

Factoría Resort

Finca de eventos

BODAS 2017/18



¿Buscas una finca en la que celebrar tu boda en La Comarca de Calatayud o en la propia ciudad?

La finca Factoría Resort, galardonada con La Medalla al Mérito Turístico por el Gobierno de Aragón, cuenta con 12.000 metros de instalaciones, está situada a 5 minutos del centro de Calatayud, y un amplio parking exterior. Te sorprenderá al llegar con un ambiente de encanto industrial si sueñas con una boda de estilo neoyorquino junto a un espectacular jardín.

La arquitectura loft nunca pasa de moda y es perfecto si buscas un aire vanguardista.

Una vez dentro del complejo por sus enormes cristaleras disfrutarás de luz natural y vistas fantásticas a la naturaleza, podrás elegir entre celebrar tu boda en el Salón Mudéjar; al que le corresponde un espectacular jardín con el mismo nombre o en el Salón Gaudí con su propio jardín, totalmente insonorizados con accesos y espacios totalmente independientes.

Si tu boda es muy grande se convierte en un salón con capacidad de hasta 600 comensales con espacio suficiente siempre dónde podemos improvisar una boda civil o dar un cóctel a cubierto y climatizado si no nos acompaña la climatología, por lo que puedes hacerlo en cualquier época del año. Es imprescindible tener previstas las inclemencias del tiempo, con nosotros no te tienes que preocupar.



Banquete al aire libre

Los trampantojos que se pueden contemplar en los salones son obras de arte pintadas con firma original al pie por el artista Miguel Tejada, uno de los mejores pintores de España de este estilo.

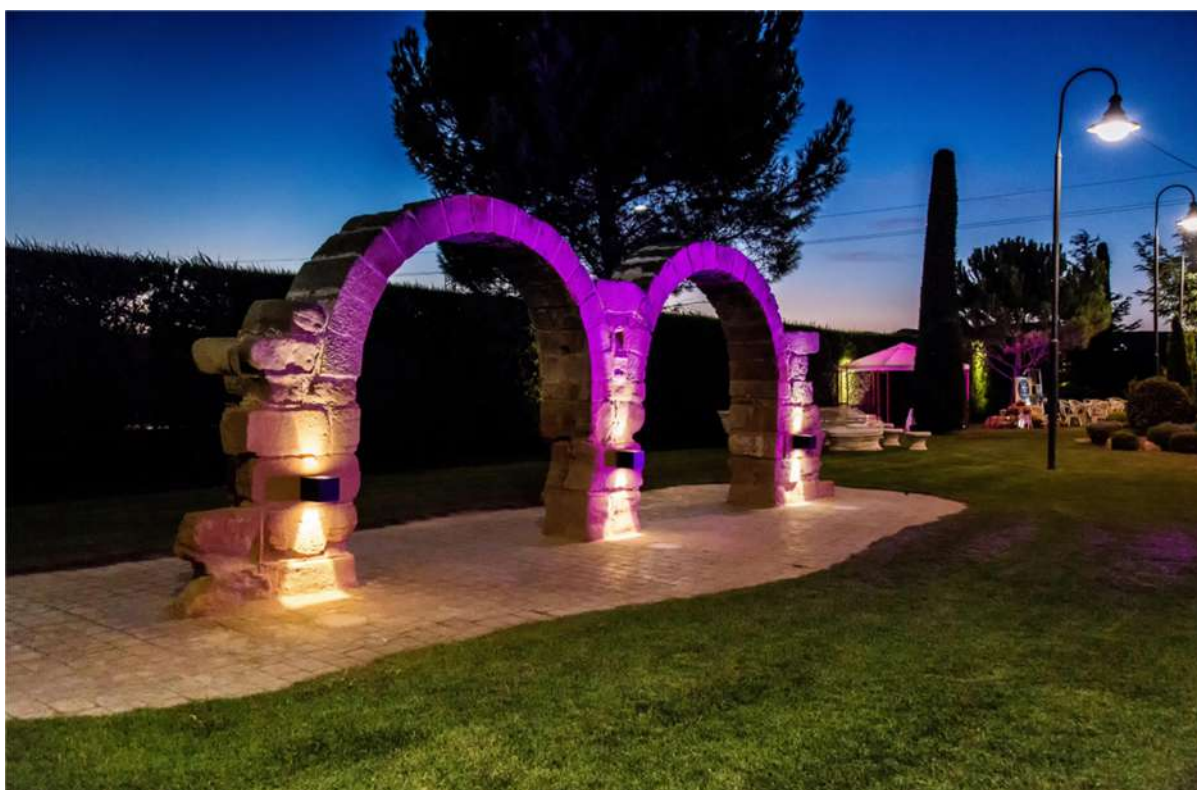
En los jardines construimos unas imponentes arcadas de sillería del siglo XII traídas piedra a piedra del portal de un castillo oscense, ideal para celebrar tu boda civil con distinción o hacer un banquete al aire libre con el sonido de fondo del agua cayendo de una cascada de reciente construcción en el 2017.

