



## INFORMACION BODAS 2023

### RESTAURANTE CASA CLUB GOLF ENTREPINOS

Estimados clientes:

Conforme a su solicitud de información y presupuesto para su banquete de boda en las instalaciones de **CASA CLUB GOLF ENTREPINOS**, nos es grato presentarles los para la celebración de banquetes de boda del año 2023 y una serie de alternativas que esperamos sea de su agrado.

El **CLUB DE GOLF ENTREPINOS** se construyó en el término Municipal de la Villa de Simancas a orillas del Río Pisuerga en 1990 como el primer campo de 18 hoyos de Castilla y León y a 15km de Valladolid.

Hemos diseñado una amplia y sencilla oferta gastronómica, compuesta por Cocktail, Menús e Islas Degustación.

Para los más pequeños proponemos un menú a base de fritos: Calamares a la Romana, Croquetas de Jamón, Gambas Gabardina e Ibéricos como entrada y finalizamos con Chuletillas de Lechazo o Escalopines de Solomillo y de postre Tarta de Chocolate. El precio es de 35€.

Para la correcta elección de su menú, **RESTAURANTE CASA CLUB GOLF ENTREPINOS**, les invita a una degustación de varios platos pre-elegidos: 2 entrantes, 2 pescados, 2 carnes y 2 postres.

Ésta degustación del menú se hará con una anticipación de 1 mes aproximadamente a la fecha de la boda.

La prueba del menú se realiza para 6 comensales para celebraciones de más de 100 invitados adultos y para 2 comensales para celebraciones de menos de 100 invitados adultos.

Al finalizar su elección les documentaremos por escrito los servicios definitivamente solicitados, así como, la descripción del menú elegido.



El Cocktail Lunch se ofrecerá en la Terraza Campo del **CLUB DE GOLF ENTREPINOS** si hace buen tiempo o, en caso contrario, en la zona interior de la **CASA CLUB**.

Además, para personalizar aún más su Cocktail, les ofrecemos diferentes opciones que le harán más especial y que les detallamos más adelante.

Una vez finalizado el Cocktail, se pasará al salón de la CASA CLUB en el que se celebrará el servicio de banquete tradicional con la configuración de mesas indicadas.

El **RESTAURANTE CASA CLUB GOLF ENTREPINOS** NO ADMITE APORTACIONES de productos alimenticios por parte de los novios y únicamente se trabaja con los productos especialmente seleccionados por nuestro CHEF EJECUTIVO.

Solo es admisible la aportación de vinos por la que se realizarán los siguientes descuentos sobre el precio final del menú seleccionado:

Aportación de vino tinto: **-1,50€ por persona**

Aportación de vino blanco: **-1,00€ por persona**

Aportación de cava o champagne: **-1,00€ por persona**

El precio de la fiesta posterior se compone de:

DJ: **1600€**, el servicio incluye: música en el Cocktail y en la Barra Libre.

Barra Libre: **25€** por persona.

El horario de la Barra Libre para el banquete de almuerzo y cena será de 3 horas.

Para realizar la ampliación del horario es necesario haberlo contratado con anterioridad a la fecha de celebración.

El coste de la misma es de **450€** adicionales por cada hora, con un máximo de 2 horas.

Una vez decidida la fecha de la celebración del banquete, se deberá formalizar el contrato de reserva y depositar 3.000€ en concepto de fianza. El día de la prueba de menú se realizará un desembolso de 3.000€ (opcional) en concepto de anticipo. El importe restante deberá ser abonado tras la realización del banquete. Las formas de pago aceptadas son: transferencia bancaria y efectivo.

Se facturará al menos por el número de comensales señalados antes de 7 días previos a la celebración del banquete. Para la comunicación del número de comensales de realizará y firmará el documento correspondiente de confirmación.

En todos los menús que les ofrecemos está incluida la decoración floral de las mesas, así como, las minutas de su banquete.



El **RESTAURANTE CASA CLUB GOLF ENTREPINOS** se complace en invitar a los novios a pasar su noche de bodas en el AC HOTEL PALACIO DE SANTA ANA 5\* en régimen de alojamiento y desayuno.

