alto
catering a medida

BODAS

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.

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

ENTRANTES

- Piruletas de pollo a la mostaza
- Croquetas
- Tabla de patés con sus mermeladas
- Calamares fritos a la andaluza
- Pan con tomate y alioli

PRIMER PLATO

- Sopita fría de melón con jamón y mango

SORBETE

- Mojito Cubano

SEGUNDO PLATO

- Carrilleras de cerdo confitadas en su jugo con patatas confitadas

POSTRE

- Muerte por chocolate

BEBIDAS

- Vinos,cerveza,minerales y refrescos
- Café

39€
POR COMENSAL

alto
catering a medida

MENÚ Nº2: GOURMET

ENTRANTES

- Ensalada Mediterránea (mézclum de lechugas, picadillo de jamón y cebolla, calamarcitos fritos y vinagreta de frutos secos)
- Mousse de foie caramelizado al azúcar de caña con tostaditas
- Fritura de pescado en brocheta
- Timbal de patatas y bacon
- Milhoja de salmón con crema de gambas
- Pan con tomate y alioli

SOBERTE

- Mojito Cubano

PLATO PRINCIPAL
(Uno a elegir)

- Solomillo de lechón a las tres pimientas con timbal de patatas y tomate gratinado
- Salmón jugoso con piña, vieira y salsa de mango y vodka

POSTRE

- Muerte por chocolate

BEBIDAS

- Vinos,cerveza, minerales y refrescos
- Café

49€
POR COMENSAL

alto
catering a medida

MENÚ Nº3: SELECCIÓN

CÓCTEL (a elegir diez)

- Dúo de cucharitas creativas
- Saquitos de masa brick con morcilla de Burgos y membrillo
- Croquetas de Cabrales
- Croquetas de Jamón Iberico
- Yakitoris de pollo
- Cremas calientes o Gaspachos frios
- Bao de rabo de toro con cebolla caremelizada
- Pimiento relleno con gulas
- Brocheta de bococinicon albahaca
- Piruletas de queso y crocant de kikos
- Muslitos de pollo con salsa agridulce
- Tartaletas de foie con manzana caramelizada
- Queso fresco en tempura con mermelada
- Anillas de calamar en brocheta
- Ensaladitas de pasta y marisco en vasito

SORBETE

- De piña y mango con curaçao

PRIMER PLATO (a elegir uno para todos igual)

- Huevos rotos con gulas y gamba
- Alcachofas con crema foie

SEGUNDO PLATO (a elegir uno)

- Codillo de cordero confitado
- Corbina con setas de la muerte y patatas a la sobrasada

POSTRE

- Cremoso de café y queso Mascarpone con helado

BODEGA

- Vinos,cerveza, minerales y refrescos
- Café

59€
POR COMENSAL

alto
catering a medida

MENÚ INFANTIL

(Hasta 12 años)

ENTRANTES

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

PPLATO PRINCIPAL (uno a elegir)

- Hamburguesa gourmet

  ó
- pollo estilo Kentucky

POSTRE

- Mousse de chocolate

BEBIDA

- Minerales y refrescos

25€
POR COMENSAL

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
- Rueda de langostinos +2€
- Buñuelos de salmón +1€
- Buñuelos de queso Brie +1€
- Salmón marinado con pimiento escalibado +2€

ENSALADAS

- 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€

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€
- 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 congrejo picante
- Yakitoris con berenjena
- Rollitos de wonton con espinacas y ricota
- Albóndigas con salsa americana
- Ensaladitas de pasta y marisco en vasito +1€
- Twister de langostinos (2 unidades) +1€
- Brocheta de cazón en adobo +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) + 4€
- 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 gambas +8€
- Pulpo feira con patatas de rio y ali oli + 6€
- Mariscada de quisquillas, cigalas y gamba roja +18€
- Carpaccio de ternera con rúcula y Parmesano +5€
- Mini verduritas fritas con foie +5€
- Pastel de morcilla de burgos y patatas con huevo frito

SEGUNDOS 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 +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€
- Carré de cordero confitado con gratén de patatas y tomate gratinado +15€
- Garrete de cordero con patatas a lo pobre y mosaico de verduras +15€
- 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€

alto
catering a medida

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 +4,50€
- 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,crema 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€

+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)

NO INCLUIDO EN EL PRESUPUESTO:

- Cerveza barra libre 5€
- Barra libre 12€ tres horas por persona
- Equipo de musica y DJ a partir de 500€
- Carpas y parasoles desde 100€
- 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