Te invitamos a que visites también nuestra cocina, un lujo de tecnología y modernidad; está bajo la tutela de nuestro Chef Santiago Rotaeché y todo su equipo, por lo que personalizamos los menús, somos más competitivos en precio y tenemos ese plus calidad y sabor frente a los servicios de catering.

Durante el servicio Cristian Sorín, Jefe de Sala, atenderá vuestra mesa presidencial y dirigirá el banquete, atento a todas vuestras peticiones y detalles del evento.
Todos los espacios están totalmente adaptados para personas con discapacidad física.

¡Visítanos, te sorprenderemos!

Asesor y Organizador de banquetes y eventos:
Rogelio Pascual
Tfno. 976 89 15 00
direccion@factoriaresort.com
www.factoriaresort.com



Arcadas de piedra arenisca Siglo XII

CÓCTEL I

PVP. 18.00 €

APERITIVOS SEMIFRÍOS

VENTRESCA CON PIQUILLO Y ANCHOA DE SANTOÑA 2.00€

TARTAR DE SALMON AHUMADO CON AGUACATE 2.00€

APERITIVOS CALIENTES

LANGOSTINO CRUJIENTE CON CREMA DE QUESO 1.5€

CIGARRITOS DE MORCILLA CON SALSA DE PACHARÁN Y DE GAMBAS 1.00€

DÚO DE CHAMPIÑÓN 1.5€

CROQUETAS DE JAMON DE BELLOTA, CONFIT DE PATO Y BOLETUS 1.5€

ENVASE RETRO FIDEUA CON ALI OLI O RISOTO DE SETAS 2.00

QUESO DE RULO DE CABRA AL HORNO ALBARDADO 1.5

BARRA LIBRE EN LOS JARDINES 5.00€

(SERVICIO DE BEBIDAS DESDE ENTRADA A LA FINCA)

VINO TINTO BALTASAR GRACIÁN D.O. CALATAYUD

CORNER HELADO DE VINOS BLANCO Y ROSADO D.O. CALATAYUD

AGUA MINERAL, CERVEZA DE BARRIL, REFRESCOS, VERMUT

CHAMPANERA DE CAVA REYES DE ARAGON BRUT NATURE

CÓCTEL II

PVP 21.00€

APERITIVOS SEMIFRÍOS

CEBICHE DE GAMBAS AL AROMA DE CILANTRO 1.5€

TARTAR DE SALMON AHUMADO CON AGUACATE 2.00€

QUESO SEMI-CURADO EN TAQUITOS CON UVA TINTA DE TEMPORADA 1.5€

APERITIVOS CALIENTES

LANGOSTINO CRUJIENTE CON CREMA DE QUESO 1.5€

VIERA CON PANCETA AL LA MAHONESA DE ALMENDRA 2.00€

BOMBÓN DE GAMBAS Y PIÑONES 1.5€

CREMA DE PATATA AHUMADA CON PULPO AL ACEITE DE PIMENTON 1.5 €

CUCURUCHO DE CALAMARES A LA ANDALUZA CON PADRÓN 2.00€

ESCALOPE DE FOIE FRESCO A LA PARRILLA 2.5€

BARRA LIBRE EN LOS JARDINES 5.00 €

(SERVICIO DE BEBIDAS DESDE ENTRADA A LA FINCA)

