alto
catering a medida

CÓCTEL

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 boda 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, comunión, 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 destacan 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.

alto
catering a medida

NUESTROS SERVICIOS

CÓCTEL

En Masalto ofrecemos un servicio integral con distintas modalidades de catering para eventos sociales, ajustando los presupuestos a las necesidades del cliente: coffee break, vinos de honor, cóctel 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

CÓCTEL BASE

ENTRANTES FRÍOS

- Verbena de embutidos de Salamanca
- Mini chapatas de jamón
- Quiche de jamón y queso emmental
- Brocheta de queso ahumado
- Langostinos con salsa cóctel
- Dúo de cucharitas creativas
- Tabulé con pasas y menta
- Tostas de pericana alcoyana
- Hojaldre de foie con jamón de pato

POSTRE

- Mini brownie de chocolate con nueces
- Brocheta de fruta de temporada

BEBIDAS

- Vinos Tinto Crianza,Vino Blanco Verdejo, cerveza, minerales y refrescos.

alto
catering a medida

CÓCTEL Nº1

ENTRANTES FRÍOS

- Snacks variados
- Rollitos de tortillas rellenas
- Dados de salmón marinado con jugo de cítricos
- Láminas de jamón de Teruel
- Tablas de quesos
- Brocheta de embutido de Pinoso
- Mini coctel de marisco
- Dúo de cucharitas creativas
- Mejillones con piperrada
- Chupito de gazpacho de fresas o cremitas calientes
- Tartaleta de foie con manzana

ENTRANTES CALIENTES

- Brocheta de Yakitoris de pollo
- Croquetas de jamón iberico
- Mini hamburguesas con queso y cebolla caramelizada

POSTRE

- Mini brownie de chocolate con nueces
- Brocheta de fruta de temporada

BEBIDAS

- Vinos Tinto Crianza,Vino Blanco Verdejo, cerveza, minerales y refrescos

36€
POR PERSONA

alto
catering a medida

CÓCTEL Nº2

ENTRANTES FRÍOS

- Mini bocaditos delicatessen
- Jamón Ibérico
- Tablas de quesos
- Brocheta de embutido de Pinoso
- Vieiras con salpicón
- Brocheta de pulpo feira
- Tostadita de mousse de foie caramelizado
- Hojaldre artesano con escalibada y anchoas del Cantábrico

ENTRANTES CALIENTES

- Brocheta de solomillo con ajetes
- Croquetas de rabo de toro
- Twister de langostinos
- Mini cazuela de huevos con patatas trufadas

POSTRE

- Brocheta de fruta de temporada
- Mini tarta de queso con arándanos

BEBIDAS

- Vinos Tinto Crianza,Vino Blanco Verdejo, cerveza, minerales y refrescos

alto
catering a medida

CÓCTEL MAESTRO

ENTRANTES FRÍOS

- Almejas rellenas de cítricos
- Ensalada de brotes de lechugas con jamón de pato
- Ruedas de salmón salvaje marinado con crema de hierbas
- Cucharita japonesa de perdiz escabechada con sus verduritas
- Milhoja de foie y manzana caramelizada
- Calipo de gazpacho
- Tablas de quesos spanish cheese
- Jamón de recebo cortado a mano

ENTRANTES CALIENTES

- Cucharita de gambas al ajillo
- Mini pepito de ternera gallega
- Chupa chup de codorniz en su salsa
- Flauta de mini burritos

POSTRE

- Mini pastelitos de pastelería
- Mojito caribeño
- Roscos de naranja con nata

BEBIDAS

- Vinos Tinto Crianza,Vino Blanco Verdejo, cerveza,minerales y refrescos

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

alto
catering a medida

CÓCTEL INGLÉS

ENTRANTES FRÍOS

- Algas fritas con frutos del mar
- Blinis con caviar de trucha
- Otras al limón
- Quisquilla de Santa Pola con kumquat
- Rosbif relleno de espárragos naturales a la salsa de mostaza
- Tartar de cigala con arroz inflado
- Hojaldre de caviar de berenjena
- Tabla de quesos franceses con uvas y frutos secos
- Tabla de pates y foie con tostas crujientes

ENTRANTES CALIENTES

- Mini burguer rellena de foie
- Twister de gambas roja
- Brochetas de buey a la brasa con verduritas
- Tempura de sepia y verduras mini

POSTRE

- Espuma de coco y piña
- Mini cup-cake
- Mini tarta de fondant

BEBIDAS

- Vinos Tinto Crianza,Vino Blanco Verdejo, cerveza, minerales y refrescos

62€
POR PERSONA

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

alto
catering a medida

CÓCTEL PREMIUM

ENTRANTES FRÍOS

- Ensalada veneciana con bogabante
- Erizo de mar con champan
- Show de tostas de foie a la plancha con Calvados
- Cucharita de boletus edulis
- Cucharita de plata con caviar ruso
- Sashimi de lubina salvaje
- Jamón ibérico Joselito con cortador de jamón
- Queso Comté francés con uvas del Penedés
- Plancton con patatas fritas (homenaje a Ángel León)
- Tartaleta de tomate Raff con bacalao

ENTRANTES CALIENTES

- Croquetas de centolla
- Cazuela de rabo de toro de lidia
- Gamba roja a la plancha
- Mini solomillo de ternera gallega

POSTRE

- Mesa dulce de pasteles
- Fuente de chocolate con frutas y dulces

BEBIDAS

- Vinos a elegir de nuestras carta, cerveza, minerales y refrescos

82€
POR PERSONA

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

alto
catering a medida

EXTRAS

- Barra de bebidas (vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos, agua) **8€**
- Mesa de aguas (limonada, agua de pepino, naranjada, té helado...) **3,50€**
- Mesa de vermut (incluye patatas y aceitunas) **6€**
- Mesa de huevos fritos con cremitas (sobrasada, cremas de queso...) **5€**
- Puesto de fritura (croquetas, patatas, chipirones, calamares...) **8€**
- Mesa de quesos variados **8€**
- Mesa de ibéricos **10€**
- Mesa de sushi **10€**
- Cortador de jamón (jamón no incluido) **450€**
- Mesa de hamburguesas y perritos **10€**
- Mesa de paellas (pollo, a banda, verduras) **12€**
- Fuente de chocolate (incluye una maxibrocheta de fruta por persona) **5,50€**
- Carro vintage de donuts variados (donuts, berlinas, minidonuts...) **8€**
- Mesa de chuches **5,50€**
- Barra libre primeras marcas (3 horas) **25€**

+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 8€
- Barra libre tres horas 18€ por persona
- Equipo de música y DJ a partir de 600€
- Carpas y parasoles a partir de 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