alto
catering a medida

BODAS EXCLUSIVE

Tel: 902 005 685
Mov: 650 44 58 84
info@masalto.es
www.masalto.es
Camino del Faro, II 03540 Alicante

alto
catering a medida

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.

ELIGE TU MENÚ

alto
catering a medida

MENÚ 1

- 8 TAPAS PARA EL COCTEL
- 4 PLATOS A COMPARTIR
- 1 DISFRUTA UN SORBETE
- 1 PRUEBA UNA CARNE
- 1 DEGUSTA UN PESCADO
- 1 POSTRE

- FUENTE DE CHOCOLATE
- SILLAS Y MESAS
- RESOPÓN
- MUSICA DURANTE TODO EL EVENTO
- PRECIO POR PERSONA **60€**

MENÚ 2

- 10 TAPAS PARA EL COCTEL
- 4 PLATOS A COMPARTIR
- 1 DISFRUTA UN SORBETE
- 1 PRUEBA UNA CARNE
- 1 DEGUSTA UN PESCADO
- 1 POSTRE

- 3H BARRA LIBRE
- SILLAS Y MESAS
- FUENTE DE CHOCOLATE
- RESOPÓN
- MUSICA DURANTE TODO EL EVENTO
- PRECIO POR PERSONA **75€**

MENÚ 3

- 14 TAPAS PARA EL COCTEL
- 2 MESAS TEMATICAS
- 3 PLATOS INDIVIDUALES
- 1 DISFRUTA UN SORBETE
- 1 PRUEBA UNA CARNE
- 1 DEGUSTA UN PESCADO
- 1 POSTRE

- 3H BARRA LIBRE
- SILLAS Y MESAS
- DECORACIÓN
- RESOPÓN
- MUSICA DURANTE TODO EL EVENTO
- TARTA NUNCIAL
- PRECIO POR PERSONA **120€**

902.005.685 / 650.445.884 / www.masalto.es / info@masalto.es

Bodas Especiales

alto
catering a medida

Tel: 902 005 685
Mov: 650 44 58 84
info@masalto.es
www.masalto.es
Camino del Faro, II 03540 Alicante

alto
catering a medida

MENÚ Nº 1

TAPAS

- Rollitos de jamón de jabúgo
- Boccoccini con tomate y albahaca
- Shusi tres delicias
- Humus con crudites
- Cuenco de salmorejo
- Gyozas variadas con salsa de ostras
- Croquetas de rabo de toro
- Twistes de langostinos

PLATOS A COMPARTIR

- Patatas con huevo campero y setas silvestres
- Cazuela de gambas rojas con ajetes
- Carpacho de cigala con fresas y algas
- Ensalada de quinoa con picatostes, cebolla morada, pepino a la lima

SORBETE

- Piña colada

PRIMER PLATO

- Solomillo con foie y salsa fondillón

SEGUNDO PLATO

- Calamar relleno y patatas chips

POSTRE

- Milojas de crema con flambuesa

BEBIDAS

- Vinos, minerales,cerveza y refrescos

60€
POR COMENSAL

alto
catering a medida

MENÚ Nº2:

TAPAS

- Croquetas de solomillo con crema de wisky
- Brocheta de patatas con pulpo al aroma del pimentón
- Quisquillas peladas con salsa rosa
- Laminas de jamón iberico
- Tosta de atún fresco con mahonesa japo
- Latas de almondigas con sepia y tomate
- Croquetas de centollo
- Yakitoris de pollo de corral
- Queso fresco en tempura con mermelada de tomate
- Cigarrillos de morcilla con salsa de pera

PLATOS A COMPARTIR

- Tataki de atún con ensalda de wakame
- Foie con jamón de pato en mi cuit
- Alcachofas rellenas de cordero
- Ensalada de butarra y tomates braseados y albahaca

SOBERTE

- San Francisco surprise

PRIMER PLATO

- Pierna de cordero con patatas violetas y verdura baby

SRGUNDO PLATO

- Mero gratinado con ali oli y risotto de verduras

POSTRE

- Lingote de chocolate con avellanas y licor de menta

BEBIDAS

- Vinos, minerales,cerveza y refrescos

75€
POR COMENSAL

alto
catering a medida

MENÚ Nº3

TAPAS

- Busqueta de tomate albahaca y reducción de acetato balsamico
- Caldo corto con snack de rollito de primavera
- Tosta de queso de la serena con membrillo de monte
- Empanada de centolla con crema de coco
- Mejillones caseros con algas del atlantico
- Mollitas de merluza en tempura
- Nigiri de pulpo a la gallega
- Tosta de gambas en aceite verde
- Habitas de huerto con huevo poche y jamón iberico
- Zamburiñas gratinadas con costra de almendra
- Bombones de foie con crujiente de maní
- Din sun de rabo de toro con crema de moniato ahumado
- Chupachus de pollo con salsa agridulce
- Mini hamburguesas de kobe con mantequilla trufa

MESAS TEMATICAS

- Show cooking de mesas de quesos españoles
- Cortador de jamón iberico

PLATOS INDIVIDUALES

- Tomates verdes fritos con queso feta ,pico de gallo y maiz
- Tartar de gambas con caviar de salmón
- Tuetano a la barbacoa con tartar de wagyu y chips de patatas

SORBETE

- Violetas con fruta de la pasión

PRIMER PLATO

- Taco de cochinillo con boniato rustido

SEGUNDO PLATO

- Salmonetes con crema de picatostes tirabeques

POSTRE

- Yin tonic al plato sobre soporte de limón

BODEGA

- Vinos, minerales ,cerveza y refrescos

alto
catering a medida

MENÚ INFANTIL

(Hasta 12 años)