VINO TINTO BALTASAR GRACIÁN D.O. CALATAYUD

CORNER HELADO DE VINOS BLANCO Y ROSADO D.O. CALATAYUD

AGUA MINERAL, CERVEZA DE BARRIL, REFRESCOS, Y VERMUT

CHAMPANERA DE CAVA REYES DE ARAGON BRUT NATURE

CÓCTEL III

PVP 22.00 €

APERITIVOS SEMIFRÍOS

TARTAR DE SALMON AHUMADO CON AGUACATE 2.00

GILDA (ANCHOA, PIPARRA Y OLIVA) CON PIPETA DE VERMUT ROJO 1.5€

CHUPITO DE MELÓN CON MINI BROCHETA DE JAMÓN 1.5€

APERITIVOS CALIENTES

LANGOSTINO CRUJIENTE CON CREMA DE QUESO 1.5€

PULPO CON BOLETUS Y CEBOLLA CAMELIZADA 1.5€

VIERA CON PANCETA Y MAHONESA DE ALMENDRA 2.00€

QUESO DE RULO DE CABRA AL HORNO ALBARDADO 1.5€

CUCURUCHO DE CALAMARES ANDALUZA CON PIMIENTOS DEL PADRÓN 1.5€

ESCALOPE DE FOIE FRESCO A LA PARRILLA 2.5€

BOMBÓN DE GAMBAS Y PIÑONES 1.5€

BARRA LIBRE EN LOS JARDINES 5.00 €

(SERVICIO DE BEBIDAS DESDE ENTRADA A LA FINCA)

VINO D.O. CALATAYUD TINTO BALTASAR GRACIÁN,

CORNER HELADO DE VINOS BLANCO Y ROSADO

AGUA MINERAL, CERVEZA DE BARRIL, REFRESCOS, Y VERMUT

CHAMPANERA DE CAVA REYES DE ARAGÓN BRUT NATURE

(SE PUEDE ELEGIR E INTERCAMBIAR LOS CANAPÉS AL GUSTO)

OTRAS OPCIONES PARA EL CÓCTEL

BUFET DE QUESOS ARAGONESES 2.5 €

(PATAMULO, TONELITO, IDIZÁBAL, CURADO Y SEMI CURADO...)

SURTIDO DE PANES, FRUTOS SECOS

RINCON DE CERVEZAS PREMIUM

SURTIDO DE CERVEZAS HELADAS CON ATREZZO RUSTICO (pack 100 bot.) 350€

CORNER DE JAMONES

JAMÓN RESERVA DE TERUEL 190€

JAMÓN D.O. TERUEL 220€

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE GUIJUELO 350 €

JAMÓN IBERICO DE BELLOTA DE GUIJUELO (SEGÚN PESO 60€ KG.)

CORTADOR CON PANES ARTESANOS, TOMATE NATURAL Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA 60€

SHOW COOKING (COCINA VISTA EN LOS JARDINES)

PULPO A LA PLANCHA CON PATATAS ASADAS BABY 3.00

HUEVO DE CODORNIZ CON PISTO MANCHEGO 3.00

ESCALOPES DE FOIE FRESCO 3.00

SOLOMILLITOS DE CERDO CON CEBOLLA CAMELIZADA 3.00

PIRULETA DE LANGOSTINOS 3.00

MENÚ I

CÓCTEL Nº 1 EN LOS JARDINES

BOCADITOS DE RAPE EN SALSA DE CIGALAS CON HOJALDRE DE VERDURITAS

SOLOMILLO DE TERNERA CON RISSOTTO DE BOLETUS CON PATATAS A LA
PROVENZAL

POSTRE COMPOSICIÓN A ELEGIR

BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO

CAVA REYES DE ARAGÓN BRUT NATURE

CAFÉ ARÁBIGA ACOMPAÑADO DE SELECCIÓN DE ORUJOS GALLEGOS

PVP. 87€



MENU II (TODO INCLUIDO)

CÓCTEL Nº 1 EN LOS JARDINES

ENSALADA CON TERRINA DE FOIE, CREMA DE QUESO MASCARPONE Y
MANZANA CARAMELIZADA CON CONFITURA DE VIOLETAS, LOMO IBÉRICO Y
PAN DE PASAS

