




# 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

### COFFEE BREAK N°1

- Pastas de té
- Mini bollería
- Cocas variadas

### BEBIDAS

- Agua mineral, zumo de naranja natural
- Café Nespresso, leche Pascual, infusiones

### ALMUERZO AL MONTON (bandejas variadas)

- Embutidos
- Lechugas
- Patatas
- Chorizo, Salchichas, Longaniza, Pancetas
- Fritos variados
- Pan y colines

### MENÚ DE DÍA Y NOCHE (platos a elegir)

- Dos Platos Fríos + Un primer plato + Postre

\* Plato frio extra 2,50€

\* Plato caliente 3,00€



**3,50€**  
POR COMENSAL

**7€**  
POR COMENSAL

**9€**

## PLATOS FRÍOS

(Los mismos platos para todos los comensales)

- ◆ Ensalada verde  
(lechuga, tomate, cebolla y olivas)
- ◆ Ensalada Mixta  
(lechuga, tomate, atún y huevo + 2€)
- ◆ Ensalada alemana  
(salchichas, patatas, cebolla)
- ◆ Ensalada de pasta  
(atún, maíz, olivas, tomate, lechugas)
- ◆ Ensalada de arroz  
(atún, ajo, pan tostado, york, maíz y olivas)
- ◆ Ensalada Cesar  
(pollo, lechuga, queso, pan tostado)
- ◆ Ensalada Murciana  
(tomate, cebolla, atún, huevo)

## CREMAS

- ◆ Salmorejo cordobés
- ◆ Gazpacho andaluz
- ◆ Sopa de melón

## PRIMEROS PLATOS

- ◆ Melón con jamón
- ◆ Quiche lorain
- ◆ Humus con crudites
- ◆ Jamón serrano de Guijuelo
- ◆ Queso manchego
- ◆ Embutido de la tierra
- ◆ Tabla de pates variada
- ◆ Lacón aliñado
- ◆ Tabule de verduras
- ◆ Patatas cocida con alioli
- ◆ Tortilla de patatas



## PLATOS CALIENTES

- Chorizo con patatas
- Patatas bravas
- Habas con jamón
- Berenjenas rellenas de jamón
- Calabacín relleno de carne
- Pimientos rellenos de carne
- Croquetas de jamon
- Croquetas de hongos
- Croquetas rabo de torro
- Croquetas chipirón
- Panaché de verduras
- Palitos de queso frito
- Chipirones + 3€
- Calamares + 3€
- Calzón + 3€
- Gula al ajillo

## CREMAS CALIENTES

- Pescado
- Pollo con verduras
- Zanahoria
- Calabacín
- Crema de china
- Caldo de pollo
- Pelota + 3€



## PRIMER PLATO

### ARROCES

- A banda
- Pollo con verduras
- Magro con verduras
- Fideua con pollo
- Fideua marinera

### GAZPACHO

- Marinero
- Montañés

## **PLATOS CALIENTES (con arroz y patatas)**

---

- Pollo asado
- Pollo al ajillo
- Pollo empanado
- Cerdo asado
- Lomo de cerdo
- Costillas cerdo barbacoa + 3€ Solomillo
- de cerdo con salsa
- Magro con tomate
- Terrera en salsa
- Satillo de terrera y setas
- Ossobuco en salsa
- Cordero en salsa de tomate y aceitunas
- Hamburguesa completa

## **PESCADOS**

---

- Merluza marinera
- Perca con salsa de limón
- Tintorera en salsa
- Bacalao con tomate

## **PASTAS**

- Macarrones O Tallarines O Espaguetis  
O Tortellini ( salsa boloñesa, carbonara  
o picante)

## **POSTRE A ELEGIR**

- Fruta variada
- Tarta chocolate
- Tarta tiramisú





## MENU NIÑOS - DOS APERITIVOS MAS UN PLATO PRINCIPAL

(tienen que elegir los mismos platos cada día)

### APERITIVOS

- ◆ Jamón
- ◆ Queso
- ◆ Nugues
- ◆ Croquetas
- ◆ Palitos merluza

### PRIMER PLATO

- ◆ Mini burger
- ◆ Pollo asado
- ◆ Arroz con pollo
- ◆ Pasta con queso y tomate
- ◆ Pollo empanado

### POSTRE

- ◆ Mouse de chocolate



**7€**  
POR COMENSAL





## 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



**9,50€**

**POR COMENSAL**

**19€**

**POR COMENSAL**



## **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)
- IVA del 10%.

### **NO INCLUIDO EN EL PRESUPUESTO:**

- Cerveza barra libre 5€
- Equipo de música y DJ a partir de 500€
- Carpas y parasoles a partir de 100€
- 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