

# Restaurant Cristinne

Food & Events Services

str. Ludos nr.31 Rezervari : 0747 210.210

## *Varianta I*

*Pret meniu: 53,5 euro/pers*

*Sampanie alb demisec*

### *Aperitive gustari*

*Nufar de rosie cu salata a la Russe*

*Asorti branzeturi Sibiu*

*Rafaello de branza si verdeturi*

*Tartina cu salam uscat si maslina verde*

*Rulada de porc mozaic*

*Chiftelute porc cu susan*

*Rulou sunca Praga cu salata Waldorff*

*Choux cu pate foie*

*Lamaie cu icre crap*

*Maslina negre*

### *Fel intermediar*

*File salau pane in fulgi de porumb*

*Orez alb cu legume in unt (muguri de broccoli, porumb, baby carrots) sau*

*Cartofi nature cu unt, verdeata si lamaie*

*Sos tartar/sos alb de smantana*

### *Ciorba*

*Ciorba taraneasca de porc, pui, vacuta /perisoare/radauteana pui /supa de gaina cu taietei de casa*

*Smantana si ardei iute Smantana si ardei iute*

### *Fel Principal I*

*Friptura de porc la cuptor cu sos brun*

*Cartofi aurii cu rozmarin*

*Salata asortata de sezon*

### *Fel Principal II*

*Sarmalute de porc in foi de varza (3 buc)*

*Costita la gratar cu varza calita la cuptor*

*Mamaliguta la ceaun si smanatana*

### *Desert*

*Inghetata de vanilie asortata cu fructe de padure si sirop de capsuni*

### *Open bar (la liber)*

*Cafea naturala*

*Apa minerala/plata*

*Cos de fructe pe fiecare masa*

# Restaurant Cristinne

Food & Events Services

str. Ludos nr.31 Rezervari : 0747 210.210

## Varianta II

Pret meniu: 57,5 euro/pers

Sampanie alb demisec

### Aperitive gustari

Rulou de sunca Praga cu cascaval

Rulada de pui cu legume

Rulada de porc mosaic

Gujon de pui in susan

Rafaello de branzeturi cu strugure negru

Nufar de rosie cu salata de vinete/salata a la Russe

Floricele de cabanos

Vol au vent cu sos tartar

Flori de conopida pane

Trandafir de salam uscat

Castravete cu spuma Philadelphia

Maslina negre

### Fel intermediar

File salau prajit in fulgi de porumb

Legume Julienne in aburi ( dovlecei, ardei rosu, vinete, fasole verde, etc) sau

Cartofi copti in crusta cu unt verdeata si lamaie

Sos tartar/sos alb de smantana

### Ciorba

Ciorba taraneasca de porc, pui, vacuta /perisoare/radauteana pui /supa de gaina cu taietei de casa

Smantana si ardei iute

### Fel principal I

Friptura de porc la cuptor cu sos vanatoresc

Rulada de piept de pui la tava

Cartofi aurii cu parmesan

Salata de asortata de vara

### Fel principal II

Sarmalute de porc in foi de varza (3 buc)

Costita la gratar cu varza calita la cuptor

Mamaliguta la ceaun si smantana

### Desert

Inghetata asortata cu frisca, nuca si caramel cu sos de ciocolata si waffe de vanillie

### Open bar (la liber)

Cafea naturala, Apa minerala/plata si Cos de fructe pe fiecare masa

# Restaurant Cristinne

Food & Events Services

str. Ludos nr.31 Rezervari : 0747 210.210

## Varianta III

Pret meniu: 60 euro/pers

Sampanie alb demisec

### Aperitive gustari

Piramida de salam uscat

Sparanghel cu prosciutto

Ciupercute Champinion umplute

Rulada de curcan mosaic

Rulada de porc cu ardei

Vol au vent cu evantai de sunca

Frigaruie capresse cu mozzarella si rosie cherry

Somon fume pe andiva cu spuma de lamaie

Rosie cu spuma Philadelphia

Canape de castravete cu icre

Bulete de branzaturi curcubeu

Décor : salata verde, verdeturi, masline

### Fel intermediar

Rulou de salau cu somon si sos de piper verde

Cartofi copti in crusta cu lamaie si verdeturi

### Ciorba

Ciorba taraneasca porc, pui, vacuta/ardeleneasca porc/perisoare/radauteana pui /supa gaina cu taietei de casa

Smantana si ardei iute

### Fel principal I

Rulada de porc cu sos mustar

Orez brun cu legume asortate

Salata cruditati de sezon

### Fel principal II

Muschiulet de porc impletit cu sos piper verde

Brot cartoffen, broccoli, baby carotten & corn

Salata verde cu lamaie

Sau

Mix grill (carnaciori picanti, ceafa porc, piept de pui, )