PALETILLA DE TERNASCO ASADA CON PATATAS A LO POBRE

POSTRE COMPOSICIÓN A ELEGIR

BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO

CAVA REYES DE ARAGÓN BRUT NATURE

CAFÉ ARÁBIGA ACOMPAÑADO DE SELECCIÓN DE ORUJOS GALLEGOS

BARRA LIBRE 3 HORAS CON DJ

PVP. 92€



MENÚ IV

MARISCADA AL VAPOR O A LA PARRILLA

½ BOGAVANTE, CIGALA, LANGOSTINOS, VIERA GRATINADA O MEJILLONES
AL VAPOR CON SU VINAGRETA, SALSA TÁRTARA Y PULPO A LA GALLEGA

LOMOS DE LENGUADO RELLENOS CON CENTRO DE MARISCO EN SALSA DE
PISTACHOS

SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA EN SALSA DE HONGOS Y VERDURAS AL
ROMERO

POSTRE COMPOSICIÓN A ELEGIR

BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO

CAVA REYES DE ARAGÓN BRUT NATURE

CAFÉ ARÁBIGA ACOMPAÑADO DE SELECCIÓN DE ORUJOS GALLEGOS

PVP 95€

MENÚ V

CÓCTEL II EN LOS JARDINES

BOGAVANTE ENTERO (700 GRS.) A LOS DOS ESTILOS:
GRATINADO CON MAHONESA DE ALMENDRAS
Y EN ENSALADA CON LOMITOS DE PECHUGA DE PATO CURADO

SORBETE DE LIMA Y MENTA CON JENGIBRE AL VODKA

PALETILLA DE LECHAL ASADA AL ROMERO CON PATATAS A LO POBRE

POSTRE COMPOSICIÓN A ELEGIR

BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO

CAVA REYES DE ARAGÓN BRUT NATURE

CAFÉ ARÁBIGA ACOMPAÑADO DE SELECCIÓN DE ORUJOS GALLEGOS

PVP 108€

Sorbetes

AGUA DE VALENCIA 3.5€

LIMA Y MENTA CON JENGIBRE AL VODKA 3.00€

MOJITO A LA HIERBABUENA CON AZÚCAR DE CAÑA 3.5€

MANDARINA CON VODKA NEGRO 3.5€

Recenas de madrugada 3.00€

DULCES

TRENZA DE ALMUDÉVAR RECIEN HORNEADA

BROCHETAS DE FRUTA NATURAL CON CHOCOLATE

SALADOS

BAGUETINAS DE JAMÓN O MINI SANDWICH VARIADOS

EMPANADA CRUJIENTE DE BONITO DEL NORTE

TRENZA DE ALMUDEVAR CON LONGANIZA DE GRAUS

Bodega a tu elección

TINTO BALTASAR GRACIÁN GARNACHA D.O. CALATAYUD

TINTO LANGA CLASSIC GARNACHA D.O. CALATAYUD

TINTO Y BLANCO ALBADA

BLANCO BALTASAR GRACIÁN

BLANCO LANGA MITICO CHARDONNAY

BLANCO SEMI SECO VIÑAS DE MIEDES

CAVA REYES DE ARAGÓN BRUT NATURE

CAVA REYES DE ARAGON ROSÉ (SUPLEMENTO 1.00 €)

(CONSULTADNOS OTRAS OPCIONES)

Dj, Barra Libre y otros servicios extras

Se ofrecerá un surtido ilimitado de primeras marcas de licores y refrescos. Consultar horas adicionales y barras especiales.

Barra libre 2 horas- 10 €

Barra libre 3 horas- 15 €

Barra libre de mojitos 1,5 €

Entrantes semifríos

Ensalada de bogavante, jamón de pato y virutas de foie gras con salteado de habitas y langostinos 20.00€

Ensalada con pastel de crema de mascarpone, terrina de foie y láminas de manzana caramelizada, lomo ibérico y pan de pasas con confituras 12.00€

Entrantes Calientes

Parmentier ahumada con bacon y salteado de pulpo al aceite de pimentón dulce de la Vera 17.00€

Mariscada al vapor o a la parrilla: ½ Bogavante, cigala, langostinos, viera gratinada o mejillones en su vinagreta, salsa tártara y pulpo a la gallega 25.00€