EL **RESTAURANTE CASA CLUB GOLF ENTREPINOS** sí da la posibilidad que los novios contraten servicios extras como: decoración, minutas etc....

Les recordamos que todas las tarifas reflejadas en esta información, están publicadas con **IVA INCLUIDO**.

No duden ponerse en ponerse en contacto con nosotros para cualquier aclaración.

Todos los profesionales y medios del CLUB DE GOLF ENTREPINOS se aúnan para que su banquete sea una celebración de HOYO EN 1 ¡¡¡

Agradeciendo de antemano la confianza depositada en nosotros, reciban un cordial saludo.



**Antonio Abarca**

**Dirección de Restauración y Eventos**

**Restaurante Casa Club Golf Entrepinos**



### **COCKTAIL Nº 1**

Vinos, Cervezas,

Espumosos

Refrescos, Agua, etc...

### **DETALLES FRÍOS....**

Hojaldre de Foie y Avellana

Sticks de Huevo de Codorniz con Anchoa y Tomatito Cherry

Salmorejo y Huevo

Pecado de Queso y Cecina

### **DETALLES CALIENTES....**

Croquetas de Jamón

Raiz de Pasta Filo Rellena de Langostino

Crocanti de Queso Gouda

**P.V.P.: 14,00€**



## **COCKTAIL Nº 2**

Vinos, Cervezas,  
Espumosos  
Refrescos, Agua, etc...

## **DETALLES FRIOS...**

Hojaldre de Foie y Avellana  
Sticks de Huevo de Codorniz con Anchoa y Tomatito Cherry  
Salmorejo y Huevo  
Pecado de Queso y Cecina  
Mini Cono de SteakTartar

## **DETALLES CALIENTES...**

Croquetas de Jamón  
Raíz de Pasta Filo Rellena de Langostino  
Crocante de Queso Gouda  
Brocheta de Pollo Teriyaki  
Croqueta de Chipirón

**P.V.P.: 18,00€**



### **COCKTAIL Nº 3**

Vinos, Cervezas,  
Espumosos  
Refrescos, Agua, etc...

### **DETALLES FRIOS...**

Hojaldre de Foie y Avellana  
Sticks de Huevo de Codorniz con Anchoa y Tomatito Cherry  
Salmorejo y Huevo  
Pecado de Queso y Cecina  
Mini Cono de SteakTartar  
Brocheta de Langostino y Boquerón

### **DETALLES CALIENTES...**

Croquetas de Jamón  
Raíz de Pasta Filo Rellena de Langostino  
Crocante de Queso Gouda  
Brocheta de Pollo Teriyaki  
Croqueta de Chipirón  
Saquito de Pasta Wonton Relleno de Centolla  
Mini Hamburguesa

**P.V.P.: 22,00€**



## SERVICIOS EXTRAS E ISLAS TEMÁTICAS

Si desea personalizar y sorprender a sus invitados con algún servicio diferente como complemento a su Cocktail , aquí le damos nuestras propuestas.

### **1.JAMÓN IBÉRICO SELECCIÓN CON CORTADOR**

Un maravilloso Jamón Ibérico Selección cortado in situ a vista de sus invitados mientras se desarrolla el Cocktail.

P.V.P: 750€

**\*Jamón aproximadamente de 6kg.**

### **2.RINCÓN DE LOS IBÉRICOS**

Un toque tradicional con Ibéricos BEHER a base de Salchichón, Chorizo y Lomo.

P.V.P: 5€ POR PERSONA

### **3.SELECCIÓN DE QUESOS**

Selección de Quesos Tierra de Sabor.