Legume pe gratar (dovlecei, ciupercute, ceapa rosie, ardei gras, vinete)

### Desert

Parffait de ciocolata neagra cu caramel si biscuit

### Open bar (la liber)

Cafea naturala

Apa minerala/plata

Cos de fructe pe fiecare masa

# Restaurant Cristinne

Food & Events Services

str. Ludos nr.31 Rezervari : 0747 210.210

## Varianta IV

Pret meniu: 65 euro/pers

*Sampanie alb demisec*

### *Aperitive gustari*

*Prosciutto crudo cu sparanghel*

*Nufar de rosie cu salata Waldorf*

*Rulada de cascaval cu fructe confiate*

*Piept de curcan rulat in crusta de susan*

*Canape de somon fume si icre de Manciuira*

*Pastrama de vita cu cornison*

*Piramida Fabio cu crevete*

*Rulada de muschi afumat cu spuma Philadelphia*

*Ou de prepelita*

*Evantai salam de Sibiu*

*Andive cu spuma de branzeturi fine si somon fumme*

*Roquefort cu strugure negru*

*Décor : salata verde, verdeturi, masline*

### *Fel intermediar*

*File somon la gratar in sos de lamaie cu Cartofi gratinati*

*Salata de salata verde cu lamaie*

### *Ciorba*

*Ciorba taraneasca porc, pui, vacuta/ardeleneasca porc/perisoare/radauteana pui /supa gaina cu taietei de casa*

*Smantana si ardei iute*

### *Fel Principal I*

*Medalion de vita in sos Champignon si Cartofi fondanti cu parmesan*

*Salata de varza rosie cu dressing oriental*

### *Fel Principal II*

*Piept de curcan cu sos caramel si fructe confiate*

*Buchet de legume*

*Sau*

*Mix grill (saltimbocca din piept de curcan muschiulet de porc)*

*Cartofi sote cu susan si smantana*

*Salata verde cu sos*

### *Desert*

*Tiramisu cu fructe de padure si sirop de coacaze negre*

### *Open bar (la liber)*

*Cafea naturala*

*Apa minerala/plata*

*Cos de fructe pe fiecare masa*

# Restaurant Cristinne

Food & Events Services

str. Ludos nr.31 Rezervari : 0747 210.210

*Preparate suplimentare (30 euro/persoana) sau de inlocuire (fara cost suplimentar):*

*File peste pane cu lamaie, cartofi aurii si salata sezon ;*

*Medalion somon grill/File salau in sos alb de vin, cartofi nature in unt, verdeata, salata rosii cu salata verde ;*

*Piept de pui cu sos gorgonzola cu buchet de legume si broccoli si salata de sezon;*

*Kievskaja de pui cu risotto, porumb si baby carrots cu salata verde, lamaie, sal coreeana de morcov;*

*Muschi de porc rulat cu ciuperci si cascaval, cartofi la cuptor si rozmarin cu salata de sezon ;*

*Rulada de porc impanata cu cabanos si usturoi, cartofi romanesti, salata de castraveciori murati ;*

*Muschi de porc la cuptor in sos brun de prune, cartofi taranesti si salata de ardei copti ;*

*Rulada curcan in sirop de coacaze negre, Buchet legume la cuptor/gratinate in unt salata sfecla rosie cu hrean ;*

*Rulada de porc la cuptor cu sos de mere cu cartofi nature in unt si verdeata, salata sezon*

*Saltimboca de pui cu salvie si bacon, cartofi la cuptor cu verdeturi si salata de varza alba cu rosii*

*Kievskaya de pui in unt cu verdeturi, buchet de legume asortate, salata de rosii*

*Fricandou de manzat la cuptor cu sos de ciuperci/Ossobucco milanez, cartofi romanesti, salata sezon;*

## \*\*\* OPTIONAL \*\*\*

### *Variante Bauturi alcoolice si racoritoare*

*Varianta I – 15 euro/pers*

*Vodca Stalinskaia/Brandy Alexandrion, – 50 ml/pers pt domni*

*Vermut Garonne/Angeli Cherry/Angeli Bianco – 50 ml/pers pt doamne*

*Racoritoare gama Coca Cola (Coca Cola, Fanta, 7Up, Kinley, Cappy etc) - 0.5L/pers*

