



Eventos Entrepinos

COMUNIONES 2026
¡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 medina, ideal para comuniones de hasta 45 comensales. 300€ (segunda reserva)

Sala Privé, ideal para eventos de hasta 35 personas. 300€ (primera reserva)

Sala ENTREPINOS, ideal para eventos mas grandes como BODAS O COMUNIONES de mas de 50 comensales. (para comuniones 300/ comunión).

A Tener en cuenta:

La asignación de espacios se realizará según el orden en que se efectúen las reservas. Es decir, quienes reserven primero tendrán prioridad. Los primeros contratantes accederán a los espacios más privados, comenzando por la sala privada, seguida de la sala mediana, y finalmente el salón grande. De este modo, se garantiza un criterio justo y equitativo para todos los participantes





Eventos Entrepasinos

BANQUETE COMUNIÓN

MENÚ 1

APERITIVO AL MEDIO

Lascas de Jamón ibérico cortado a mano con emulsión de tomate y panecillos.

INDIVIDUAL

Ensalada de queso de cabra, cecina de León con tomates cherry confitados y vinagreta de pistacho.

*

Vieira gratinada con langostino y tropicales.

*

Sorbete de mandarina y cítricos. (elegir)

*

A ELEGIR (todo el banquete igual)

Lechazo asado al estilo tradicional con ensalada.

Solomillo de ternera con guarnición.

Costilla de Ternera confitada a baja temperatura y parmentier de patata.

*

Postre Pastelería Julián Arranz “Maestro Artesano”. (elegir).

BODEGA

Vino tinto DO Ribera del Duero.

vino blanco DO Rueda

frizzante

68€





Eventos Entrepasinos

BANQUETE COMUNIÓN

MENÚ 2

APERITIVO AL MEDIO

Lascas de Jamón ibérico cortado a mano con emulsión de tomate y panecillos.

INDIVIDUAL

Langostinos salvajes al horno con reducción de vermouth rojo artesano.

*

Lomo de Bacalao premium sobre crema de pimiento rojo asado.

*

Sorbete de mandarina y cítricos. (elegir)

*

A ELEGIR (todo el banquete igual)

Lechazo asado al estilo tradicional con ensalada.

Solomillo de ternera con guarnición.

Costilla de Ternera confitada a baja temperatura y parmentier de patata.

*

Postre Pastelería Julián Arranz "Maestro Artesano". (elegir).

BODEGA

Vino tinto DO Ribera del Duero.

vino blanco DO Rueda

frizzante

77€





Eventos Entrepinos

BANQUETE COMUNIÓN

MENÚ 3

APERITIVO AL MEDIO

Lascas de Jamón ibérico cortado a mano con emulsión de tomate y panecillos.

INDIVIDUAL

Brocheta de pulpo, langostinos y patata del terreno con aceite de trufa y alioli de manzana.

*

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

*

Sorbete mandarina y cítricos. (elegir)

*

A ELEGIR (todo el banquete igual)

Lechazo asado al estilo tradicional con ensalada.

Solomillo de ternera con guarnición.

Costilla de Ternera confitada a baja temperatura y parmentier de patata.

*

Postre Pastelería Julián Arranz “Maestro Artesano”. (elegir).

BODEGA

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

85€





Eventos Entrepinos

BANQUETE COMUNIÓN

MENÚ PARA LOS MAS PEQUES

INDIVIDUAL

Plato de ibéricos, croquetas caseras y calamares caseros.

*

A ELEGIR (todos los niños igual)

Pechugas empanadas o a la plancha con patatas.

Lomo a la plancha con patatas.

Chuletillas de lechazo con patatas. (+6€)

*

*Postre Pasteleria Julián Arranz “Maestro Artesano”. (elegir).
o posibilidad de helado.*

ENTREPINOS

BODEGA

desde 1990
Agua o Refrescos.

34€





Eventos Entrepinos

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN:

Servicio en mesa, agua, pan, café.

*Minuta personalizada con foto y decoración floral en mesa.
(mínimo mesas de 8 personas).*

Espada y muñeco de comunión.

*¡Si vienes acompañado hinchable para los mas peques!
(Si se contratan 2 o más comuniones el mismo día.)*

Golf
ENTREPINOS
desde 1990



OBSERVACIONES

- Los precios incluyen el 10% de IVA.
 - Para la elaboración del menú se pueden intercambiar unos platos con otros, con la consecuente variación del precio por persona.
 - Disponemos de otros platos (entrantes, pescados y carnes) para confeccionar otros menús (consultar).
 - Existen menús especiales adaptados a cualquier tipo de ALERGIAS O INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. Consulte para la elaboración de un menú para personas que así lo soliciten. **IMPORTANTE COMUNICARLO CON 10 DÍAS DE ANTELACIÓN** para evitar contaminaciones cruzadas. El restaurante no se hace responsable de alergias o intolerancias no comunicadas con la suficiente antelación por escrito.
 - El menú seleccionado será el mismo para todos los comensales de la comunión. Una vez elegido el menú, el día de la celebración no se podrán realizar cambios en el mismo. Con el fin de dejarlo por escrito, se realizará un contrato llamado contrato de menú, que será firmado como muy tarde 7 días naturales antes del evento y en el que se acordarán el menú seleccionado, menús infantiles y menús especiales (entendiéndose por especial el menú realizado para comensales con algún tipo de problema alimenticio o similar).
 - El restaurante cobrará los menús contratados en dicho contrato de menú independientemente de los comensales que acudan el día del evento.
 - Para el bloqueo de fecha es necesario efectuar un pago de 300€ a través de transferencia bancaria.
- 