P.V.P: 3,50€ POR PERSONA

### **4. PULPO A LA GALLEGA**

Una presentación tradicional para sorprender a sus invitados



## **MENU Nº 1**

**Crema de Alcachofa con Foie**

-----

**Merluza a la Koskera con Almejas**

-----

**Sorbete**

-----

**Lechazo Asado IGP CyL**

-----

**Tarta Aniversario con Helado de Vainilla**

-----

### **BODEGA:**

Blanco Rueda Verdejo "Rejadorada"

"Vendimia Seleccionada" Bodegas Resalte Ribera del Duero

Espumos Tierra de CyL Yllera Privée

Agua, Cafés y Licores

**P.V.P.: 93,00€**





## **MENÚ Nº 2**

**Ensalada de Gambón, Lechuga Viva y Dressing Luis Felipe**

-----

**Rodaballo a la Donostiarra con Panaderas**

-----

**Sorbete**

-----

**Solomillo de Ternera al Perigourd con Foie**

-----

**Tarta Sant Honoré y Helado de Chocolate**

-----

### **BODEGA:**

Blanco Rueda Verdejo "Rejadorada"

"Vendimia Seleccionada" Bodegas Resalte Ribera del Duero

Espumoso Tierra de CyL Yllera Privée

Agua, Cafés y Licores

**P.V.P.: 105,00€**



## MENU Nº 3

**Carpaccio de Langostino, Confitura de Tomate y AOVE**

-----

**Medallón de Rape Gran Sol en Salsa Americana**

-----

**Sorbete**

-----

**Carrillera Estofada al Vino Tinto Con Patata Duquesa**

-----

**Tarta de Hojaldre, Crema y Yema Tostada con Helado de Vainilla**

-----

### **BODEGA:**

Blanco Rueda Verdejo "Rejadorada"

"Vendimia Seleccionada" Bodegas Resalte Ribera del Duero

Espumoso Tierra de CyL Yllera Privée

Agua, Cafés y Licores

**P.V.P.: 95,00€**



## MENÚ Nº 4

**Bogavante sobre Tomate Cherry, Hojaldre, Salsa de su Coral y Micromezclum**

-----

**Sorbete**

-----

**Cochinillo Asado al Estilo Tradicional**

-----

**Cesta de Chocolate y Mousse de Piñón de Pedrajas**

-----

**BODEGA:**

Blanco Rueda Verdejo "Rejadorada"

"Vendimia Seleccionada" Bodegas Resalte Ribera del Duero

Espumoso Tierra de CyL Yllera Privée

Agua, Cafés y Licores

**P.V.P.: 95,00€**



**MENU Nº 5**

**Merluza a la Koskera con Almejas**

-----

**Sorbete**

-----

**Lechazo Asado IGP CyL**

-----

**Ring de Mango con Helado de Vainilla**

-----

**BODEGA:**

Blanco Rueda Verdejo "Rejadorada"

"Vendimia Seleccionada" Bodegas Resalte Ribera del Duero

Espumoso Tierra de CyL Yllera Privée

Agua, Cafés y Licores

**P.V.P.: 75,00€**



**MENÚ Nº 6**

**Ensalada de Bogavante sobre Lechuga de Roble y Vinagreta de Naranja**

-----

**Bacalao de Faroe a la Olmedana con Crema de Boletus**

-----

**Sorbete**

-----

**Medallón de Solomillo Gallego al Cabrales con Patata Cúbica**

-----

**Ponche Segoviano y Helado de Café**

-----

**BODEGA:**

Blanco Rueda Verdejo "Rejadorada"

"Vendimia Seleccionada" Bodegas Resalte Ribera del Duero

Espumoso Tierra de CyL Yllera Privée

Agua, Cafés y Licores

**P.V.P.: 115,00€**



El horario de la Fiesta para el banquete del almuerzo es hasta las 21:30 horas, y para el banquete de cena hasta las 3:30 horas.

Consulte con nosotros la posibilidad de ampliar su servicio, solamente en caso de no tener el espacio reservado para otro evento, será posible ampliar por cada hora.

En ningún caso se podrá hacer una ampliación del horario que supere las 05:30 horas

### **AMPLIACION DE LA FIESTA**

Suplemento por ampliación del horario límite por cada hora o fracción.

**P.V.P.: 450,00€**

### **CONSUMOS EN SALA DE FIESTA**

Barra Libre (precio por persona)

**P.V.P.: 25,00€**

Incremento de Barra libre por ampliación

(precio por persona y hora)

**P.V.P.: 5,00€**

Agradeciendo de antemano el interés en celebrar su boda con nosotros, reciban un cordial saludo.

Atentamente,



**Antonio Abarca**

**Dirección de Restauración y Eventos**

**Restaurante Casa Club Golf Entrepinos**

