




COMUNIONES & BAUTIZOS

 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.



COMUNIONES Y BAUTIZOS

Llega la nueva temporada de comuniones y qué mejor que celebrarla al aire libre donde los mayores disfrutan del evento familiar, mientras los más pequeños corren y juegan sin parar.

Contamos con una amplia experiencia en la organización de celebraciones familiares como comuniones y bautizos en chalets y fincas privadas, con la instalación de carpas y todo lo necesario para que tanto adultos como niños celebren un día único y especial.



MENÚ N° 1

ENTRANTES

- ◆ Jamón y queso manchego
- ◆ Ensalada Mediterránea (mezclum de lechugas, picadillo de jamón y cebolla, calamarcitos fritos y vinagreta de frutos secos)
- ◆ Cazuelita de patatas pochadas con dátiles, setas de temporada y huevo campero
- ◆ Pan con tomate y alioli

PLATO PRINCIPAL (elegir uno)

- ◆ Solomillo de cerdo en medallones con salsa de Oporto y puré de patatas al aceite de trufa
- ◆ Bacalao en salsa Vizcaína con brocheta de verdura

POSTRE

- ◆ Muerte por chocolate.

BEBIDAS

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



31€
POR COMENSAL



MENÚ Nº2: ARROCES ALICANTINOS

ENTRANTES

- ◆ Langostinos hervidos
- ◆ Calamares fritos a la andaluza
- ◆ Croquetas de jamón Ibérico
- ◆ Jamón de Teruel y queso artesano
- ◆ Ensalada de la Huerta (brotes de lechugas, cebolleta, tomate, aceitunas y atún)

PLATO PRINCIPAL

(Uno a elegir)

- ◆ Arroz con magro y verduras
- ◆ Arroz con pollo y verduras
- ◆ Arroz a banda

POSTRE

- ◆ Torrija con crema pastelera

BODEGA

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



34€
POR COMENSAL

MENÚ N°3: COMPLETO

CÓCTEL (a elegir 8)

- ◆ Saquitos de masa brick con morcilla de burgos y membrillo
- ◆ Croquetas de Cabrales
- ◆ Croquetas de jamon iberico
- ◆ Yakitoris de pollo
- ◆ Chupitos salmorejo de fresa
- ◆ Delicias de Elche
- ◆ Pintxo de salmón con crema de gambas
- ◆ Pintxo de calabacín con membrillo y queso de cabra
- ◆ Piruletas de queso y crocant de kikos
- ◆ Piruletas de pollo a la mostaza
- ◆ Cucharita de foie con manzana caramelizada
- ◆ Ensaladitas de pasta y mariscos en vasito

PRIMER PLATO

- ◆ Ensalada Terramar (mezclum de lechugas, virutas de jamón, salmón, langostinos, salsa especial)

SEGUNDO PLATO (a elegir uno)

- ◆ Secreto ibérico con reducción de Pedro Ximénez acompañado de patatas francesas
- ◆ Lubina marinada frita acompañada de zarangollo

POSTRE

- ◆ Hojaldre caramelizado con crema de chocolate al 70%

BEBIDAS

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



49€

POR COMENSAL



MENÚ INFANTIL

ENTRANTES

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

PLATO PRINCIPAL

- Hamburguesa gourmet

POSTRES

- Mousse de chocolate

BEBIDAS

- Minerales y refrescos



20€
POR COMENSAL



PLATOS INTERCAMBIABLES POR NUESTROS MENÚS

PLATOS A COMPARTIR

- Jamón y queso manchego
- Mousse de foie caramelizado al azúcar de caña con tostaditas
- Croquetas de jamón
- Croquetas de Cabrales
- Croquetas de setas
- Croquetas de morcilla +1€
- Cazuelita de patatas pochadas con dátiles, setas de temporada y huevo campero
- Queso fresco en tempura con mermelada de melocotón
- Calamarcitos rellenos en salsa americana
- Calamares fritos
- Timbal de patatas y bacon con huevo a baja temperatura
- Ruedas de Langostinos +2€
- Buñuelos de salmón +1€
- Buñuelos de queso Brie +1€
- Salmón marinado con pimiento escalibado +2€

ENSALADAS

- Ensalada Mediterránea (picadillo de jamón y cebolla, calamares fritos y vinagreta de frutos secos)
- Ensalada de la Huerta (brotes de lechugas, cebolleta, tomate, aceitunas y atún)
- Ensalada Caprese (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)
- Ensalada del Pescador (tomate, alcaparras, cebolla, anchoas del Cantábrico y atún ahumado) +2€
- Ensalada Terramar (mezclum de lechugas, virutas de jamón, salmón, langostinos, salsa especial) +1€

TAPAS DE COCTEL

- Fritura de pescado en brocheta +2€
- Milhoja de salmón con crema de gambas +1€
- Pastel de merluza con crema de gambas y tostaditas +1€
- Milhoja crujiente de foie y mango caramelizados +1€
- Dúo de cucharitas creativas +1€
- Ensaladitas de pasta y marisco en vasito +1€
- Saquitos de masa brick con morcilla de Burgos y membrillo +1€
- Delicias de Elche +1€
- Yakitoris de pollo +1€
- Pintxo de salmón con crema de gambas +1€
- Pintxo de calabacín con membrillo y queso de cabra +1€
- Piruletas de queso y crocant de kikos +1€
- Piruletas de pollo a la mostaza +1€
- Brocheta de pulpo con mango caramelizado
- Emparedados de ensalada de congrijo picante
- Yakitoris con berenjena
- Rollitos de wonton con espinacas y ricota
- Albóndigas con salsa americana
- Ensaladitas de pasta y marisco en vasito +1€
- Brocheta de cazón en adobo +1€
- Twister de langostinos (2 unidades) +1€

