



# MOROS Y CRISTIANOS

 Tel: 902 005 685

 Mov: 650 44 58 84

 [info@masalto.es](mailto:info@masalto.es)

 [www.masalto.es](http://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.



## NUESTRO SERVICIO

### 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: coffe 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.

## MENÚ ESPECIAL

### COMIDA ADULTOS

#### ENTRANTES

- ◆ Pan tomate y ali oli
- ◆ Papas y olivas
- ◆ Jamón y Queso
- ◆ Magro con tomate
- ◆ Ensaladilla rusa

#### PRINCIPAL

- ◆ Arroz de magro y verduras

#### POSTRE

- ◆ Brownie con chocolate

#### NO INCLUIDO

- ◆ Mantelería, cubertería, mesas, sillas, camareros, bebida.

#### BEBIDAS

- ◆ Vinos, cerveza, minerales y refrescos

Precio por persona 16,00€ (Iva Incluido)

Precio por persona 20,00€ (Bebida de litro, Camareros Iva Incluido)

Precio por persona 24,00€  
(Bebida Mantelería, Cubertería, Camareros y Iva Incluido)

Precio por persona 26,00€ (Bebida Mantelería, Cubertería, Mesas, sillas, Camareros y Iva, Incluido)



## MENÚ INFANTIL

### ENTRANTES

- Papas
- Nuggets de pollo

### PRINCIPAL

- Arroz de magro con verduras

### POSTRE

- Mousse de chocolate

Precio por niño 10,00€ (Iva Incluido)

Precio por niño 11,00€ (Bebida de litro,Camareros e Iva Incluido)

Precio por niño 15,00€(Manteleria ,Cubertería,Camareros e Iva Incluido)

Precio por niño 17,00€ (Manteleria ,Cubertería,Mesas , sillas ,Camareros y Iva Incluido)



## PLATOS INTERCAMBIABLES POR NUESTROS MENÚS

---

### PLATOS A COMPARTIR

- Cazuelita de patatas pochadas con beicon y huevo campero.
- Patatas con torreznos.
- Albóndigas con patatas.
- Fondie de queso con pan de pueblo.
- Marisco hervido +3,50€

### PLATO PRINCIPAL (Para todos igual)

#### CARNES

- Muslo de pollo con patatas.
- Embutidos variados.
- Solomillo de cerdo en medallones.

#### PESCADO

- Merluza con almejas.

#### POSTRES

- Tartas variadas
- Brocheta de fruta de temporada





## MENU MEDIEVAL

(Todo para el centro a compartir para 4 personas)

- Plato de Jamón
- Patatas rio con alioli
- Pollo asado

## POSTRE

- Fresa con nata

## MENU GOURMET

### ENTRANTE

- Ensalada de manzana con jamón de pato
- Quisquilla cocidas con langostinos con salsa tártara
- Foie con mermeladas

### PRIMER PLATO

- Entrecot con salsa pimienta
- Costillas BBQ

### POSTRE

- Muerte por chocolate



11€

POR COMENSAL

21€

POR COMENSAL



## CONDICIONES GENERALES

### INCLUIDO EN EL PRESUPUESTO:

- Cocinero
- Camareros necesarios para cubrir el evento
- Desplazamiento hasta 20km de nuestras instalaciones (consultar precio)

### NO INCLUIDO EN EL PRESUPUESTO:

- Cerveza barra libre 6€
- Equipo de música y DJ a partir de 500€
- Carpas y parasoles a partir de 100€
- Centros de mesa
- Mantelería, cubertería, cristalería y vajilla
- IVA del 10%.

## 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