Hojaldre de confit de pato al gratén con salsa de setas 8.00€

Arroz caldoso de bogavante y trufa negra 19.00€

Vieras gratinadas en su coral al parmesano 12.00€

Bogavante entero (700 grs) del Cantábrico a las dos maneras: gratinado con mahonesa de almendras y en ensalada con lomititos de pechuga de pato curado 32.00€



Bufet de quesos

Pescados

Bocaditos de rape en salsa de cigalas con hojaldre de verduritas 20.00€

Lomos de merluza al gratén de suave alioli y tapenade 18.00€

Rodaballo al Orio con verduritas salteadas y tomate confitado 20.00€

Merluza rellena de centollo y salsa de Carabineros 19.00€

Lomitos de lenguado rellenos con centro de marisco en salsa de pistachos 22.00€

Merluza estilo vasco con almejas y langostinos 19.00€

Centro de Bacalao con sus cocochas en salsa verde 16.00€

Carnes

Asado de confit de pato en salsa de arándanos y moras con
Parmentier de frutos rojos 16.00 €

Solomillo de Ternera en salsa de boletus y Verduras al romero
19.00€

Solomillo de ternera con cama de migas, bacon y uva blanca
19.00€

Solomillo de ternera con rissotto de setas del bosque al
romero con patatas a la provenzal 20.00€

Paletilla de Ternasco asada a baja temperatura con patatas a
lo pobre 18.00€

Chuleta de Ávila con pimiento de padrón 18.00€

Pierna deshuesada de ternasco en su jugo rellena con
soufflé de patata 18.00€

Solomillo ibérico de Guijuelo asado a la mostaza de Dijón con
abanico de trigueros y guarnición a la Provenzal 16.00€

Abanico de Chuletillas de ternasco asadas con trigueros y
bacón 19.00€

Estofado de carrileras de ternera en su salsa con trigueros
17.00€

Paletilla de corderito Lechal asada al romero con patatas
23.00€

Dúo de cochinillo segoviano horneado a baja temperatura y
paletilla de ternasco 25.00€

Pastelería, Tartas y Postres

Pastelería artesana

Crep de helado de vainilla relleno de manzana caramelizada con crema inglesa -Pirámide crujiente de chocolate- Nogal con bizcocho de almendra y crema tofe - Ondas cítricos – Manjarí - Chocolate en texturas-

Helados italianos

Cheesecake con fresas y galletas .Chocolate fondant con trozos de bombón- Vainilla con frutos secos- Yogur con fresas y arándanos-

En prueba de boda se degustará toda la pastelería, helados y dulces para elegir la combinación al gusto.



Atenciones incluidas en vuestro menú

Bodas civiles sin coste adicional, con técnico de sonido, micro, audio, atril, montaje y sillas.

La finca no cobra ningún concepto adicional de alquiler.

Ofrecemos nuestra finca para reportaje de fotos incluso pre y postboda; no tenemos exclusividad de fotógrafo.

Decoración de las mesas y para presidencia con flores naturales a elegir de nuestros catálogos o personalizados.

Fundas de sillas, tarjetas personalizadas con el menú para cada comensal, listas de invitados y diseño de planos.

Los novios disfrutaréis de alojamiento gratuito la noche de vuestra boda en el hotel Monasterio Benedictino 4**** con late check out (salida tardía).

Servicio de autobús urbano gratuito, para la Comarca de Calatayud y provincia de Zaragoza consultar condiciones.

Dj de la barra libre en bodas superiores a 110 adultos.

Servicio de cuidado de niños por monitoras (mínimo 8 niños)

Degustación gratuita en la prueba de boda para seis personas en hotel Monasterio Benedictino en bodas inferiores a 110 adultos para 2 personas.