ENTRANTES

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

POSTRE

- Hamburguesa gourmet

  ó
- pollo estilo Kentucky

POSTRE

- Mousse de chocolate

BEBIDA

- Minerales y refrescos

25€
POR COMENSAL

902.005.685 / 650.445.884 / www.masalto.es / info@masalto.es

+alto
catering a medida

ENTRANTES (a compartir cada 4 comensales o versión cóctel)

(Platos intercambiables por menú)

- Jamón y queso manchego
- Mousse de foie caramelizado al azúcar de caña con tostaditas
- Croquetas de jamón
- Croquetas de Cabrales
- Croquetas de morcilla +1€
- Croquetas de setas
- 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
- Piruletas de queso
- Ensaladitas de pasta y marisco en vasito +1€
- Ensalada Mediterránea (mézclum de lechugas, picadillo de jamón y cebolla, calamarcitos fritos y vinagreta de frutos secos)
- Ensalada de la Huerta (brotes de lechugas, cebolleta, tomate, aceitunas y atún)
- Ensalada Capresse (tomate, mozzarella y aceite de albahaca)
- Ensalada del Pescador (tomate rallado, aceite de oliva, alcaparras, cebolla, anchoas del Cantábrico y atún ahumado) +2€
- Ensalada Terramar (mézclum de lechugas, virutas de jamón, salmón, langostinos, salsa especial) +1€
- Brocheta de cazón en adobo +1€
- Twister de langostinos (2 unidades) +1€
- Rueda de langostinos +2€
- Buñuelos de salmón +1€
- Buñuelos de queso Brie +1€
- Salmón marinado con pimiento escalibado +2€
- 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€
- 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€
- Piruletas de foie con mermelada de tomate +1€
- Brocheta de pulpo con mango caramelizado
- Emparedados de ensalada de congrejo picante
- Yakitoris con berenjena
- Rollitos de wonton con espinacas y ricota
- Pastel de morcilla de burgos y patatas con huevo frito
- Albóndigas con salsa americana
- Ensaladitas de pasta y marisco en vasito +1€

alto
catering a medida

ARROCES

- 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€

PRIMEROS PLATOS (formato individual)

- Sopita fría de melón con jamón y mango
- Gazpacho de fresas y papaya
- Vieiras gratinadas al Albariño + 5€
- Ensalada Terramar (mézclum de lechugas, virutas de jamón, salmón, langostinos, salsa especial)
- Ensalada del Pescador (tomate rallado, aceite de oliva, alcaparras, cebolla, anchoas del Cantábrico y atún ahumado)
- Crepes de espinacas y Ricotta
- Hojaldre de vieiras con carabinero +8€
- Pulpo feira con patatas de rio y ali oli +6€
- Mariscada de quisquillas, cigalas y gamba roja +12€
- Carpaccio de ternera con rúcula y Parmesano +5€
- Mini verduritas fritas con foie +5€

PRIMEROS PLATOS (formato 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 pimientas 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 +6€
- Lomo de Angus a la parrilla con timbal de patatas y atadillo de zanahorias y judías verdes +6€
- 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 +3€
- Picantón relleno de dátiles, foie, pasas y piñones con timbal de patata y mosaico de verduras +5€
- Carré de cordero confitado con gratén de patatas y tomate gratinado +5€
- Garrete de cordero con patatas a lo pobre y mosaico de verduras +5€
- Pierna de cordero lechal con patatas a lo pobre y mosaico de verduras +8€
- 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 +3€
- Corvina con risoto

alto
catering a medida

POSTRES

- Muerte por chocolate
- Torrija con helado
- 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+2€
- Mousse de Limoncello con chocolate blanco+2€
- Pastel de café tostado, crema y chocolate con leche+2€
- Mousse de trufa y fruta de la pasión +2€
- Pastel de crema de yogur y mango+2€
- Extra: Cacerola de chocolate rellena de helado +2,50€
- Extra: Carrito de chocolate relleno de helado +3€
- Extra: Paleta de pintor de chocolate con bolitas de helado +3,50€
- Extra: Cesta de caramelo artesana con tres bolitas de helado +3,50€

EXTRAS

- Barra de bebidas (vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos, agua) 5€
- Mesa de aguas (limonada, agua de pepino, naranjada, té helado...) 2,50€
- Mesa de cervezas variadas (incluye patatas y aceitunas) 3€
- Mesa de vermut (incluye patatas y aceitunas) 3€
- Mesa de huevos fritos con cremitas (sobrasada, cremas de queso...) 4€
- Puesto de fritura (croquetas, patatas, chipirones, calamares...) 6€
- Mesa de quesos variados 6€
- Mesa de ibéricos 6€
- Mesa de sushi 6€
- Cortador de jamón (jamón no incluido) 150€
- Mesa de mini hamburguesas y mini perritos 6€
- Mesa de paellas (pollo, a banda, verduras) 6€
- Fuente de chocolate (incluye una maxibrocheta de fruta por persona) 2,50€
- Carro vintage de donuts variados (donuts, berlinas, minidonuts...) 3€
- Mesa de chuches 2,50€
- Tarta comunión desde 3€
- Tarta nupcial desde 3€
- Barra libre primeras marcas (3 horas) 10€

alto
catering a medida

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)
- Centros de mesa

NO INCLUIDO EN EL PRESUPUESTO:

- Mesa dulce
- Mesa salada
- Carpas y parasoles a partir de 50€
- 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.

alto
catering a medida

Tel: 902 005 685
Mov: 650 44 58 84
info@masalto.es
www.masalto.es
Camino del Faro, II 03540 Alicante