

Restaurant Cristinne

Food & Events Services

str. Ludos nr.31 Rezervari : 0747 210.210

Catering - platouri festive 2019-2020

Bufet Finger-Food

Finger Food – Tartine specialitati – 180 gr – 35 lei/pers

- Tartina graham cu prosciutto si rucolla
- Blini cu icre de crap
- Cograf crocant cu terina de prepelita si ceapa murata
- Frigarui capresse cu rosii cherry
- Toast cu pate de casa si ou de prepelita
- Canape cu somon si capere
- Canape cu salam uscat si cornison castravete murat
- Tortila cu piept de curcan
- Crostini cu Blue Chesse si merisoare

Tartine & Bruschetti – 180 gr – 35 lei/pers

- Canapee Capresse cu rosii cherry
- Mozzarella Chiliene cu sos pesto
- Canape cu somon fumme
- Canape cu prosciutto
- Cograf crocant cu terina de gasca si muguri ceapa murata
- Crostini cu pate de casa si ou de prepelita
- Foi de shaorma pui file si verdeturi
- Blini cu pasta Roquefort

Desert de casa (alege 2 variante) 80 gr – 9,5 lei/pers

- Gofri cu dulceața de coacaze
- Clatite cu dulceața de zmeura
- Strudel cu mere
- Chec marmorat
- Rulada Baiglee
- Tarta cu visne
- Tarta cu crema de vanilie
- Placinta/ strudel cu branza
- Placinta /Strudel cu mere
- Mini eclere cu crema de vanilie
- Tort cu mascarpone si zmeura
- Tiramisu cu fructe de padure

Finger-food traditional 180 gr (alege 8 preparate) 35 lei/pers

- Cuiburi de mamaliguta cu costita afumata si dulceața de ceapa
- Blini de casă cu icre de pește
- Tortila wrap cu pastrami de pui si legume
- Toast cu pate de porc si felii de ceapa rosie
- Bilute de branza de burduf cu miez de nuca si stafide
- Zacusca cu ciuperci – in slatiere
- Trandafir de rosie cu vinete coapte
- Tartina cu crap argintiu si capere verzi
- Crakers cu pate de fazan
- Bouchee cu pate de prepelita si merisoare
- Terina de prepețita cu ceapa murata, servit pe bază de cofrag crocant
- Pasta de jumari cu tartar de castraveti murati, servit pe bază de cofrag crocant
- Ou de prepelita fiert cu icre de somon in frunza de andiva
- Crostini servite cu Pate de Porc și Magiun de Prune
- Branza de horezu cu rosiute si bucuioc tocat
- Piept de Curcan afumat cu legume fresh si pesto de patrunjel, servit in bază de tortilla
- Pogacele burger cu jumări și mix de semințe, umpluta cu felie de brânză de burduf, kaiser afumat și ceapa rosie
- Tarta cu baza de mămăliguta cu pesto de roșii și spanac
- Prune uscate umplute cu baza de burduf învelite în jambon crud uscat
- Sandwhich cu piept de curcan și sos de rubarba
- Rulouri de vinete pane umplute cu crema de nuci
- Turte țărănești cu pasta de fasole bătută și ceapa caramelizata
- Baghetă cu salata de pui și sâmburi de rodie
- Hrenze (clătite de cartofi) cu telemea și ceapa verde

Bufet cu aperitive si gustari reci

Platouri Varianta I – 250+100 gr – 35 lei/pers

- Rulada de pui curcubeu
- Rulada de porc cu ciuperci
- Suflee de branzeturi cu fructe confiate
- Chiffelute cu susan
- Floricele de cabanos
- Prosciutto crudo cu strugure negru
- Rafaello de cascaval cu merisoare
- Trio de cascaval sunca si masline verzi
- Gujoane krispi de pui in fulgi de porumb
- Rosie cu pasta de vinete
- Masline negre