*Apa minerala/plata - 0.5 L/pers*

*Bere – 1 st/pers*

*Varianta II – 20 euro/pers*

*Whisky Jack Daniel's/ Whisky J&B/ Vodca Absolut – 50 ml/pers pt domni*

*Vermut Martini/Lichior Carolans/Bayley's– 50 ml/pers pt doamne*

*Racoritoare Gama Necktar fructe - 0.5L/pers*

*Apa minerala/plata - 0.5 L/pers*

*Bere - 1 st/pers*

*Varianta III – 30 euro/pers*

*Open Bar*

*Welcome Cocktail (Campari Orange, suc portocale rosii, felie portocala, glazura zahar )*

*Gin Wembley/Vodca Finlandia/Vodca Absolut*

*Vinars Jidvei /Vinars Zaraza*

*Vermut Martini/Cinzano alb/rosu*

*Whisky Jack Daniel's/J&B/Jim Beam/Ballantine's*

*Racoritoare Gama Coca Cola*

*Apa minerala/Apa plata*

# Restaurant Cristinne

Food & Events Services

str. Ludos nr.31 Rezervari : 0747 210.210

## Servicii incluse in pret

*Logistica cort – locatie Daia - locatie proprie cortul este GRATUIT !*

*dupa cum urmeaza:*

- Cort 1 buc 500 mp + terasa interioara 300 mp- amenajat in functie de numarul de invitati (450 pers) cu mese si scaune, ring dans, candelabre, mocheta, sursa de curent 220/380V pt iluminat interior si exterior , sursa de current pentru DJ/formatie , logistica de servire (vesela portelan, tacamuri inox, pahare sticle), etc
- Bucatarie proprie – mancarea se prepara la restaurantul nostru din Sibiu fiind transportata calda in regim catering (termoboxuri si cuve de inox, etc ) pentru montaj la locatie
- Toalete individuale cu grup sanitar complet in interior (chivete cu apa curenta, oglinzi, iluminat, igienizare permanenta cu personal angajat, etc)
- Preturile si conditiile desfasurarii evenimentului sunt valabile pentru minim 150 persoane

## Décor interior, aranjamente

*Dupa cum urmeaza:*

- Scarting satinat alb, fete de masa brocard alb/ivoire si bumbac satinat ;
- Huse strech ivoire alb pentru scaune ;
- Covor rosu la intrare 50 m lungime si traverse acces pt exterior;
- Ring interior de dans 60 mp ;
- Vitrine frigorifice pentru racirea bauturilor, in ziua evenimentului;
- Curent electric asigurat pentru seara evenimentului ;
- Lampinioane pt iluminat exterior si decor nocturn;
- Prelungitoare electrice, cabluri electrice, candelabre suspendate si aplice laterale, instalatie de iluminat nocturn;
- Mobilier format din mese rotunde /ovale si scaune pentru toti invitatii;
- Serviciul complet de servire cu tacamuri de inox, vesela portelan si pahare pentru toate bauturile incluse in meniu;
- Pentru serviciul de servire la mese platouri de inox, sticla, portelan si clesti, linguri inox pentru servire, aparatura de bucatarie pentru incalzit si pastrat preparatele din meniu, aparate de cafea si ceai;
- Serviciul si servirea este asigurata pe toata durata actiunii de 1 ospatar la 25 invitati si picoli care vor ajuta la servirea exclusiva a preparatelor din meniu si la debarasarea veselei de pe mese, 3 (trei) bucatari si 3 (trei) ajutoari de bucatari, personal auxiliar, precum si prezenta staff-ului pentru buna desfasurare a evenimentului.

## Important !

- Se pot aduce de catre **Beneficiar**, bauturi racoritoare si alte bauturi alcoolice. Pentru produsele alimentare nu vor avea permisiunea să se aduca mancare in incinta si la locul desfășurării evenimentului pentru a respecta normele de igiena alimentara si a preveni orice eveniment de intoxicatie alimentara (se pot accepta produse insotite de declaratia de conformitate si/sau bonul fiscal stampilat al unitatii comerciale de unde a fost achizitionat). **PRESTATORUL** se obliga in acest sens sa pastreze in recipient speciale timp de 72 ore si sa efectueza buletin de analiza la laboratorul Directiei Sanitar-Veterinare din Sibiu probele recoltate din mancarea servita la acest eveniment.
- La terminarea actiunii se colecteaza deseurile in saci de plastic, care vor fi debarasate in locuri special amenajate;
- Debarasarea si ecologizarea locului actiunii dupa finalizarea acestuia.

