

# Restaurant Cristinne

Food & Event Services

str. Turnului 17 Rezervari : 0747 210.210

## Platouri festive party copii

### **Platouri tartine 4 buc 150gr**

Pret – 6,5 lei / portie

- Tartine graham cu sunca, rosie, castravete
- Tartine graham cu salam uscat , cascaval, rosie
- Tartine toast cu pastrama, cascaval, castravete
- Tartine paine cu seara, ceafa afumata, cascaval, gogosar

### **Gustari si aperitive reci**

#### **Meniu Piticot**

Pret – 8,5 lei / portie

- Mini sandwich asortate – 2 buc/copil
- Chiftelute de pui jucause
- Crochete de cascaval
- Bilute colorate de branza
- Frigarui curcubeu de legume
- Barcute de jeleu in fructe

#### **Meniu Bugs Bunny**

Pret – 10,5 lei / portie

- Finger sandwich personalizate – 2 buc/copil
- Mini burger's din piept de pui cu legume
- Briose aperitiv cu sunca si cascaval
- Baghete de cascaval pane
- Barcute de ardei cu spuma de branza
- Paharute cu salata de fructe proaspete de sezon

#### **Meniu "Clubul Mikey Mouse"**

Pret – 12,5 lei / portie

- Mini sandwichuri personalizate – 2 buc/copil
- Tortilas cu pui si legume
- Arici din pate de pasare (de casa)
- Hot dog zburator
- Mini hamburger clovn
- Bulete de cascaval cu rosie cherry
- Papanasi din branza de vaci glazurati

### **Deserturi de casa**

- Profiterol cu glazura de frisca si ciocolata, mini eclere cu crema de vanilie – de la 35 lei/kg
- Paharele cu budinca ciocolata/vanilie/fructe (facute in casa fara plic) cu baghete dulci si fructe proaspete 200 gr – 7 lei/buc
- Mini briose personalizate ciocolata/vanilie/fructe – de la 2,5 lei/buc
- Figurine din zahar si fondant – de la 10 lei/buc – in functie de complexitate
- Diverse prajituri pt copii cu ingrediente 100% naturale – pret la cerere
- Torturi personalizate pentru copii in figurine zahar in tematica evenimentului – de la 50 lei/kg
- Candy Bar, Cup Cake's – buffet prajiturelele cu tematica evenimentului

### **Mancare calda**

#### **Fel principal – 80 gr**

Pret – 6,5 lei / portie

- Nugetts din piept de pui
- Copanele de pui la cuptor
- Minifingers din piept de pui
- Pui Shanghai in crusta de susan
- Snitel de pui pane
- Cascaval pane
- Piept de pui la gratar
- Aripoare de pui crocante

#### **Garnituri – 100 gr**

Pret – 3,5 lei / portie

- Cartofi pai
- Cartofi piure
- Orez sarbesc
- Cartofi nature
- Legume asortate in unt

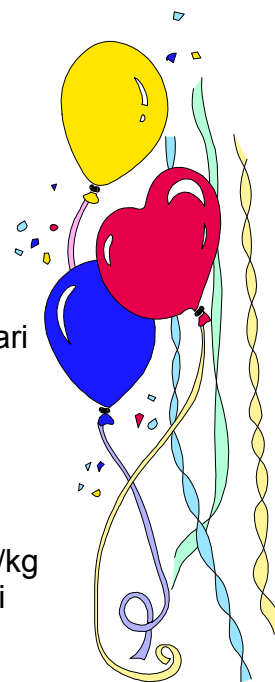
#### **Salate – 50 gr**

Pret – 2,5 lei / portie

- Salata de rosii si castraveti
- Salata de varza cu morcovi
- Salata de rosii
- Salata asortata de cruditati

#### **Mini pizza D 20 cm - 11 lei**

- mozzarella, sunca, rosii
- mozzarella, piept de pui gogosari
- mozzarella, salam, gogosari
- vegetariana – mozzarella, rosii, ardei, masline



**La noi puteti comanda torturi si prajituri  
Ingrediente de cea mai buna calitate numai din produse 100% naturale**



**Logistica si echipamente incluse in pret:**

**- Transport la locatia evenimentului**

- Caserole termorezistente si platouri de unica folosinta, tacamuri si servetele albe la preparatele calde
- La buffet aperitive se va asigura serviciul pe platouri si clesti de inox, sticla sau portelan, cu toate dotarile corespunzatoare ;
- Serviciul de buffet este cu autoservire;

**GARANTAM**

**Cu certificat de calitate provenienta si originea preparatelor precum si a respectarii normelor sanitare veterinare**

**Extraservicii:**

- La masa se poate asigura vesela portelan sticlaria pentru mancare, tacamuri inox, oliviere, suporturi servetel etc . – 5 lei/pers
- Pahare de sticla pt vin, apa, sampanie, etc- 1,5 lei/pers ( 2 buc/pers)
- Fete de masa alba si napron, - 2 lei/persoana

**Specificatii :**

Pregatim fiecare preparat individual in momentul comenzii, specialitatile noastre respecta traditia bucatariei romanesti dar si internationale. La noi gasesti retete interesante, gustoase si sanatoase, deoarece nu sunt gatite cu conservanti, vegeta sau cuburi, coloranti sau potentiatori de gust si aroma. Mancarea nu este gatita, pre-gatita sau decongelata in procesul de preparare la cuptorul cu microunde. Nu se folosesc preparate sau semipreparate modificate genetic, produse de origine si gust artificial sau de sinteza – conservanti sau amelioratori. Meniul include o gama variata de mancare preparata proaspat in ziua respectiva in locatia noastra proprie cu materii prime de cea mai buna calitate sub direct supraveghere a staff-ului. Aprovizionarea cu materii prime facandu-se de la furnizori locali recunoscuti si cu care déjà colaboram de mult timp. Preparatele de patiserie si deserturile sunt dupa retete proprii originale, pregatite in locatia noastra. Toate preparatele si ingredientele folosite respecta normele sanitare-veterinare si procesul de preparare autorizat de catre Directia de Sanitar-Veterinara pentru Siguranta Alimentelor – Sibiu. Firma noastra este certificata conform normelor si standardurilor de Siguranta Alimentara HACCP de catre Directia de Alimentatie Publica Sibiu.

Pentru a putea vedea detalii si solutii de aranjare a platourilor vizualizati pe site: [www.catering-cristinne.ro](http://www.catering-cristinne.ro)

Pentru orice informatii detalii sau intrebari va rugam nu ezitati sa ne contactati.

Detalii informatii si rezervari la telefon: 0744/343.109

pers. contact Iuliu TODEA

**Restaurant Cristinne**

Str. Turnului 17 – Sibiu

[www.catering-cristinne.ro](http://www.catering-cristinne.ro)

**Kids Party**