



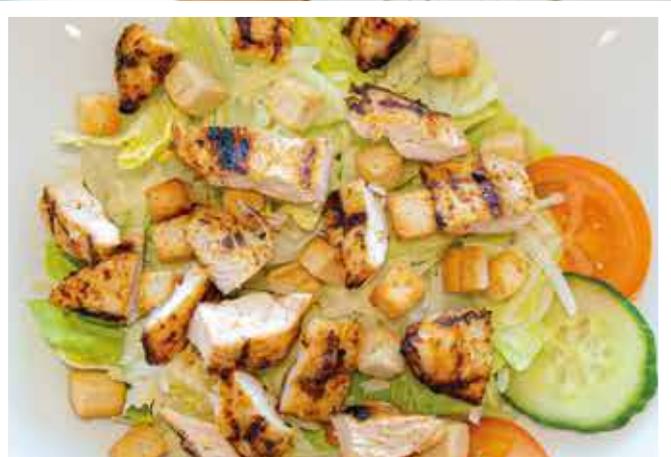
FIESTAS & EVENTOS

 Tel: 902 005 685

 Mov: 650 44 58 84

 info@masalto.es

 www.masalto.es



CONOCE LA EMPRESA

Como especialistas en servicios integrales de catering, en Masalto buscamos siempre la satisfacción del cliente, restándole las preocupaciones propias de la organización de una comida, cena, etc... Ya sea al aire libre o en un recinto cerrado.

El equipo de profesionales de Masalto cuenta con una amplia experiencia en la organización de todo tipo de eventos desde servicios de catering para inauguraciones hasta la celebración de banquetes de boda, comuniones, reuniones sociales... en chalets y fincas privadas, con la instalación de carpas y todo lo necesario en este tipo de eventos.

En nuestro servicio de catering, uno de los elementos que destaca es el capital humano. Contamos con personal joven, dinámico y altamente cualificado en las más avanzadas técnicas de hostelería, tanto en sala como en cocina, así como en las últimas novedades, mejoras y tendencias surgidas en nuestro ramo. Nuestro compromiso con la calidad nos lleva a la elaboración de una cocina creativa elaborada con materias primas de la mejor calidad, con un esmerado servicio y unas presentaciones muy cuidadas.



NUESTROS SERVICIOS

FIESTAS Y EVENTOS:

En Masalto ofrecemos un servicio integral con distintas modalidades de catering para eventos sociales, ajustando los presupuestos a las necesidades del cliente: banquetes clásicos para reuniones de empresa, cenas de gala, fiestas patronales, etc.

Nos ocupamos de todos los detalles: decoración de las mesas y del entorno, de mantener un equipo altamente cualificado que ofrezca garantía de seriedad y responsabilidad, así como una cocina con un abanico de posibilidades amplio para satisfacer los gustos y caprichos de nuestros clientes.

Un servicio impecable y altamente cualificado que hará de cualquier evento, ya sea particular, público o empresarial, todo un acontecimiento en el que se cuiden todos los detalles... sin que usted tenga que preocuparse por nada.

MENÚS DE FIESTAS & EVENTOS



 Tel: 902 005 685

 Mov: 650 44 58 84

 info@masalto.es

 www.masalto.es

 Camino del Faro, II 03540 Alicante





MENÚ N° 1

APERITIVOS

- ◆ Tabla de patés con mermeladas
- ◆ Piruletas de pollo sobre manzana verde
- ◆ Croquetas de Cabrales
- ◆ Calamarcitos a la andaluza.

SOBERTE

- ◆ Sorbete de mojito cubano

ENTRANTES

- ◆ Sopa de melón y mango con jamón

PLATO PRINCIPAL

(Uno a elegir al formalizar el contrato)

- ◆ Solomillo en medallones al Oporto con tomate confitado y patatas
- ◆ Merluza rebozada frutos secos y tomate confitado

POSTRE

(Uno a elegir al formalizar el contrato)

- ◆ Helado de gin-tonic a las cerezas.
- ◆ Muerte por chocolate.