# Restaurant Cristinne

Food & Events Services

str. Ludos nr.31 Rezervari : 0747 210.210

## Extra servicii\* – optional:

- Tortul miresei personalizat – executat in laborator propriu - decorul gratuit – de la 100 lei/kg (solicita oferta!)
- Patiserie dulce si sarata de casa – 4,5 euro/pers
- Cake bar si Candy bar - 5 euro/pers
- Aranjamente florale, buchet de mireasa, nasa si domnisoare – de la 25 euro
- Décor masa mirilor, décor si aranjamente – de la 80 euro
- Bar de gheata pentru cocktail – 500 euro
- Bar de cocktailuri cu barman – de la 4,5 euro/pers/buc
- Buffet de fructe cu fantana de ciocolata – de la 6 euro/pers
- Mese cocktail / bar cu fata de masa si napron – 10 euro/buc – **GRATUIT**
- Terasa exterior – zona lounge (mese si banci de lemn rustice cu umbrelute/cortulete) – 350 euro/pachet – include transportul, incarcatul si descarcatul. - **GRATUIT**
- Ospatar suplimentar pentru serviciul de servire – 80 euro/pers

## Alte servicii\* – optional:

- Limuzina alba Lincoln 12 locuri – 70 euro/ora
- Artificii de interior pe ringul de dans – 4 buc – 80 euro
- Artificii exterior – in functie de timp
- Foc de tabara 1 foc – H 3 m – timp de ardere 2,5 ore – 80 euro
- Torte iluminate nocturne - 3 euro/buc
- Candele si lumanari exterior – 0.5 euro/buc
- Set-up cort – iluminare cu proiectoare, lasere, jocuri de lumini si ambientale in interiorul cortului pe tema si culorile nuntii – de la 400 euro
- Camion frigorific pentru pastrarea bauturilor, racoritoarelor si a deserturilor la rece – 250 euro
- Slujba religioasa in aer liber – pachet 500 euro (preot, cantor, masa altar)
- Amenajare exterior slujba pentru invitati -10 euro/pers (include slujba religioasa, podium, altar flori, scaune huse)

## Atentie !

Pentru preintampinarea raspandirii virusului COVID-19 PRESTATORUL asigura masurile de dezinfectie prin aparatele puse la dispozitia invitatilor la intrare cat si la grupurile sanitare. Se va asigura in acest caz gel dezinfectant, servetele dezinfectante de unica folosinta si masti. Invitatie se vor supune la intrare in sala controlului temperaturii cu aparat de masurare non-contact. Orice masura adoptata prin Ordonanta de Guvern sau Hotarari ale Parlamentului Romaniei prin legi sau decrete, referitoare la prevenirea raspandirii bolilor si a virusului COVI-19 va fi pusa in aplicare de catre toti invitatii prezenti la eveniment.

# Restaurant Cristinne

Food & Events Services

str. Ludos nr.31 Rezervari : 0747 210.210

## Optional :

- Sonorizare profesionala DJ+lumini, lasere si efecte speciale +masina de fum+foto si album + filmare video dvd/blue-ray – de la 1500 euro
- Set-up de lumini de interior diferite culori in functie de tematica evenimentului – de la 400 euro
- Aranjamente florale pe mese, buchete flori (mireasa, nasa, 3 domnisoare de onoare), aranjament floral masa mirilor aranjamente flori intrare pe 2 stapisori, petale de flori pe covorul de la intrare – aprox 1000 euro/150 invitati (in functie de model si de sortimentul de flori ales)
- Pentru nunta de noapte se percepe un comision de 5 euro/meniu, iar pentru cele care continua dupa ora 24.00 un comision de 250 euro/ora , ce reprezinta extra servicii si plata pentru personal, echipamente si logistica ;
- Party a 2-a zi - Se poate pune la dispozitie pentru a 2-a zi la continuarea petrecerii locatia, serviciile si spatiile anexe pentru suma de 10 euro/persoana – 6 ore.

## Nota

Preturile de mai sus includ : meniul, bauturile alcoolice si racoritoare, logistica cort, decor interior, flori si aranjamente, sonorizare si filmare, toate absolut fara alte taxe suplimentare si comisioane !

\*\*\*\*\*

**Avansul minim pentru rezervarea serviciilor este minim 2500 lei si se va scadea din suma totala ramasa de achitat;**

## Observatii

Exista posibilita organizarii contra-cost a transportului invitatilor cu autocare sau micobuze precum si cazarea celor care vin din alte orase chiar la pensiunile din zona

## Oferta promotionala !

In cazul achitarii unui avans mai mare de 50% la data semnarii contractului din totalul sumei pentru meniu se acorda un discount la meniu de 10%

## Organizator:

SC Food & Event Services SRL

Restaurant Cristinne

Sibiu – str. Ludos 31

0744/343.109

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