alto
catering a medida

VINOS DE HONOR

Tel: 902 005 685
Mov: 650 44 58 84
info@masalto.es
www.masalto.es

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.

masalto
catering a medida

NUESTRO SERVICIO

PEQUEÑOS COCTELES

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.

alto
catering a medida

MENÚ VINOS DE HONOR Nº1

ENTRANTES FRIOS

- Olivas sevillanas rellenas
- Mini tortillas de patatas variadas
- Láminas de jamón de Teruel
- Tabla de quesos y uvas
- Frutos secos fritos
- Snacks variados salados

BEBIDAS

- Vinos,cerveza, minerales y refrescos

alto
catering a medida

MENÚ VINOS DE HONOR Nº2

ENTRANTES FRIOS

- Olivas sevillanas rellenas
- Mini tortillas de patatas variaditas
- Láminas de jamón de Teruel
- Tablas de quesos y uvas
- Frutos secos fritos (almendras,nueces , cacahuetes)
- Snaks salados
- Tostas de foie con cebolla caramelizada
- Mini hojaldritos artesanos

BEBIDAS

- Vinos,cerveza, minerales y refrescos

alto
catering a medida

MENÚ VINOS DE HONOR Nº3

ENTRANTES FRIOS

- Snacks salados
- Aceitunas de Cieza
- Libritos de jamón de Teruel
- Tablas de quesos y uvas
- Canapés de foie con cebolla caramelizada
- Almendras marconas fritas
- Mini tortillas españolas

ENTRANTES CALIENTES

- Croquetas variadas
- Mini hamburguesas con cebolla caramelizada

BEBIDAS

- Vinos,cerveza, minerales y refrescos

15€
POR COMENSAL

alto
catering a medida

MENÚ VINOS DE HONOR ALICANTINO

ENTRANTES FRIOS

- Surtidos de coca alicantina delicatessen
- Aceitunas de gordal aliñada
- Tablas de quesos y uvas
- Tomate natural con anchoas atún y alcaparras
- Almendras fritas
- Brochetas de embutido de Pinoso
- Tostada de pericana tipica alcoyana

ENTRANTES CALIENTES

- Solomillo con ajetes o Arroz abanda
- Gambas al ajillo

BEBIDAS

- Vinos,cerveza, minerales y refrescos

19€
POR COMENSAL

alto
catering a medida

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.

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%.

alto
catering a medida

Tel: 902 005 685
Mov: 650 44 58 84
info@masalto.es
www.masalto.es