

MÁS ALTO SERVICIOS



Tel: 902 005 685



Mov: 650 44 58 84



info@masalto.es



www.masalto.es



Camino del Faro, II 03540 Alicante



CONOCE LA EMPRESA

Te ayudamos a solucionar las comidas y cenas de estas fiestas, confía en nosotros, te aseguramos el éxito, sin complicaciones, totalmente preparado para exponer y degustar, elige entre menú tipo cocktail para compartir o menú de platos individuales, si lo necesitas también te lo llevamos a casa, si tienes dudas o alguna pregunta que hacemos estamos para atenderte, consultanos.



NUESTROS SERVICIOS

FIESTAS Y EVENTOS NAVIDEÑOS:

En Masalto ofrecemos un servicio integral con distintas modalidades de catering para eventos sociales, ajustando los presupuestos a las necesidades del cliente: coffee break, vinos de honor, cocktails o 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 EMPRESAS



 Tel: 902 005 685

 Mov: 650 44 58 84

 info@masalto.es

 www.masalto.es

 Camino del Faro, II 03540 Alicante



COMIDA DE EMPRESA No1

APERITIVOS (Tres a elegir para todos igual)

- ✦ Jamón de hembra y flores de queso
- ✦ Rueda de langostinos
- ✦ Croquetas de hongos o croquetas de pollo
- ✦ Salpicón de marisco
- ✦ Crepes de rellenos
- ✦ Espinacas a la crema con pasas
- ✦ Carpaccio de salmón y bacalao

ENTRANTES (Uno a elegir para todos igual)

- ✦ Ensalada templada con queso de cabra y nueces
- ✦ Ensalada murciana con cebolleta y olivas rellenas
- ✦ Salpicón de marisco con pulpo y gambas
- ✦ Zarangollo con beicon y dátiles
- ✦ Ensaladilla rusa con anchoas

SEGUNDOS PLATOS (Uno a elegir para todos igual)

- ✦ Arroz a marinero o de montaña
- ✦ Pollo relleno con nueces
- ✦ Tallarines de dos colores trufados con verduras
- ✦ Lomo asado con ciruelas
- ✦ Enrollado de pescado con setas y piñones
- ✦ Merluza a la marinera

POSTRE (Uno para todos igual)

- ✦ Lionesas rellenas con chocolate caliente
- ✦ Tarta de chocolate
- ✦ Manzana asada rellena de crema pastelera

BODEGA

- ✦ Vinos, sidra, minerales y refrescos



30€
POR PERSONA
35€ Con
copa y chupitos

COMIDA DE EMPRESA Nº2

APERITIVOS (Tres a elegir para todos igual)

- ✦ Embutido y queso de pueblo
- ✦ Cazuelita de huevos rotos con alcachofas
- ✦ Moluscada del mediterráneo (mejillones, navajas, almejas)
- ✦ Gilda con chips y boquerones en vinagre
- ✦ Tortillas rellenas a la vasca
- ✦ Calamares fritos con salsa de sepia
- ✦ Fondue de queso con pan frito

ENTRANTES (Uno a elegir para todos igual)

- ✦ Caldo con pelota de navidad
- ✦ Enrollado de jamón y queso brie
- ✦ Hojaldre de pollo con beicon
- ✦ Hojaldre de viera
- ✦ Ensalada de salazones con tomate de la tierra

SEGUNDOS PLATOS (Uno a elegir para todos igual)

- ✦ Arroz con pescado y moluscos o arroz con pollo y verduras
- ✦ Entrecote al grill con sus patatitas
- ✦ Canelones Rossini de carne con pate
- ✦ Jamoncitos de pavo a la naranja
- ✦ Sepia con verduras
- ✦ Bacalao empanado con frutos secos.

POSTRE (Uno a elegir para todos igual)

- ✦ Coulant de turrón
- ✦ Panettone de tiramisú
- ✦ Sufilé de chocolate

BODEGA

- ✦ Vinos, cava, sidra, minerales y refrescos



35€
POR PERSONA
38€ Con
copa y chupitos

COMIDA DE NAVIDAD

APERITIVOS (Tres a elegir para todos igual)

- ✦ Jamón de jabugo y queso en flor.
- ✦ Rueda de langostinos con salsa de naranja
- ✦ Martini de pollo con falsas aceituna de ave
- ✦ Nécoras fritas con ajos de las Pedroñeras
- ✦ Crepes de centolla con flambeado al Armañac
- ✦ Micuit de ganso con corteza de pan de pueblo
- ✦ Rollitos de salmón con huevas de trucha

ENTRANTES (Uno a elegir para todos igual)

- ✦ Ensalada de cogollos perdiz con gulas al ajillo
- ✦ Ensalada arco iris de pimientos con bacalao
- ✦ Hojaldre de pato laqueado con crema de pistachos
- ✦ Zamburiñas gratinadas sobre miga de pan de jamón
- ✦ Croquetas de centolla

SEGUNDOS PLATOS (Uno a elegir para todos igual)

- ✦ Arroz a banda o de magro con verduras.
- ✦ Solomillo ibérico con jamón
- ✦ Pavo a la trufa
- ✦ Carrilladas melosas de ternera
- ✦ Emperador al Stroganoff
- ✦ Salmón en salsa holandesa

POSTRE (Uno a elegir para todos igual)

- ✦ Muerte por chocolate
- ✦ Tronco de navidad relleno de nieve
- ✦ Bombón gigante de Ferrero con crema de nueces

BODEGA

- ✦ Vino, sidra, cava, minerales, refrescos



43€

POR PERSONA

46€ Con

copa y chupitos

CÓCTEL DE NAVIDAD

- ◆ CHIPS CRUJIENTES
- ◆ HOJALDRES NAVIDEÑOS
- ◆ CREMITAS CALIENTES
- ◆ DUO DE CUCHARITAS CREATIVAS
- ◆ SUSHI TRES DELICIAS
- ◆ TWISTER DE LANGOSTINOS
- ◆ MOUSSE DE SALMÓN CON SUS HUEVA
- ◆ JAMÓN DE GUIJUELO
- ◆ FLORES DE QUESO DEL PAÍS
- ◆ FOIEALAPLACHACONMEMBRILLO

POSTRE

- ◆ BROCHETAS DE FRUTA
- ◆ FUENTE DE CHOCOLATE

BODEGA

- ◆ VINOS, REFRESCOS, MINERALES



25€
POR PERSONA



INCLUIDO EN EL MENÚ

- COCINERO
- CAMAREROS
- MANTELERÍA, CUBERTERÍA, CRISTALERÍA
- Y TODO TIPO DE MENAJE NECESARIO
- PARA CUBRIR EL EVENTO

NO INCLUIDO EN EL MENÚ

- BARRA LIBRE (6€ por persona)
- DECORACIÓN DE NAVIDAD -
- IVA DEL 10%





☎ Tel: 902 005 685

☎ Mov: 650 44 58 84

✉ info@masalto.es

🌐 www.masalto.es

📍 Camino del Faro, 11 03540 Alicante