

Restaurant Cristinne

Food & Events Services

str. Ludos nr.31 Rezervari : 0747 210.210

Platouri festive party copii

Platouri tartine 4 buc - 150gr

Pret – 13,5 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 – 200 gr

Pret – 15 lei / portie

- Chiftelute jucause cu susan
- Rosii cherry cu mini-mozarella
- Mini pizza stelute de mare
- Crochete de cascaval
- Snitelas de pui crocant
- Barcute de ardei cu spuma de branza
- Pirmide de minisandwich-uri
- Paharute cu salata de fructe

Meniu Bugs Bunny – 200 gr

Pret – 15 lei / portie

- Miniburgeri cu rosii si chiftelute de pui
- Pinguini cu mozzarella si masline
- Barcuta de castravete cu crema de branza
- Snitelase de pui cu susan
- Minisandwich-uri zambitoare
- Buburuze pe minicraker
- Caracatite haioase cu carnaciori
- Paharute cu salata de fructe

Burgeri din “Clubul Mikey Mouse”

Pret –10 lei / portie

- chifla, carne de vita tocata, rosii, salata verde
- castraveciori murati, ceapa, sos special, cartofi pai

Deserturi de casa

- Profiterol cu glazura de frisca si ciocolata, mini eclere cu crema de vanilie – de la 65 lei/kg
- Paharele cu budinca ciocolata/vanilie/fructe (facute in casa fara plic) cu baghete dulci si fructe proaspete 200 gr – 8,5 lei/buc
- Mini briose personalizate ciocolata/vanilie/fructe – de la 5 lei/buc
- Figurine din zahar si fondant – de la 25 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 75 lei/kg
- Candy Bar, Cup Cake’s – buffet prajiturelele cu tematica evenimentului 12 lei/pers

Mancare calda

Fel principal – 100

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 – 150 gr

Pret – 3,5 lei / portie

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

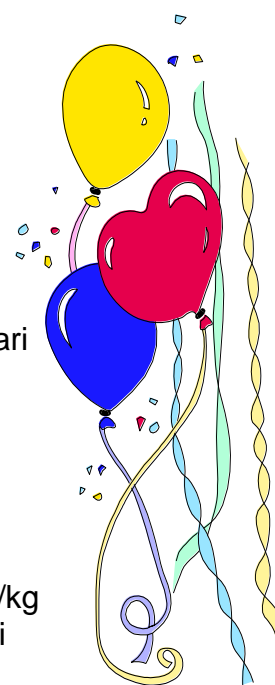
Salate – 50 gr

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 cesti de inox, sticla sau portelan, cu toate dotarile corespunzatoare ;
- Serviciul de buffet este cu autoservire, la cerere putem asigura si personal pentru servire si asistenta.

GARANTAM

Cu certificat de calitate provenienta si originea preparatelor precum si a respectarii normelor sanitar 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 sanitar-veterinare si procesul de preparare autorizat de catre Directia de Sanitar-Veterinara pentru Siguranta Alimentelor – Sibiu. Firma noastra este certificata conform normelor si standardardelor de Siguranta Alimntara 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

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.Ludos 31 – Sibiu

www.catering-cristinne.ro

Kids Party