Tarifas reducidas especiales en habitaciones de invitados

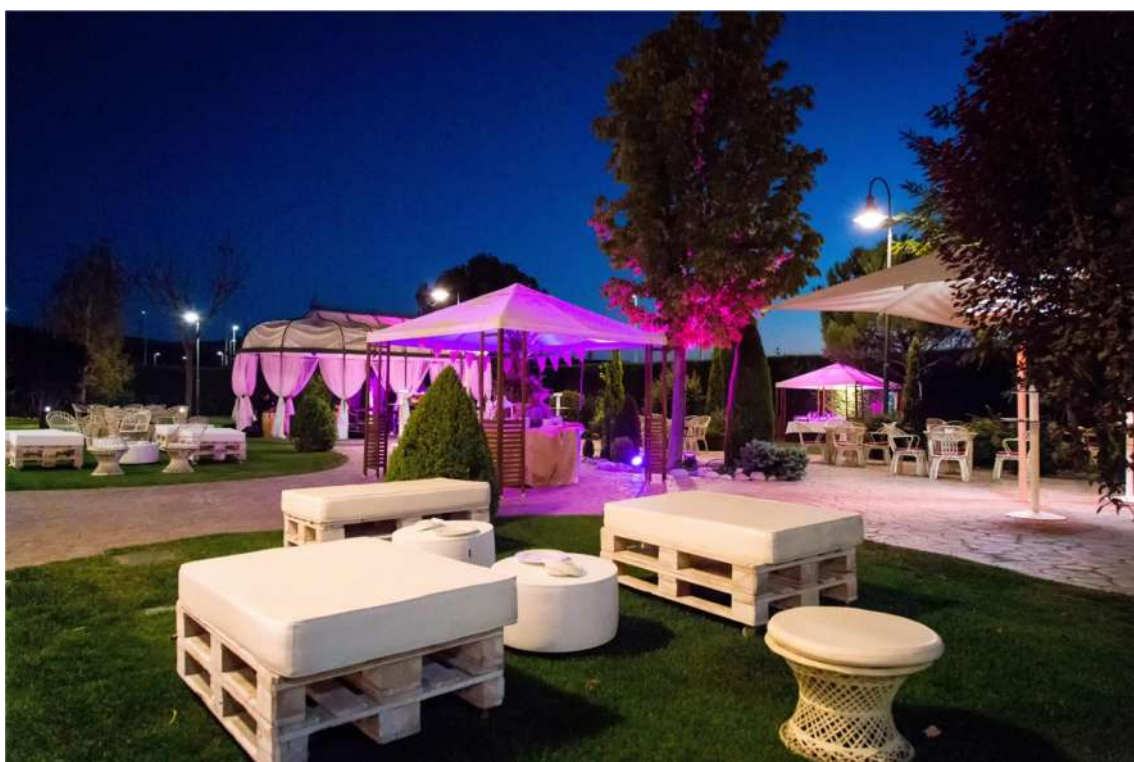
Impuesto Sgae y Agedi incluida en la barra libre.

Mesa cortesía para Candy Bar.

Guardarropa y almacén para regalos y detalles de boda.

Menús niños y para alérgenos

Disponemos de menús para niños, monitoras durante el banquete y tronas para bebe; para alérgenos os informaremos con detalle para cumplir la normativa sanitaria y elaboraremos menús a medida.



Jardín para cóctel con iluminación personalizada

Condiciones generales

- Para la confirmación del banquete se solicita un depósito de 500 € a cuenta que se conservará en garantía de bloqueo de fecha y se descontará de la factura final del banquete.
- Para la confección del menú se ofrecerá una degustación gratuita para 6 personas en bodas inferiores a 110 adultos será para dos personas. La fecha de la prueba de boda deberá solicitarse y concretarse los platos con 1 ó 2 meses de antelación a la boda, se podrá hacer entre semana o fin de semana tanto en comida como cena según disponibilidad en el restaurante Luz de Led del hotel Monasterio Benedictino.
- Infórmate de los descuentos sobre el precio del menú en meses de Noviembre de a Abril, en viernes y domingos.
- La lista de invitados deberá estar confeccionada y entregada obligatoriamente con una antelación mínima de una semana antes de la celebración del banquete. Se admitirán pequeños cambios de última hora hasta 5 días antes del evento los cambios posteriores serán facturados.
 - En la prueba de boda diseñaremos y aconsejaremos diferentes planos de distribución para acomodar a sus invitados. . Les recomendamos mesas redondas de 8 a 10 comensales.
- El pago del banquete se realizará anticipadamente o dentro de los dos días siguientes a la celebración mediante transferencia bancaria.

