



CÓCTEL VEGANO

-  Tel: 902 005 685⁸⁴
-  Mov: 650 44 58
-  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.

CÓCTEL VEGETARIANO

ESCOGER 15 TAPAS

- ◆ Calipo de gazpacho de cereza o fresa
- ◆ Chupitos de crema de puerros y calabaza fríos.
- ◆ Crema de aguacate con crema agria y frutos del bosque
- ◆ Calabacín relleno de mermelada de tomate y queso de cabra.
- ◆ Tomatitos cherry con boconccini y albahaca fresca
- ◆ Piruleta de queso de cabra y kikos ahumados
- ◆ Piruleta de tomate pera caramelizado con pistachos
- ◆ Cazuelita de manzana verde con algas y salsa ponzu
- ◆ Croquetas de hongos
- ◆ Croquetas de brócoli
- ◆ Buñuelos de brie con salsa de piña
- ◆ Humus con crujientes baby
- ◆ Hojaldre relleno de caviar de berenjenas
- ◆ Copa de rollitos de pasta filo con verduras y salsa romescu
- ◆ Rollitos vietnamitas con brotes y aguacate
- ◆ Chupito de zanahoria y remolacha
- ◆ Lima rellena de tabule
- ◆ Canapés con pates veganos
- ◆ Delicias de Elx veganas
- ◆ Mini branes
- ◆ Baba ganoush (crema de berenjena)
- ◆ Snack de vainas de guisantes



POSTRE

Brochetas de fruta

BEBIDAS

Zumos y agua

33€
POR PERSONA



CONDICIONES GENERALES

INCLUIDO EN EL PRESUPUESTO:

- COCINERO
- CAMAREROS NECESARIOS PARA EL EVENTO
- MANTELERÍAS, CUBERTERÍA, CRISTALERÍA Y
- TODO TIPO DE MENAJE NECESARIO PARA CUBRIR EL EVENTO

NO INCLUIDO EN EL PRESUPUESTO:

- CERVEZA BARRA LIBRE 6€ POR PERSONA
- BARRA LIBRE TRES HORAS 18€ POR PERSONA
- EQUIPO DE MUSICA Y DJ A PARTIR DE 500€
- CARPAS Y PARASOLES A PARTIR DE 100€
- IVA DEL 10%.

CONDICIONES DE PAGO

- 25% a la firma del contrato.
- 50% un mes antes de la celebración del evento.
- 25% siete días antes del evento.



☎ Tel: 902 005 685

☎ Mov: 650 44 58 84

✉ info@masalto.es

🌐 www.masalto.es