- Salata Caesar cu pui si pamezan
- Salata Fantezie de cruditati

Platouri Varianta II – 250+100 gr – 38,5 lei/pers

- Rulada de pui cu legume
- Piramida Palaciego cu spuma de branza
- Blini cu icre si lamaie
- Bulete de cartofi cu parmezan
- Bilute din branza de burduf cu verdeturi
- Floricele cabanos
- Ciupercut in stil Italian cu bacon si mozzarella
- Rulouri de sunca cu hrean
- Rosie cu spuma Philadelphia
- Trandafir de muschi afumat cu mozzarella
- Barcute de castravete cu pasta de branza
- Masline negre

- Salata de pui ciuperci si legume
- Salata Dobrogeana de cruditati

Platouri Varianta III 250+100 gr – 38.5 lei/pers

- Rulada de porc cu cascaval
- Rulada de piept de curcan in crusta de susan
- Canapé cu cascaval Caedar
- Vol au vent cu crema de pui
- Carnaciori picanti in foietaj
- Canapé cu somon fume
- Choux cu pate foie
- Canape cu salam piper
- Canape Capresse si mozzarella
- Rozeta de Prosciutto cu masline
- Gujoane de pui krispi

Branzeturi frantuzesti cu struguri negri si capsuni

- Salata de legume asortate cu sos Guacamole
- Salata fantezie cu piept de pui

Platouri Varianta IV - 350 + 100 gr – 49,5 lei/pers

- Suflee de branzeturi in crusta de verdeata
 - Rulada de pui tiroleza
 - Rulada de porc cu ciuperci
 - Vol au vent cu piept de pui si sos Madeira
 - Paella cu legume
 - Greque rolls cu feta si spanac
 - Carnaciori picanti in foietaj
 - Canapé cu ou de prepelita si rosie cherry
 - Terina festiva de porc
 - Choux cu surimi mediteranean
 - Radicio cu somon fumme si roquefort cheese
- Platou cu branzeturi nobile**, nuci, struguri si crostini

- Salata greceasca de cruditari si branzeturi
- Salata scotiana cu legume si ou de prepelita

Platouri Varianta V– 350+100 gr – 59 lei/pers

- Canapé lilbanesse cu somon fume
- Caviar de Valcov pe blinii
- Rulada de curcan in crusta de susan
- Rulada de porc cu ciuperci
- Vol au vent cu piept de pui si sos Madeira
- Greque rolls cu feta si spanac
- Carnaciori picanti in foietaj
- Canapé cu ou de prepelita
- Mousse a la Bourbon
- Tartina picanta cu champignon in vin Heres
- Rafaello de cascaval cu migdale

Platou de mezeluri fine

(Prosciutto crudo di Parma, Prosciutto dolce, Parmacotto, Speack, salami piperoni, Bacon ahumado, etc...)

Platou de branzeturi nobile

(Brie, Camembert, Branza cu mucegai, Parmigiano Reggiano, Ementaler, Gorgonzolla Dolce, etc...)

- Salata Caesar cu bacon si parmesan
- Salata Dobrogeana

Variante platouri calde fel de baza

Varianta I – 29,5 lei/pers

Kiewskaia de pui cu ciuperci si cacaval si
Friptura de porc la tava
Sos Remoulade
Cartofi aurii cu parmezan
Salata de sezon

Varianta II – 29,5 lei/pers

Involtini din piept de pui rulat cu bacon si
Muschiulet de porc la cuptor
Sos brun
Cartofi la cuptor cu rozmarin
Salata de varza alba cu rosii

Varianta III – 32,5 lei/pers

Piept de pui QuatroFormagi si
Rulada de porc la cuptor
Legume asortate si
Cartofi taranesti cu bacon si mozzarella
Salata de salata verde cu rosii

Varianta IV – 32,5 lei/pers

Cordon Bleu din piept de pui si
Cotlet tiganesc
Rizotto cu legume asortate si
Cartofi romanesti cu bacon
Salata asortata

Varianta V – 37,5 lei/pers

Muschiulet de porc impanat si
Valdostana de pui cu ciuperci
Cartofii romanesti cu mozzarella si
Legume asortate la cuptor
Salata de varza alba cu rosii