- Horarios salida: las bodas por la noche tendrán una duración máxima hasta las 5:30 h. de la madrugada, en bodas al medio día se acordará el horario con la dirección.
- Con respecto a la posibilidad de fumar Se dispondrán ceniceros en los accesos exteriores a los salones y en las mesas de los jardines, en el interior del complejo deberán acogerse a la ley 28/2005 del 26 de diciembre D.G.A. de prohibido fumar.
- En los precios el 10% de IVA no está incluido.



Amplias cristalerías con vistas a la naturaleza y luz natural

Mantelería a elección a conjunto con fundas

Decoración con flores naturales en mesas de invitados
combinadas con centro floral de presidencia



LA FACTORÍA
resort

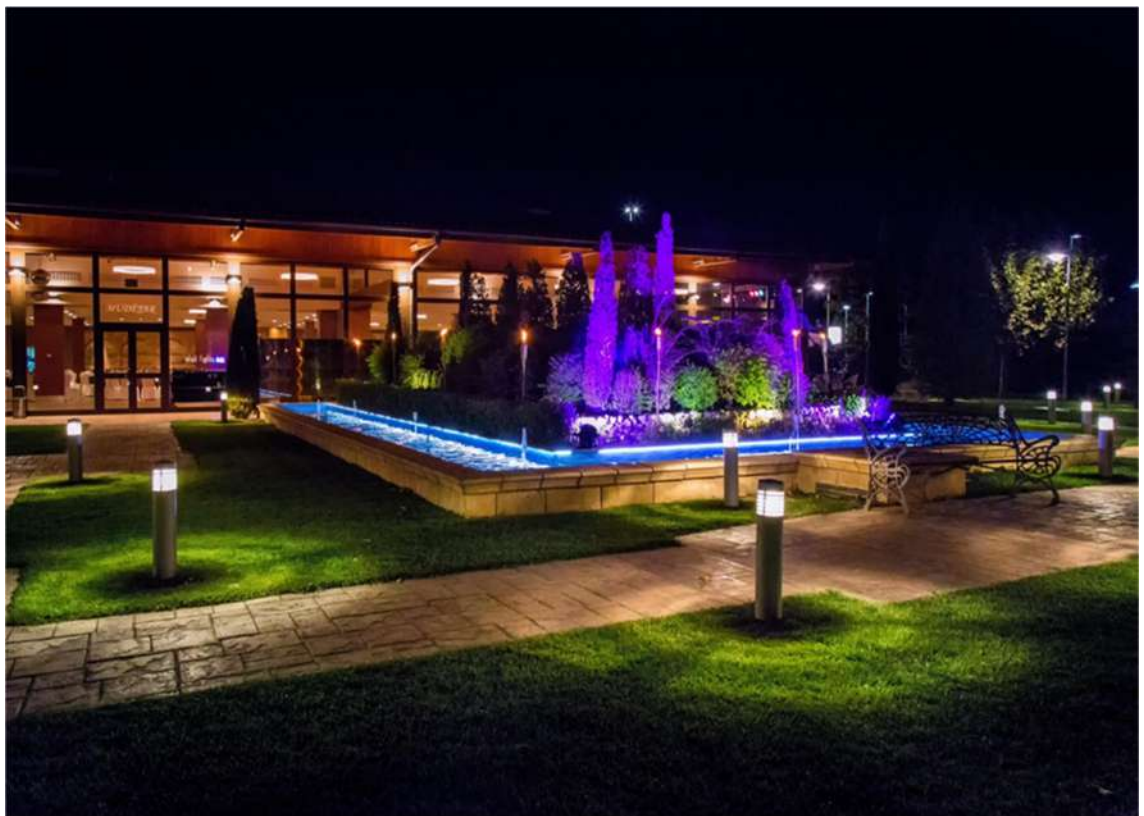


¿Hablamos? ¿Tienes alguna duda?

Telf. 976 89 15 00

direccion@factorioresort.com

www.factorioresort.com





¿Necesitas alojamiento para tus invitados?

Telf. 976 89 15 00

Hotel Monasterio Benedictino 4 ****

Plaza San Benito 1- Calatayud Zaragoza

reservas@hotelmonasteriobenedictino.com

www.hotelmonasteriobenedictino.com

