



LA FACTORÍA
resort

Finca de eventos y banquetes

Comuniones
2020






LA FACTORÍA
resort

direccion@factoriaresort.com

www.factoriaresort.com

Rogelio Pascual

Asesor de eventos y bodas

Información y Reservas

Tel. 976 891 500 Ext. Factoría resort



M E N Ú S

Menú 1

Ensalada de langostinos y ventresca
con asadillo de pimiento rojo
y cebolla tierna

Paletilla de Lechal asada
al romero con patatas a lo pobre

Para Terminar:
Pastel artesano con repostería helada y
profiteroles con chocolate caliente

Bodega
Vino Tinto Baltasar Gracián D.O. Calatayud
Café arábica e infusiones
Cava Reyes de Aragón Brut Nature

59€

Menú 2

Ensalada Mezclum

con terrina de foie de pato,
crema de queso mascarpone y manzana
caramelizada con confitura de violetas,
lomo ibérico y pan de pasas

Paletilla de Ternasco asada

con patata panadera

Para Terminar:

Pastel artesano con repostería helada y
profiteroles con chocolate caliente

Bodega

Vino Tinto Baltasar Gracián D.O. Calatayud

Café arábica e infusiones

Cava Reyes de Aragón Brut Nature

54€

Menú 3

Especial Factoría Resort

Jamón ibérico de cebo, concha con su
vieira al horno, milhojas de foie, crujientes
de marisco, volován relleno de confit de
pato, tartar de salmón ahumado y aguacate

Paletilla de Ternasco asada al horno

con patatas a lo pobre

Para Terminar:

Pastel artesano con repostería helada y
profiteroles con chocolate caliente

Bodega

Vino Tinto Baltasar Gracián D.O. Calatayud

Café arábica e infusiones

Cava Reyes de Aragón Brut Nature

54€

Menú 4

Ensalada de Bogavante

Lomitos de jamón de pato con habitas salteadas y langostinos

Paletilla de Ternasco asada
al horno con patatas a lo pobre

Para Terminar:

Pastel artesano con repostería helada y **profiteroles** con chocolate caliente

Bodega

Vino Tinto Baltasar Gracián D.O. Calatayud

Café arábica e infusiones

Cava Reyes de Aragón Brut Nature

62€

Menú 5

Mariscada

1/2 bogavante, cigala especial, langostinos, vieira gratinada y pulpo a la gallega con salsa mahonesa

Solomillo de Ternera gallega
en salsa de boletus y verduras al romero

Para Terminar:

Pastel artesano con repostería helada y **profiteroles** con chocolate caliente

Bodega

Vino Tinto Baltasar Gracián D.O. Calatayud

Café arábica e infusiones

Cava Reyes de Aragón Brut Nature

69€



PRIMEROS PLATOS

Ensalada mézclum con terrina de foie

Crema de queso mascarpone y manzana caramelizada con confitura de violetas,
lomo ibérico y pan de pasas 16 €

Entremés Mar y Montaña

Jamón ibérico de cebo y lomo ibérico, rollitos de calabacín con centro de
langostino, pulpo, milhojas de foie, crujientes de gambas, croquetas de boletus y
salmón ahumado con aguacate 18 €

Ensalada de langostinos y ventresca

con asadillo de pimiento rojo y cebolla tierna 15 €

Arroz caldoso de bogavante al aroma trufa 16 €

Especial Factoría Resort

Jamón ibérico de cebo, concha con su vieira gratinada, milhojas de foie,
crujientes de marisco, volován relleno de pato, tartar de salmón y aguacate 16 €

Ensalada de ½ bogavante del Cantábrico

Lomitos de jamón de pato con habitas salteadas y langostinos 24 €

Mariscada

½ Bogavante, cigala especial, langostinos, viera gratinada, y
pulpo a la gallega con mahonesa 31 €

SEGUNDOS PLATOS

PESCADOS

Merluza al Orio

con langostinos y ajetes 18 €

Lomos de Bacalao

al horno en salsa verde con almejas 16 €

Dorada

en reducción de trigüeros 18 €

CARNES

Solomillo de ternera

en salsa de boletus y verduras al romero 18 €

Abanico de chuletillas de Ternasco

asadas con trigüeros y bacon 20 €

Dúo de cochinillo segoviano

horneado a baja temperatura y paletilla de Ternasco 24 €

Paletilla de Ternasco asada

al horno con patatas a lo pobre 18 €

Paletilla de Lechal asada

al romero con patatas a lo pobre 24 €

PICOTEO A CENTRO DE MESA

Jamón de Teruel

con pan con tomate y aceite de oliva virgen 12 €

Foie de pato

con tostadas y confituras 16 €

Croquetas de bellota y boletus (6 unid.) 12 €

Surtido de quesos aragoneses

con frutos secos 8 €

OTRAS OPCIONES DE BODEGA

Tinto Baltasar Gracián D.O. Calatayud

Tinto Baltasar Gracián Viñas Viejas (2 € suplemento)