NUESTROS ARROCES A ELEGIR

- ◆ Arroz con magro y verdura
- ◆ Arroz con pollo y verdura
- ◆ Arroz con verdura
- ◆ Arroz a banda
- ◆ Arroz con sepia y alcachofas
- ◆ Arroz de marisco +10€
- ◆ Arroz con bogavante +3€
- ◆ Arroz de pato con foie +3€

PRIMER PLATO (a elegir)

- ◆ Sopita fría de melón con jamón y mango
- ◆ Gazpacho de fresas y papaya
- ◆ Vieiras gratinadas al Albariño +5€
- ◆ Ensalada Terramar (mezclum de lechugas, virutas de jamón, salmón, langostinos, salsa especial)
- ◆ Ensalada del Pescador (tomate rallado, alcaparras, cebolla, anchoas del Cantábrico y atún ahumado) 2€
- ◆ Crepes de espinacas y Ricotta
- ◆ Hojaldre de vieiras con carabinero +8€
- ◆ Pulpo feira con patatas de río y ali oli +8€
- ◆ Mariscada de quisquillas, cigalas y gamba roja +12€
- ◆ Carpaccio de ternera con rúcula y Parmesano +5€
- ◆ Mini verduritas fritas con foie+5€
- ◆ Pastel de morcilla de burgos y patatas con huevo frito

PLATOS PRINCIPALES A ELEGIR (individual)

- ◆ Secreto de cerdo en salsa ibérica con jamón y bolas de patata
- ◆ Solomillo de cerdo en medallones en salsa de Oporto con crema de setas
- ◆ Solomillo de lechón a las tres pimientos con timbal de patatas y tomate gratinado +2€
- ◆ Carrilleras de cerdo confitadas en su jugo con patatas a lo pobre



- ◆ Carrillera de cerdo ibérico con salsa de Oporto, fagot de judías verdes y zanahoria y torrija de patata +2€
- ◆ Cochinillo asado a la segoviana con patatas a lo pobre y gratén de calabacín +5€
- ◆ Meloso de ternera con patatas asadas y tomate gratinado
- ◆ Solomillo de ternera con reducción de turrón y Pedro Ximenez con su tatin de calabaza +12€
- ◆ Lomo de Angus a la parrilla con timbal de patatas y atadillo de zanahorias y judías verdes +15€
- ◆ Piruletas de pintada confitadas con verduritas y patatas parisinas +2€
- ◆ Magret de pato con salsa de fruta de la pasión con timbal de manzana y tomate confitado +6€
- ◆ Picantón relleno de dátiles, foie, pasas y piñones con timbal de patata y mosaico de verduras +10€
- ◆ Garrete de cordero con patatas a lo pobre y mosaico de verduras +15€
- ◆ Carré de cordero confitado con gratén de patatas y tomate gratinado +5€
- ◆ Pierna de cordero lechal con patatas a lo pobre y mosaico de verduras +20€
- ◆ Salmón jugoso con piña, vieira y salsa de mango y vodka
- ◆ Lubina gratinada al alioli suave sobre cama de verduritas
- ◆ Lubina marinada frita acompañada de zarangollo +2€
- ◆ Bacalao confitado sobre parmentier de calabaza y su ravioli
- ◆ Mero gratinado al alioli suave y perfume de cítricos con patatas +3€
- ◆ Vieiras braseadas con langostinos y cremoso de calabaza +8€
- ◆ Corvina con risotto +6€

POSTRES

- Muerte por chocolate
- Torrija con crema pastelera
- Hojaldre caramelizado con crema de chocolate al 70%
- Cremoso de café y queso Mascarpone
- Dacquoise de almendra y avellanas con mousse de coco y fruta de la pasión+3€
- Mousse de Limoncello con chocolate blanco+3€
- Pastel de café tostado, crema y chocolate con leche+3€
- Mousse de trufa y fruta de la pasión +3€
- Pastel de crema de yogur y mango+3€ Extra:
- Cacerola de chocolate rellena de helado +3,50€
- Extra: Carrito de chocolate relleno de helado +4€
- Extra: Paleta de pintor de chocolate con bolitas de helado +4,50€
- Extra: Cesta de caramelo artesana con tres bolitas de helado +4,50€

EXTRAS

- Barra de bebidas (vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos, agua) 6€
- Mesa de aguas (limonada, agua de pepino, naranjada, té helado...) 2,50€
- Mesa de cervezas variadas (incluye patatas y aceitunas) 5€
- Mesa de vermut (incluye patatas y aceitunas) 4€
- Mesa de huevos fritos con cremitas (sobrasada, cremas de queso...) +5€
- Puesto de fritura (croquetas, patatas, chipirones, calamares...) 6€



- Mesa de quesos variados 6€ Mesa de ibéricos 8€
- Mesa de sushi 8€
- Cortador de jamón (jamón no incluido) 295€
- Mesa de mini hamburguesas y mini perritos 8€
- Mesa de paellas (pollo, a banda, verduras) 10€
- Fuente de chocolate (incluye una maxibrocheta de fruta por persona) 4,50€
- Carro vintage de donuts variados (donuts, berlinas, minidonuts...) 5€
- Mesa de chuches 4,50€
- Tarta comunión desde 5€
- Tarta nupcial desde 6€
- Barra libre primeras marcas (3 horas) 12€



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:





- Cerveza barra libre 5€
- 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