BEBIDAS

- ◆ Vinos, cerveza, minerales y refrescos.
- ◆ Café



35€

POR PERSONA

(INCLUIDO PAN CON TOMATE Y ALIOLI)

MENÚ Nº2

APERITIVOS Centro de mesa
(Un plato para cada cuatro personas)

- ◆ Carpaccio de ternera con lascas de Parmesano
- ◆ Croquetas de Jamón ibérico
- ◆ Tabla de pates con sus mermeladas
- ◆ Tabla de quesos artesanos con fruta

PRIMER PLATO
(Uno a elegir para todos al formalizar el contrato)

- ◆ Hojaldre de carne de vieira
- ◆ Tataki de atún con crema además de marmitako

SOBERTE
(Uno a elegir al formalizar el contrato)

- ◆ Limón al cava
- ◆ Naranja al vodka
- ◆ Mandarina al Cointreau

SEGUNDO PLATO
(Uno a elegir al formalizar el contrato)

- ◆ Meloso de ternera con patatas asadas y tomate gratinado
- ◆ Carrilladas de cerdo a la Strogonoff y bombones de patata

POSTRE
(Uno a elegir al formalizar el contrato)

- ◆ Fantasía de Tiramisú
- ◆ Pastel de crema catalane con cerezas al marasquino

BEBIDAS

- ◆ Vinos, cerveza, minerales y refrescos.
- ◆ Café



39€
POR PERSONA

MENÚ DE ARROCES ALICANTINOS

APERITIVOS Centro de mesa
(Un plato para cada cuatro personas)

- ◆ Langostinos hervidos
- ◆ Calamares fritos a la andaluza
- ◆ Jamón de Teruel y queso artesano
- ◆ Mejillones al vapor con piperrada
- ◆ Ensalada del pescador
(Tomate rallado, cebolla, salados y alcaparras)

SOBERTE

- ◆ Mentireta de Alcoyana

ARROZ

- ◆ Arroz pollo con verduras
- ◆ Arroz sepia y alcachofas
- ◆ Arroz abanda
- ◆ Arroz magro con verduras

POSTRE

- ◆ Milojas artesanas con crema pastelera

BEBIDAS

- ◆ Vinos, cerveza, minerales y refrescos.
- ◆ Café



36€

POR PERSONA

(INCLUIDO PAN CON TOMATE Y ALIOLI)



MENU GOURMET MARISCO Y ARROZ

APERITIVOS Centro de mesa.
(Elegir cinco opciones al formalizar el contrato)

- ◆ Langostinos hervidos
- ◆ Chipirones sobre trigo negro
- ◆ Ensalada Terramar.
(Melón, jamón, salmón ahumado, langostinos, caviar de salmón, salsa especial)
- ◆ Rueda de quisquilla hervida con salsa de kumquat
- ◆ Ensalada Mediterránea. (Lechuga mezclum, jamón y cebolla, vinagreta de frutos secos, calamarcitos fritos)
- ◆ Ensalada de brotes rojos con queso de cabra y su helado
- ◆ Salmón marinado con pimiento escalibado
- ◆ Jamón ibérico y queso artesano Boffard
- ◆ Surtido de embutidos ibéricos
- ◆ Croquetas de hongos
- ◆ Croquetas de Cabrales
- ◆ Croquetas de gamba roja (+1€)
- ◆ Fritura de pescado en brocheta
- ◆ Timbal de patatas y bacon gratinados
- ◆ Twister de langostinos
- ◆ Milhoja de Salmón y crema de gambas
- ◆ Piruletasdequesoconmermelada de tomate
- ◆ Coca de escalibada con láminas de bacalao
- ◆ Patatas pochadas con dátiles, setas y huevo rotos de caserío
- ◆ Pasteldecabrachoconcrema de gambas y tostaditas
- ◆ Milhojas de foie con membrillo, cebolla confitada, queso de cabra y manzana
- ◆ Queso fresco en tempura con mermelada de tomate
- ◆ Ensalada de centros de tomate con salazón, alcaparras y cebollita tierna.
- ◆ Gamba roja a la plancha o hervida (+6€)
- ◆ Almejitas con salsa verde
- ◆ Mariscada cocida cigalas, gambas, quisquilla (+15€)

MENU GOURMET MARISCO Y ARROZ

ARROZ

(Uno a elegir al formalizar el contrato)

- ◆ Bogavante con pimientos
- ◆ Marisco (cigalas, gambas, calamar, atún)
- ◆ Fideuá de camarones
- ◆ Arroz con pata y garbanzos
- ◆ Arroz al horno

POSTRE

(Uno a elegir al formalizar el contrato)