Varianta VI – 43,5 lei/pers

Medalion de somon la gratar si
File salau in sos de vin
Cartofi nature in unt si verdeata cu
Buchet de legume in unt
Salata verde cu rosii

Se pot face variantele dvs:

Varianta de pui 13,5 lei
Varianta de porc/peste 16,5 lei
2 Garnituri 9,5 lei
Salata 5,5 lei

Optional :

- Desert 100 gr/pers:

- Tort de ciocolata cu zmeura/visine, amandina, profiterol, diplomat, tiramisu, etc, personalizat cu tema propusa
- Torturi festive, vezi pe site link: <http://www.catering-cristinne.ro/comanda/torturi-festive.html> sau www.torturisibiu.ro

Varianta VII – 39,5 lei/pers

Piept de pui cu sos gorgonzola si
Rondele de salau cu somon
Buchet de legume - broccoli, baby carote, germeni de porumb
in unt
Salata de salata verde cu lamaie

Varianta VIII – 43,5 lei/pers

Kiewskaia de pui cu ciuperci si
Muschiulet porc in sos de merisoare
Rizotto, porumb si baby carrots si
Cartofi copti cu sos de smantana
Salata coreeana de morcov

Varianta IX – 46,5 lei/pers

Rulada de file curcan in sirop de coacaze negre si
Muschi sibian la cuptor in sos de branza Roqfort
Buchet de legume si ciupercute la cuptor gratinate in unt
Salata de sfecla rosie cu hrean

Varianta X – 43,5 lei/pers

Saltimboca de pui cu salvie si bacon si
Muschi rulat cu ciuperci si cascaval
Cartofi la cuptor cu verdeturi si
Legume asortate grill
Salata verde cu rosii

Varianta XI – 35,5 lei/pers

Mix grill pui porc carnaciori oltenesti,
Mici 2 buc. , Ciuperci la gratar,
Cartofi la cuptor cu rozmarin
Muraturi asortate

Varianta XII – 37,5 lei/pers

File de salau in fulgi de porumb
Piept de pui rulat in bacon
Rizzoto cu legume
Cartofi frantuzesti la cuptor
Salata mixta de sezon

Important !!!

- comanda se face cu min 2 zile anticipat
- comanda la mancare se face pentru un numar de minim 10 persoane
- plata se face la livrare pe baza notei de plata
- pentru un numar mai mare de 15 persoane se achita un avans de 30% din suma respectiva

Pretul include:

- Transport GRATUIT (in Sibiu) la locatia Dvs, in afara orasului 5 lei/km;
- Mancarea este livrata pe platouri, tavi si cuve inox cu capac sau oala cu capac ;
- Daca se doreste ca logistica de livrare, echipamentele de inox - platouri, cuve sau oale cu capac de inox sa ramana in custodia dvs se achita la livrare o garantie de 100 lei.

Extra servicii:

- **Pahare sticla** de apa, vin (2 buc/pers), farfurii (furfurii aperitive, farfurii fel principal, support+boluri ciorba) si cesti cafea portelan cu farfurioara - 2.5 lei/pers
- **Tacamuri inox** (cutit+furculita+lingura ciorba) – 2 lei/pers
- **Fete de masa** albe si naproane, pentru mesele unde se serveste mancarea – 1 leu/pers
- **Aparatura inox** profesionala de pastrat mancarea calda – 30 lei/buc
- **Fantana** de ciocolata profesionala inox – 50 lei/buc/zi
- **Cafetiera** profesionala inox – pentru cafea, ceai, vin fiert, etc – 80 lei/buc/zi
- **Personal** calificat de serviciu 8 ore/zi– bucatatar – 500 lei, ajutor bucatar – 400 lei, barman cocktailuri – 500 lei, ospatar/picol – 350 lei

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 standardurilor de Siguranta Alimentara HACCP de catre Directia de Alimentatie Publica Sibiu.

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

Pentru a putea vedea detalii si solutii de catering direct pe site: www.catering-cristinne.ro

Detalii informatii si rezervari la telefon: 0744/343.109

pers. Contact:

Iuliu TODEA

Restaurant Cristinne

www.catering-cristinne.ro

