferaeventos.com](mailto:clientes@atmosferaeventos.com).

La tarifa de precios para consumiciones extraordinarias es la siguiente:

Licores	4 euros IVA incluido.
Copas	6 euros IVA incluido.
Sº Camareros	60 euros/+ Iva cada uno, en caso necesario.

En caso de estar interesados en una Barra Libre, por favor, consúltenos para pasarle un presupuesto.

Se facturará por el total de adultos y niños confirmados hasta 4 días antes de la celebración. El abono de la celebración se realizará a la finalización de la misma o al día siguiente, bien en efectivo, por transferencia o con tarjeta de crédito.

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.

Si tiene cualquier duda, estamos a su disposición en nuestro Departamento Comercial.





## 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
- Música para el baile (DJ y orquestas)
- Fotografía y video en la barra libre
- Visitas turísticas
- Regalos para los invitados
- Alfombras
- Carpas
- Coches y autobuses
- Azafatas

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