

FINCA DE EVENTOS

DOSSIER DE BODAS

2018



A VISTA DE DRON

UNA BODA MIL DETALLES A TENER EN CUENTA

Con un trato exclusivo y personalizado os atenderé con mi equipo de trabajo para dar respuesta a todas vuestras preguntas y me anticiparé a vuestras necesidades para asegurar que cada elemento de tu celebración sea único. Gestionaré todos los imprevistos que surjan en el último minuto para que salga todo perfecto.

Doce años siendo líderes en el sector nos ha hecho estar preparados para dar soluciones alternativas originales, innovadoras o sencillamente a vuestro gusto. Intuimos lo que el cliente necesita y queda reflejado hasta el detalle más ínfimo.

Nada más cruzar el portón de entrada podrás disfrutar de 12.000 metros de espectaculares jardines con una cuidada iluminación que ambientará y personalizará tu boda.

Hemos reconstruido trayendo piedra a piedra unas imponentes arcadas de sillería del siglo XII 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 y de la espectacular fuente arabesca.

Te sorprenderá al llegar un ambiente de encanto industrial si sueñas con una boda de estilo neoyorquino junto a un espectacular jardín. Disponemos de cocina propia de última generación por lo que podemos ofrecerte propuestas gastronómicas que satisfagan cualquier deseo que tengas.

Los salones con capacidad hasta 500 comensales te ofrecen espacios alternativos climatizados en los que podemos improvisar una boda civil o dar un cóctel a cubierto si nos sorprende la lluvia, por lo que puedes hacerlo en cualquier época del año y sin miedo a la climatología.

**SABEMOS QUE TODAS LAS BODAS SON DIFERENTES
CUÉNTANOS TU SUEÑO**



CEREMONIA CIVIL


LA FACTORÍA
resort

direccion@factorioresort.com

www.factorioresort.com

Rogelio Pascual

Asesor de eventos y bodas

Información y Reservas

976891500

CÓCTEL I

PVP. 20.00€

APERITIVOS SEMIFRÍOS

VENTRESCA CON PIQUILLO Y ANCHOA DE SANTOÑA

TARTAR DE SALMON AHUMADO CON AGUACATE

APERITIVOS CALIENTES

LANGOSTINO CRUJIENTE CON CREMA DE QUESO

CIGARRITO DE MORCILLA CON SALSA DE PACHARÁN

CROQUETAS DE JAMON DE BELLOTA Y BOLETUS

QUESO DE RULO DE CABRA AL HORNO ALBARDADO

CUCURUCHO DE PERÓDICO CON PUNTILLAS

TORREZNOS DE SORIA

CREMA DE PATATA AHUMADA CON PULPO AL ACEITE DE PIMENTON

BARRA LIBRE EN LOS JARDINES

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

GILDA CON PIPETA DE LABORATORIO DE TINTO DE VERANO

(ANCHOA, PIPARRA Y OLIVA)

MINI CANELÓN DE BOGAVANTE AL OPORTO Y SALSA DE SOJA

APERITIVOS CALIENTES

PIRULETA DE LANGOSTINOS

RISOTO DE SETAS Y BOLETUS

VIERA CON PANCETA A LA MAHONESA DE ALMENDRA

ESCALOPE DE FOIE FRESCO A LA PARRILLA

PULPO A LA PLANCHA CON PATATAS ASADAS BABY

CIGARRITOS DE GAMBAS Y PUERROS CON REDUCCIÓN DE MAHONESA

HUEVO DE CODORNIZ CON RATATOUILLE

BARRA LIBRE EN LOS JARDINES

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 23.00 €

APERITIVOS SEMIFRÍOS

PANACOTA DE MASCARPONE CON CONFITURA DE TOMATE

CEBICHE DE GAMBAS AL AROMA DE CILANTRO

APERITIVOS CALIENTES

CUCURUCHO DE PERIÓDICO CON CAZÓN CRUJIENTE

TATAKI DE ATÚN ROJO CON SÉSAMO

LANGOSTINO CRUJIENTE CON CREMA DE QUESO

PULPO CON BOLETUS Y CEBOLLA CARMELIZADA

SOLOMILLITOS DE CERDO CON CEBOLLA CARMELIZADA

FIDEUÁ CON ALIOLI

LANGOSTINO CRUJIENTE CON CREMA DE QUESO

DÚO DE CHAMPIÑÓN CON GAMBA

BARRA LIBRE EN LOS JARDINES

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

OTRAS OPCIONES PARA EL CÓCTEL

BUFET DE QUESOS ARAGONESES

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

SURTIDO DE PANES, FRUTOS SECOS

QUESO SEMICURADO CON UVA

RINCON DE CERVEZAS PREMIUM

SURTIDO DE CERVEZAS CON ATREZZO RUSTICO

CORNER DE JAMONES

JAMÓN SERRANO GRAN RESERVA

JAMÓN DENOMINACION ORIGEN DE TERUEL

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO ETIQUETA VERDE

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA ETIQUETA ROJA S/MERCADO

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA ETIQUETA NEGRA S/MERCADO

INCUIDO CORTADOR DE JAMONES, SURTIDO DE PANES Y TOMATE NATURAL

ALGUNOS CANAPÉS SON ADECUADOS PARA SHOW COOKING

SE PUEDE ELABORAR EL CÓCTEL A TU GUSTO INTERCAMBANDO,
AUMENTANDO O DISMINUYENDO CANAPÉS

DISPONEMOS DE DECORADORAS Y FLORISTAS PARA PERSONALIZAR
JARDINES, PHOTO CALL, ATREZZOS, SEATING PLAN, LETRAS CON INICIALES DE
NOVIOS, MONTAJES DE CANDY BAR...