- ◆ Muerte por chocolate
- ◆ Bombón gigante de Ferrero
- ◆ Milhojas con crema y fresas
- ◆ Fuente de chocolate con frutas

BEBIDAS

- ◆ Vinos, cerveza, minerales y refrescos.
- ◆ Café



53€

POR PERSONA

(INCLUIDO PAN CON TOMATE Y ALIOLI)



MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

- Patatas Chips
- Croquetas de jamón
- Jamón de Teruel y queso manchego
- Nuggets de pollo

PLATO PRINCIPAL

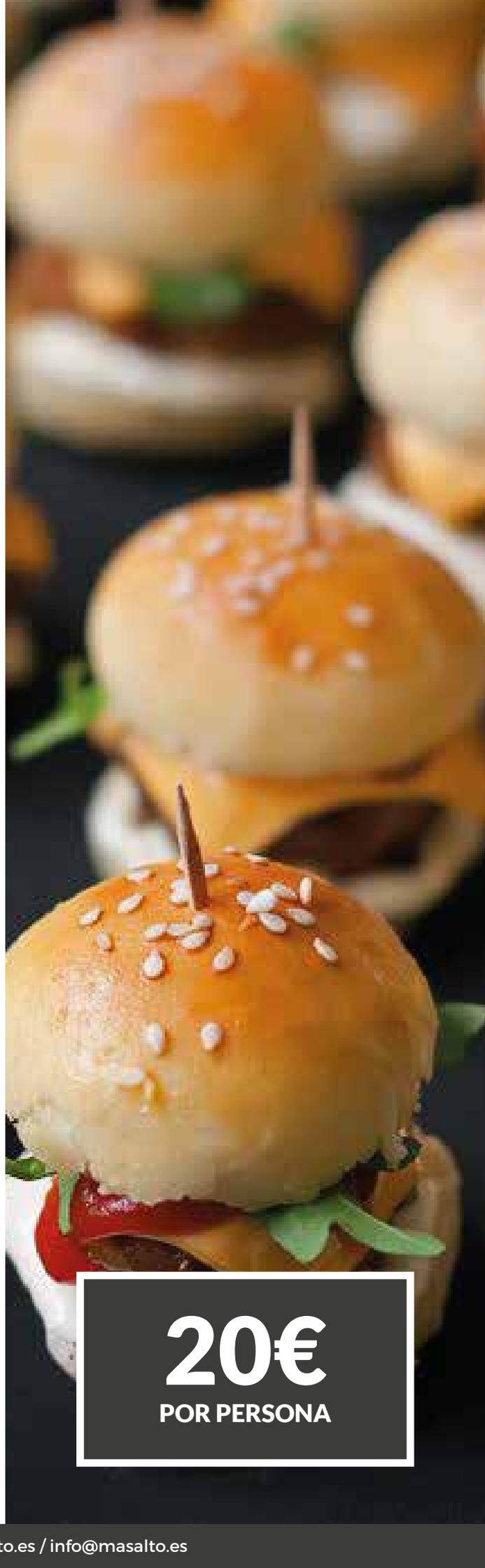
- Hamburguesa completa o muslo de pollo al horno

POSTRES

- Mousse de chocolate

BEBIDAS

- Minerales y refrescos.



20€
POR PERSONA



CONDICIONES GENERALES

INCLUIDO EN EL PRESUPUESTO:

- Cocinero
- Camareros necesarios para cubrir el evento
- Mantelería, cubertería, cristalería y vajilla
- Desplazamiento hasta 20km de nuestras instalaciones (consultar precio)

NO INCLUIDO EN EL PRESUPUESTO:

- Barra libre tres horas 12€ por persona
- Equipo de música y DJ a partir de 500€
- Carpas y parasoles a partir de 100€
- IVA del 10%.
- Centros de mesa

CONDICIONES DE PAGO

Catering ofrece:

- Pago del 100% del servicio presupuestado con un descuento del 5% para todos los eventos contratados con una antelación mínima de un año.
- Pago del 50% del servicio presupuestado a la firma del contrato y el 50% restante una semana antes del evento.
- Pago del 25% del importe presupuestado a la firma del contrato, 50% un mes antes y 25% siete días antes del evento.



-  Tel: 902 005 685
-  Mov: 650 44 58 84
-  info@masalto.es
-  www.masalto.es