



Eventos Entrepianos

BAUTIZOS

¡tus eventos en las mejores manos!

Devaneo eventos & Berónica Amado.





Eventos Entrepinos

PRESENTACIÓN

Eventos con Encanto en Campo de Golf Entrepinos

En un entorno natural incomparable, Campo de Golf Entrepinos ofrece espacios versátiles y con carácter para la celebración de todo tipo de eventos, desde reuniones íntimas hasta bodas, bautizos o comuniones.

Contamos con tres ambientes exclusivos:

- Un elegante comedor con capacidad para 150 invitados y vistas panorámicas al campo.*
- Un espacio acogedor, ideal para celebraciones familiares.*
- Un salón reservado para encuentros más privados.*

Cada espacio está disponible en régimen de alquiler (consultar condiciones) y complementado con nuestra propuesta gastronómica: cocina casera de calidad, pensada para sorprender y agradar. Un lugar donde la naturaleza, la elegancia y el buen gusto se encuentran.



Eventos Entrepinos

ELIGE TU ESPACIO

Sala multifuncional, ideal para bautizos tipo coctel de hasta 70 comensales o eventos de banquete de hasta 40 comensales. **450€**

Sala Privé, ideal para eventos pequeños o comidas de empresa de hasta 25 personas. **450€**

Sala ENTREPINOS, ideal para eventos mas grandes como Bodas. **1500€** eventos de menos de 100 invitados.
1800€ eventos de 100 o mas comensales.





Eventos Entrepianos

ELIGE EL ESTILO DE TU EVENTO

*Tu evento puede ser tipo coctel o tipo banquete.
¿cómo prefieres?*





Eventos Entrepianos

BANQUETE

MENÚ BAUTIZO 1

ENTRANTE

Cecina de León IGP con pimientos caramelizados y piñón de Pedrajas.

PESCADO

Lomo de bacalao confitado y gratinado con alioli de manzana, acompañado de crema pisto y patata del terreno.

CARNE

Solomillo de ternera premium al Pedro Ximénez con patata del terreno, manzana confitada y chalotas glaseadas.

POSTRE

Choco blanco y mango by Pasteleria Julián Arranz “Maestro Artesano”. (elegir).

BODEGA

*Vino tinto DO Ribera del Duero.
vino blanco DO Rueda
frizzante*

52€





Eventos Entrepianos

BANQUETE

MENÚ BAUTIZO 2

ENTRANTE

Langostinos salvajes al horno con reducción de vermouth rojo artesano.

PESCADO

Merluza en salsa verde con almejas y gambas al estilo de la abuela.

CARNE

Lechazo asado en nuestro horno al estilo de castellano.

POSTRE

Choco blanco y mango by Pastelería Julián Arranz "Maestro Artesano". (elegir).

BODEGA

*Vino tinto DO Ribera del Duero.
vino blanco DO Rueda
frizzante*

60€





Eventos Entrepianos

INCLUYE:

*Servicio en mesa, agua, pan, café.
minuta personalizada con foto y decoración floral en mesa.
(mínimo mesas de 8 personas).*





Eventos Entrepianos

DE PIE

BASIC

Tablas de ibéricos variados

Canapés fríos variados (anchoa boquerón, crema de queso con membrillo y nuez, cangrejo y huevas, pate de salmón y flor)

Mini croquetas caseras variadas

Calamares del cantábrico

Mini burger courmet con queso cheddar y brotes

vasito de salmorejo cordobés con viruta de cecina de León. (primavera - verano) ó crema de verdura con picatostes. (otoño e invierno)

falso ravioli de jamón ibérico, foie y cebolla caramelizada.

langostino twister con mayonesa de kimchi.

brochetia de pollo teriyaki

bebida: vino ribera del duero, verdejo, frezzante, refresco formato Xl, agua, tinto de verano.

26€/pax





Eventos Entrepianos

D E P I E

E L E G A N C E

Tablas de ibéricos variados

Tablas de queso con fresas y uvas.

Crujiente de steak tartar

Mini burger courmet con queso cheddar y brotes

*vasito de salmorejo cordobés con viruta de cecina de León.
(primavera - verano) ó crema de verdura con picatostes. (otoño e
invierno)*

falso ravioli de jamón ibérico, foie y cebolla caramelizada.

*Tostas Gourmet calientes y variadas (Cecina de León con queso de
cabra, pimiento caramelizado y piñones, rollo de trigueros con york y
queso, gulas y gambas)*

Ensaladita de arroz basmati, pollo crujiente y salsa miel mostaza

langostino twister con mayonesa de kimchi.

Cucharita de pulpo con patata del terreno y aceite de trufa

*bebida: vino ribera del duero, verdejo, frezzante, refresco formato XL,
agua, tinto de verano.*

32€/pax





Eventos Entrepianos

AÑADE A TU LUNCH

Cortador profesional de jamón y jamón ibérico: 500€

Crujiente con queso pata mulo “La cruz del pobre” con mermelada de pimiento rojo y frutos secos: 2.50€

Brocheta de pulpo y langostino: 3€

Tablas de queso variado con fresas y uvas: 3€

Brocheta de cherrys, mozzarella, albahaca y pesto: 2.20€

Bucharita de ensaladilla rusa y gambas: 2.20€

Tosta de morcilla con manzana y crema de queso con frutos secos: 2.50€

Mini salpicón de marisco: 2.50€

Hojaldres dulces artesanos: 0.80€

Mini postre by pastelería Julián Arranz “Maestro artesano”: 3€

Rincón del buen café: 1.50€

Cerveza de barril: 3.50€

Refresco formato cristal: 3€

copa: 6€ (mínimo 50)

Bodega (consultar).





Eventos Entrepinos

DEBES SABER

TODOS NUESTRO MENÚS SON ADAPTABLES.

EL NÚMERO MÍNIMO DE COMENSALES ES DE 45 PERSONAS.

SE AVISARA AL RESTAURANTE DEL NÚMERO DEFINITIVO DE COMENSALES COMO MUCHO 4 DIAS ANTES DEL EVENTO.

SE COBRARÁ MÍNIMO LOS COMENSALES CONFIRMADOS HASTA 4 DIAS ANTES DEL EVENTO SALVO CAUSA DE FUERZA MAYOR.

SE AVISARÁ AL RESAURANTE DE AQUELLAS PERSONAS CON INTOLERANCIAS O ALERGIAS AL MENOS 4 DIAS ANTES DEL EVENTO, PARA ADAPTAR SU MENÚ. AQUELLOS QUE NO NOTIFIQUEN EN ESTE PERIODO SUS INTOLERANCIAS O ALERGIAS SOLO TENDRÁN OPCIÓN A LA ELECCIÓN QUE EL RESTAURANTE OFREZCA EN ESE MOMENTO.

PARA LA MANIPULACIÓN DE CUALQUIER OBJETO DEL ESPACIO SERÁ NECESARIO EL CONSENTIMIENTO DEL CLUB, INCLUYENDO PEDIR PERMISO PARA LA COLOCACIÓN DE ELEMENTOS DECORATIVOS ASI COMO PUEDA SER GLOBOS, CUERDAS, CINTAS ADESIVAS, ETC...

QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDO EL USO DE ARTILUGIOS DE PIROTECNIA.

GRACIAS DE TODO EL EQUIPO ENTREPINOS.

