

*Bodas 2024.*

**CAMPUS**



*Contacto*



*635680086*

# RESERVA



Se realiza una **reserva** de compromiso entre las partes abonándose en este acto una cantidad de **600€** que consideramos a cuenta del banquete.

El resto del importe de la siguiente forma:

**Martes antes** de la celebración **deberá abonarse el 95%** del presupuesto del banquete en efectivo y la cantidad que quede pendiente será abonada el mismo día de la celebración mediante tarjeta o efectivo.

## CONFIRMACIÓN DE N° DE INVITADOS Y ORGANIZACIÓN DEL BANQUETE

El martes antes del evento se deberán confirmar las plazas definitivas de comensales así como la organización del banquete.

A partir de ese momento solo se podrá añadir algún comensal de ultima hora, nunca quitar.

## MENÚS EVENTOS

A continuación les ofrecemos los menús que hemos elaborado para esta temporada. También disponemos de menús para niños, así como para personas con dietas especiales.

# BODEGA

(incluída en los menús)

---



**AGUAS MINERALES, REFRESCOS Y CERVEZAS.**

**VINO BLANCO: VERDEJO.**

**VINO TINTO: RIOJA CRIANZA**

**CAVA BRUT .**

## BARRA LIBRE

---

CONSUMICIONES COPA DE BALÓN 7€

## SALONES CAMPUS ESPAI D'OCI

---

PONE A SU DISPOSICIÓN UN EQUIPO DE PERSONAS QUE A TRAVÉS DE UN TRATO PERSONALIZADO LOGRARÁN QUE SU CELEBRACIÓN SEA UN ÉXITO.

**CAMPUS**

# ENTRANTES FRÍOS

---

- JAMÓN IBÉRICO
- TABLA DE QUESOS ARTESANOS
- DELICIA DE PULPO SOBRE LECHO DE VERDURITAS
- TIMBAL DE MANGO , AGUACATE Y SALMÓN
- BOMBONES DE BACALAO
- ENSALADA DE ESCALIVADA MOJAMA Y LANGOSTINOS
- CARPACCIO DE SEPIA Y PULPO
- BOMBONES DE FOIE Y MANGO

# ENTRANTES CALIENTES

---

- CANAPE DE CRUJIENTE DE LANGOSTINOS
- GRATINADO DE PULPO
- FERRERO DE MORCILLA
- MINIBRIOCHE DE ZAMBURIÑAS
- GAMBONES CON CREMA DE AZAFRAN
- RAVIOLI CRUJIENTE DE CARNE Y BECHAMEL TRUFADA
- CALAMAR AL ALIÑO MEDITERRANEO

# PESCADO

---

- CORVINA CON CREMA DE AJETES , BRÓCOLI Y CHERRY
- LUBINA SOBRE PANADERA Y CRUDITÉS DE VERDURAS
- RODABALLO AL ESTILO CAMPUS
- BACALAO REPOSADO SOBRE TOMATE CONFITADO
- SUQUET DE RAPE CON ALMEJAS A LA MARINERA
- INDIVIDUAL DE MARISCO

# CARNE

---

- SOLOMILLO DE IBÉRICO CON FOIE
- SECRETO DE IBÉRICO A LAS FINAS HIERBAS
- ENTRECOT LECHAL CON SU GUARNICIÓN
- DELICIA DE CARRILLERA DE IBERICA GUISADA.
- CORDERO ASADO A LA MIEL CON PASTEL DE PATATA.
- COSTILLA IBERICA CON FRUTOS ROJOS.

# POSTRES

---

- ESFERA LOTUS.
- VELVET DE FRAMBUESA Y FRUTAS DEL BOSQUE.
- CARPACCIO DE FRUTA CON TULIPA DE HELADO.
- COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE BAILEYS
- CARMELIA SOBRE ARENA DE GALLETAS.

# TARTAS

---

- TARTA NATA Y TRUFA
- TARTA DE CARMELIA
- TARTA FRAMBUESA Y FRUTAS DEL BOSQUE
- TARTA DE ALMENDRA Y YEMA

**CAMPUS**

# COCTAIL DE BIENVENIDA

---

BUFFET DE IBERICOS.  
BUFFET DE QUESOS.  
SURTIDO DE IBERICOS.  
SURTIDO DE QUESOS.  
BOMBONES DE BACALAO.  
FERRERO DE MORCILLA.  
MINI BAO DE TERNERA MECHADA.  
CESTITA DE BOLETUS.  
BOLITAS DE PULPO AL PIMENTON.  
MINI CHAMPIS RELLENOS CON HUEVO  
CODORNIZ.  
CONO CREMOSO DE QUESO Y JAMÓN.  
HUMUS DE AGUACATE.  
DELICIA DE PULPO SOBRE GRATEN DE AJO  
NEGRO.

---

**CAMPUS**

# MENÚ 1

---

- JAMÓN IBÉRICO
- TABLA DE QUESOS ARTESANOS
- BOMBONES DE BACALAO
- GRATINADO DE PULPO
- RAVIOLI CRUJIENTE DE CARNE Y BECHAMEL  
TRUFADA
- CRUJIENTE DE LANGOSTINOS CON  
CREMA DE PUERROS.

- 
- BACALAO REPOSADO SOBRE TOMATE  
CONFITADO

- 
- SOLOMILLO DE IBÉRICO CON FOIE  
Y NUESTRA CESTITA DE PATATA

---

POSTRE

Bebidas: Aguas Minerales Y Refrescos  
Vinos de la Casa  
Café y Licor

**TARTA**

**PRECIO: 70€**

**IVA INCLUIDO**

**CAMPUS**

# MENÚ 2

---

- JAMÓN IBÉRICO
- TIMBAL DE LANGOSTINOS , MANGO Y AGUACATE.
- TABLA DE QUESOS ARTESANO.

-CARPACCIO DE SEPIA AL AROMA DE ALBAHACA.

DELICIA DE PULPO SOBRE LECHO DE VERDURITAS.

GAMBONES CON CREMA DE AZAFRAN

- 
- SUQUET DE RAPE CON ALMEJAS A LA MARINERA

- 
- DELICIA DE CARRILLERA CON SALSA DE BOLETUS

---

POSTRE

## TARTA

Bebidas: Aguas Minerales Y Refrescos

Vinos de la Casa

Café y Licor

**PRECIO: 77€**

**IVA INCLUIDO**

**CAMPUS**



# MENÚ INFANTIL

- PAPAS

CROQUETAS , CALAMARES  
NUGETS DE POLLO.

---

## PLATOS A ELEGIR

PECHUGA EMPANADA CON PATATAS  
FRITAS.

HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS.

PIZZA CON PATATAS FRITAS.

---

HELADO

---

Bebida incluida

**Nota:** Campus ofrece cuidadoras  
para los niños a 70€ cada 15 niños.

**PRECIO: 25€**

**IVA INCLUIDO**

**CAMPUS**

*Queremos estar a vuestro lado  
en el día más importante  
de vuestra vida*

## **CONTACTO**



**635680086**



**campusonda@gmail.com**

**CAMPUS**

