



COFFEE BREAK

 Tel: 902 005 685

 Mov: 650 44 58 84

 info@masalto.es

 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.



COFFEE BREAK N°1

- ◆ Pastas de té inglesas
- ◆ Mini bollería artesana:
 - Croissant
 - Ensaimadas
 - Palmeritas hojaldradas
- ◆ Cocas variadas gourmet:
 - Jamón y Queso
 - Verdura
 - Cebolla y Atún

BEBIDAS

- ◆ Agua mineral
- ◆ Zumo de naranja natural
- ◆ Zumo de piña
- ◆ Café Nespresso
- ◆ Leche sin lactosa, leche de avena o soja
- ◆ Té verde
- ◆ Té Roibbos
- ◆ Té Rojo



6,80€
POR COMENSAL

COFFEE BREAK N°2

- ✦ Pastas de té
- ✦ Mini croasanes
- ✦ Mini ensaimadas
- ✦ Mini bollos
- ✦ Palmeritas hojaldradas
- ✦ Brochetas de fruta de temporada
- ✦ Mini hojaldres salados
- ✦ Fartons con horchata
- ✦ Yogur Natural

BEBIDAS

- ✦ Agua mineral
- ✦ Zumo de naranja natural
- ✦ Zumo de piña
- ✦ Café Nespresso
- ✦ Leche sin lactosa, leche de avena o soja
- ✦ Té verde
- ✦ Té Roibbos
- ✦ Té Rojo



9€

POR COMENSAL

COFFEE BREAK N°3

- ✦ Pastas de té inglesas
- ✦ Mini croasanes
- ✦ Mini ensaimadas
- ✦ Mini bollos
- ✦ Palmeritas hojaldradas
- ✦ Brochetas de fruta de temporada
- ✦ Mini hojaldres salados
- ✦ Pan de brioche rellenos de embutido de salamanca
- ✦ Mini cocas variadas artesanas
- ✦ Yogur Natural

BEBIDAS

- ✦ Agua mineral
- ✦ Zumo de naranja natural
- ✦ Zumo de piña
- ✦ Zumo de melocotón
- ✦ Zumo de frutas del bosque
- ✦ Café Nespresso
- ✦ Leche sin lactosa, leche de avena o soja
- ✦ Té verde
- ✦ Té Roibbos
- ✦ Té Rojo



11€
POR COMENSAL

BRUNCH

- Café, infusión o cacao
- Tostadas francesas con sirope de arce o mermeladas variadas
- Cazuelitas de huevos con bacon
- Vasitos de yogur con fruta fresca y granola
- Bagels de salmón y queso crema
- Tarta americana
(elegir una opción al formalizar el contrato)

Red Velvet

Carrot Cake

Chocolate

- Zumos variados

Manzana

Melocoton

Piña

Frutas del Bosque

- Cóctel
(elegir una opción al formalizar el contrato)

Bloody Mary

San Francisco

Dry Martini



20€
POR COMENSAL



CONDICIONES GENERALES

INCLUIDO EN EL PRESUPUESTO:

- Preparación
- Mantelería, cuberterías, cristalerías y todo tipo de menaje necesario para cubrir el evento
- Transporte hasta 20km del centro de Alicante (consultar otros precios)

NO INCLUIDO EN EL PRESUPUESTO:

- Cerveza 6€ barra libre por persona
- Servicio de mantenimiento por cuatro horas y comensal 6€
- Carpas y parasoles a partir de 100€
- 10% de IVA

CONDICIONES DE PAGO

- 25% para la firma del contrato
- 50% un mes antes de la celebración del evento
- 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