Tinto Langa Classic Garnacha (1 € suplemento)

Tinto Ramón Bilbao Crianza D.O. Rioja (2 € suplemento)

Blanco Baltasar Gracián D.O. Calatayud

Blanco Semi Seco de Bodegas San Alejandro D.O. Calatayud

Blanco Albada Macabeo D.O. Calatayud

Blanco Langa Mítico Chardonnay

Albariño Vizhoja (1 € suplemento)

(Otras opciones consultar)

Menú Infantil

Entremés infantil

Jamón de Teruel, lomo ibérico,
gambas gabardina, empanadilla de atún,
croquetas caseras de jamón y calamares

Escalope de Ternera

a la milanesa con patatas fritas

ó

Chuletas de ternasco

con patatas fritas

Postre

Helado infantil con tarta de chocolate
de comunión

Aguas y refrescos

29€

Para los más peques...

Menú Baby

Combinado

de pasta boloñesa, gambas gabardina,
croquetas de jamón y rabas de calamar con
chuletas de ternasco y patatas fritas

Postre

Helado infantil con tarta de chocolate
de comunión

Aguas y refrescos

19€

SORBETES

Limón al vodka con jengibre 5 €

Mandarina 5 €

Agua de Valencia con champagne 5 €

PASTELERÍA ARTESANA

Tiramisú

Pirámide crujiente
de chocolate

Pastel Nogal
con bizcocho de almendra y crema de tofe

Acompañados todos los postres
Profiteroles de nata con chocolate caliente
y helados italianos

CONDICIONES GENERALES DE CONTRATACIÓN

- Para la **confirmación de la reserva** se requiere el pago de una **fianza** de 5€ por comensal, que se descontará de la factura final.
- El **pago** de la comunión se efectuará mediante **transferencia bancaria** en los dos días siguientes al banquete. Se admitirán **cambios** en el número de comensales **hasta seis días antes** del evento.
- Disponemos, de menús para cualquier tipo de **alergia** así como información de nuestros alimentos para cumplir con la normativa sanitaria de prevención de alergias a alimentos.
- El **menú elegido** deberá estar confeccionado mínimo con **2 semanas de antelación a la fecha del banquete**. Solicítenos presupuesto con el menú escogido a su gusto en el momento que desee.
- El **número de invitados** deberán de confirmarse **2 semanas antes** de la celebración, aconsejaremos la distribución de las mesas acorde con el número de invitados ofreciendo diferentes opciones.
- En todos los precios de los menús **10% IVA no incluido**.

ATENCIONES ESPECIALES

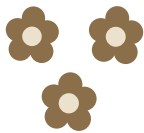
Muñecos de comunión



Minutas personalizadas con el nombre del comulgante

MI PRIMERA
COMUNIÓN

LA FACTORIA
RESORT



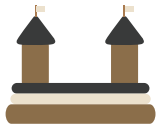
Decoración de flores



Espada grabada de acero de Toledo para el niño con la fecha y nombre

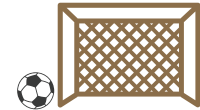
(60 € suplemento)

Tarta especial de chocolate para el comulgante



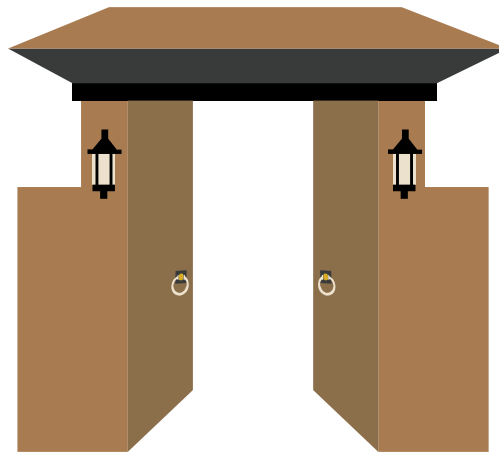
Hinchables con monitores supervisando a los niños

Liguilla de fútbol con mini porterías y monitores



Si lo desea, puede **probar el menú de antemano** en el Hotel Monasterio Benedictino, previa petición, con un descuento del 15%





Abriremos las puertas de la finca desde las **13.00 horas** hasta las **20.00 horas**.

Durante la celebración del evento estará a su disposición un **jefe de sala** que coordinará en todo momento la organización y atenderá cualquiera de sus sugerencias.




LA FACTORÍA
resort

Carretera Zaragoza 4 • 50300 Calatayud

Teléfono: 976 891 500

direccion@factorioresort.com

www.factorioresort.com