CONSÚLTANOS SIN COMPROMISO

MENÚ I

CÓCTEL I EN LOS JARDINES

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE AL AROMA DE TRUFA NEGRA

SOLOMILLO DE TERNERA EN SALSA DE BOLETUS Y VERDURAS AL ROMERO

POSTRE COMPOSICIÓN A TU ELECCIÓN

BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO SELECCIONADOS

CAVA REYES DE ARAGÓN BRUT NATURE

CAFÉ ARÁBIGA ACOMPAÑADO DE SELECCIÓN DE ORUJOS GALLEGOS

BARRA LIBRE 3 HORAS INCLUIDA CON DJ

PVP.103.00€

10% IVA NO INCLUIDO

MENU II

CÓCTEL II EN LOS JARDINES

ENSALADA CON PASTEL DE CREMA DE MASCARPONE, TERRINA DE FOIE Y LÁMINAS DE MANZANA CARAMELIZADA, LOMO IBÉRICO Y PAN DE PASAS CON CONFITURAS

PALETILLA DE TERNASCO DESHUESADA ASADA A BAJA TEMPERATURA

POSTRE COMPOSICIÓN A TU ELECCIÓN

BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO SELECCIONADOS

CAVA REYES DE ARAGÓN BRUT NATURE

CAFÉ ARÁBIGA ACOMPAÑADO DE SELECCIÓN DE ORUJOS GALLEGOS

BARRA LIBRE 3 HORAS CON DJ

PVP. 98.00 €

10% IVA NO INCLUIDO

MENÚ IV

CÓCTEL III EN LOS JARDINES

MARISCADA AL VAPOR O A LA PARRILLA

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

PALETILLA DE CORDERITO LECHAL ASADA AL ROMERO CON PATATAS

POSTRE COMPOSICIÓN A TU ELECCIÓN

BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO SELECCIONADOS

CAVA REYES DE ARAGÓN BRUT NATURE

CAFÉ ARÁBIGA ACOMPAÑADO DE SELECCIÓN DE ORUJOS GALLEGOS

BARRA LIBRE 3 HORAS INCLUIDA CON DJ

PVP 116.00€

10% IVA NO INCLUIDO

MENÚ

CIGALA TRONCO CON CÍTRICOS, ENSALADA DE AGUACATE Y MANGO CON
CANELÓN DE BOGAVANTE AL OPORTO

LENGUADO CON BROTES DE MICROMEZCLUM
EN REDUCCIÓN DE SALSA DE NARANJA Y ALMENDRAS

ABANICO DE CHULETILLAS DE TERNASCO ASADAS CON TRIGUEROS Y
BACÓN

POSTRE COMPOSICIÓN A ELEGIR

BODEGA

VINO BLANCO Y TINTO SELECCIONADOS

CAVA REYES DE ARAGÓN BRUT NATURE

CAFÉ ARÁBIGA ACOMPAÑADO DE SELECCIÓN DE ORUJOS GALLEGOS

BARRA LIBRE 3 HORAS INCLUIDA CON DJ

PVP 108.00 €

10% IVA NO INCLUIDO

SORBETES

MOJITO A LA HIERBABUENA CON AZÚCAR DE CAÑA

PIÑA COLADA CON RON BLANCO

AGUA DE VALENCIA

LIMA Y MENTA CON JENGIBRE AL VODKA

MANDARINA CON VODKA NEGRO

RECENAS DE MADRUGADA

(TENEMOS OTRAS OPCIONES CONSULTAR)

DULCES

TRENZA DE ALMUDÉVAR CALIENTE CON CHOCOLATE

BROCHETAS DE FRUTA NATURAL CON CHOCOLATE

PASTELITOS DE NUESTRO OBRADOR

DONUTS

SALADOS

BAGUETINAS DE JAMÓN

MINI SANDWICH VARIADOS

EMPANADA CRUJIENTE DE BONITO DEL NORTE

MIGAS SALTEADAS CON BACON Y UVA

PERRITOS CALIENTES

ENSALADAS Y ENTRANTES SEMIFRÍOS

Cigala tronco con cítricos, ensalada de aguacate y mango con canelón de bogavante al oporto

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

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

ENTRANTES Y MARISCOS CALIENTES

Arroz caldoso de bogavante al aroma de trufa negra

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

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

Hojaldre de confit de pato al gratén con salsa de setas

Vieras gratinadas en su coral al parmesano

Bogavante entero del Cantábrico a las dos maneras:

Gratinado con mahonesa de almendras y en ensalada con lomitos de pechuga de pato curado

PESCADOS

Lenguado en salsa de trigueros a la mostaza de Dijón

Bocaditos de rape en salsa de cigalas con hojaldre de
verduritas

Lenguado con brotes de micro mézclum en reducción de
salsa de naranja y almendras

Lomos de merluza al gratén de suave alioli y tapenade

Rodaballo al Orio con verduras salteadas y tomate
confitado

Merluza rellena de centollo y salsa de carabineros

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

Merluza estilo vasco con almejas y langostinos

Centro de Bacalao con sus cocochas en salsa verde

BODEGA A TU ELECCIÓN INCLUIDA EN EL MENÚ

TINTO BALTASAR GRACIÁN GARNACHA D.O. CALATAYUD

TINTO LANGA CLASSIC GARNACHA D.O. CALATAYUD

BLANCO BALTASAR GRACIÁN D.O. CALATAYUD

BLANCO LANGA MITICO CHARDONNAY D.O. CALATAYUD

BLANCO SEMI SECO VIÑAS DE MIEDES D.O. CALATAYUD

CAVA REYES DE ARAGÓN BRUT NATURE

(DISPONEMOS DE OTROS VINOS.... CONSULTAR)

CARNES

Solomillo de Ternera en salsa de boletus y verduras al romero

Asado de confit de pato en salsa de arándanos y moras con
salsa cremosa de frutos rojos

Paletilla de ternasco deshuesada asada a baja temperatura

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

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

Chuleta de Ávila con pimiento de padrón

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

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

Abanico de Chuletillas de ternasco asadas con trigueros y
bacón

Carrileras de ternera gallega con trigueros en su salsa

Paletilla de corderito Lechal asada al romero con patatas

Dúo de cochinitillo segoviano horneado a baja temperatura y
paletilla de ternasco

PASTELERÍA, TARTAS Y POSTRES

Sacher bizcocho relleno de trufa y albaricoque

Pirámide crujiente de chocolate y almendra

Crep en saquito de helado de vainilla relleno de manzana
Caramelizada con crema inglesa

Nogal con bizcocho de almendra y crema tofe

Ondas cítricos cremoso de cobertura de limón

Manjarí intenso de chocolate (especial gluten y frutos secos)

Helados italianos artesanos

Sabor Tarta de manzana con caramelo

Chocolate fondant con trozos de bombón

Vainilla con nueces Pecán

Yogur con frutas del bosque

Cheesecake con fresas y galletas

Podemos diseñarte un postre exclusivo para ti....

Barra Libre con mojitos

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

Barra Libre 3 horas- con DJ incluida en el menú

Se permite la opción de ampliar la barra libre descontando los
invitados ausentes a partir de las 3 horas

ATENCIÓNES 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 de floristas

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 check out hasta las 14.00. .

Servicio de autobús urbano gratuito, consultar condiciones.

Dj de la barra libre y durante el banquete

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

Degustación gratuita en la prueba de boda para seis personas en hotel Monasterio Benedictino

Tarifas especiales en habitaciones en hotel Monasterio Benedictino para vuestros invitados de boda

Carrito personalizado para Candy Bar.

Guardarropa y guarda para regalos y detalles de boda.

Asesoramiento para fotógrafo, coches clásicos y deportivos, peluquerías y orquestas

MENÚ INFANTIL

Entremés

Jamón de Teruel, nugets, gambas gabardina, rollito crujiente de jamón york y queso, croquetas caseras de jamón y Calamares

Ó

Pasta italiana con tomate y parmesano

Escalope de Ternera a la milanesa con patatas fritas

O

Chuletas de ternasco con patatas fritas

Postre

Copa de helado

Agua y refrescos

MENÚS ESPECIALES

Disponemos de menús para alérgenos os informaremos con detalle para cumplir la normativa sanitaria y elaboraremos menús a medida para: veganos, vegetarianos, alergia a frutos secos, celíacos, hipertensos, marisco, etc.

Condiciones generales de contratación

- Para la confirmación del banquete se solicita un depósito a cuenta de 1.100 € IVA incluido que se conservará en garantía de bloqueo de fecha y se descontará de la factura final del banquete.
- Nuestra finca dispone de cocina propia, 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 al menos 1 mes de antelación a la boda, se podrá hacer entre semana o fin de semana tanto en comida como cena según disponibilidad en el restaurante del hotel Monasterio Benedictino.
- En la prueba de boda presupuestaremos con detalle el evento; diseñaremos y aconsejaremos las normas de protocolo con diferentes planos de distribución para acomodar a sus invitados. . Les recomendamos mesas redondas de 8 a 10 comensales.
- Infórmate de los descuentos sobre el precio del menú en meses de Noviembre de a Abril y en viernes salvo festivos
- El número de invitados deberá darse obligatoriamente con una antelación mínima de 10 días antes de la celebración del banquete.
- El pago del banquete se realizará anticipadamente o en los dos días siguientes a la celebración mediante transferencia bancaria el resto descontada la fianza.

- 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.



CANDY BAR



SEATING PLAN



LIBRO DE FIRMAS