MARRAS & USAI
CATERING

MENU' DA ASPORTO

Vigilia di NATALE 2023

ANTIPASTI DI MARE
Pesce Spada Marinato con Rucola e Balsamico
Tranci di Baccalà in Agliata
Insalata di Polpo con Patate, Olive e Sedano
Cozze Gratinate
ANTIPASTO DI TERRA
Prosciutto Crudo
Salsiccia di Desulo
Pecorino Sardo Semistagionato
Olive Caserecce
PRIMI PIATTI*
Crespelle ai Funghi Porcini
Fregula Sarda ai Frutti di Mare
SECONDO DI MARE*
Gamberoni al Forno al Vermentino
SECONDO DI TERRA*
Arrosto di Vitello al Cannonau con Verdure
CONTORNO
Verdure Fresche in Pinzimonio

1 Bottiglia di Brut ogni 4 Pax

€ 42.00 Ritiro c/o nostra sede
€ 45,00 Consegna a domicilio

CAPODANNO 2023-2024

ANTIPASTI DI MARE
Insalata di Polpo con Patate, Olive e Sedano
Cozze Gratinate
Pesce Spada Marinato agli Agrumi
Tranci di Tonno, Balsamico e Sesamo
ANTIPASTO DI TERRA
Salsiccia di Desulo
Prosciutto Crudo
Musteba Stagionata
Pecorino Sardo Semistagionato
Olive Caserecce
PRIMI PIATTI*
Fregula Sarda ai Frutti di Mare
Lasagna Classica
SECONDO DI MARE*
Gamberoni al Forno al Vermentino
SECONDO DI TERRA*
Brasato di Vitello
ai Funghi Porcini
CONTORNO
Lenticchie con Cotechino

1 Bottiglia di Brut ogni 4 Pax

€ 45.00 Ritiro c/o nostra sede
€ 48,00 Consegna a domicilio

393/9237057 - 393/9252759

info@marrascatering.com

www.marrasusaicatering.com

Qui pago Sardex

* I Primi e i Secondi Piatti dovranno essere riportati a temperatura

- Consegne a Sassari e Paesi Limitrofi -

MARRAS & USAI
CATERING

MENU' DA ASPORTO VIGILIA NATALE 2023 E CAPODANNO 2023.24

Gentile cliente di seguito troverai alcuni dettagli utili, ti chiediamo di prenderne visione per accettazione del nostro servizio.

ORARI RITIRO/CONSEGNA

RITIRO C/O NOSTRA SEDE a Sorso (SS): dalle h. 17:00 alle h. 19:00. Al momento della prenotazione ti verrà indicato l'indirizzo esatto dove poter effettuare il ritiro.
CONSEGNA A DOMICILIO: Si consegna dalle h. 17:30 alle h. 21:00. Il giorno della consegna verrai contattato telefonicamente per comunicarti l'orario esatto di consegna.

METODO CONSEGNA PASTI

I pasti verranno consegnati nelle classiche Vaschette di Alluminio con tappo (tipo Domopak), stoccate all'interno di Contenitori Isotermici in Polistirolo, adatti al trasporto alimentare. Quando possibile, i Contenitori Isotermici dovrebbero essere resi al momento della consegna.

Per un fattore igienico tutte le pietanze sono consegnate a temperatura da frigo dentro Contenitori Isotermici Alimentari, i PRIMI e i SECONDI dovranno essere riportati a temperatura in un normale forno domestico a 180 C° per pochi minuti.

QUANTITA'

Le quantità di ogni pietanza rispetteranno una grammatura ristorativa classica, ogni persona avrà una dose sufficiente per poter gustare tutte le pietanze elencate nel Menù.

IMPORTANTE: UN MENÙ BASTA PER UNA PERSONA

Le porzioni delle vaschette sono 2, da 4 e da 6. In base al tuo ordine troverai un numero di vaschette equivalente al numero dei menù da te ordinato.

ESEMPI

Se hai ordinato 4 pasti, troverai nei Contenitori Isotermici, una vaschetta da 4 porzioni per ogni pietanza elencata nel Menù (una vaschetta da 4 porz. di Polpi, una vaschetta da 4 porz. di Spada, una vaschetta da 4 porz. di Lasagne… e così via per tutte le pietanze del menù).
Se hai ordinato 10 pasti troverai nei Contenitori Isotermici, una vaschetta da 4 porz. + una vaschetta da 6 porz (Totale 10 porzioni) per ogni pietanza elencata nel Menù. (Una vaschetta da 4 + una 6 porz. di Polpi, una vaschetta da 4 + una da 6 porz. di Spada, una vaschetta da 4 + una da 6 porz. di Lasagne… e così via per tutte le pietanze del menù).

Al momento della prenotazione il cliente si impegna a leggere e accettare i dettagli sopra elencati

WWW.MARRASUSAICATERING.COM

INFO e PRENOTAZIONI
393/9237057 – 393/9252759
info@marrascatering.com