



## OFERTA CATERINGOWA I KOMUNIA ŚWIĘTA

Przy okazji organizacji przyjęcia w miejscu nam wskazanym poza naszymi lokalami minimalna kwota menu za jedną osobę to około 150,00 zł.

+ koszt transportu w cenie 350 zł.

Poza serwowaniem wybranych potraw zapewniamy: obsługę kelnerską i kuchmistrzowską, pełne wyposażenie gastronomiczne (jednolita zastawa porcelanowa, sztucce, bielizna stołowa).

Istnieje możliwość zapewnienia również mebli co pozostaje kwestią dodatkowych ustaleń. Aranżacja zwykle następuje w dniu poprzedzającym uroczystość. W dniu przyjęcia obsługa pojawia się na około 1 do 3 godzin przed imprezą i pozostaje do zakończenia lub do momentu w którym uznacie Państwo, że ich pomoc nie będzie już niezbędna.

Podstawą rezerwacji jest potwierdzenie warunków realizacji w oparciu o poniższą propozycję oraz wpłata zaliczki w kwocie 300,00 zł.

Całkowite rozliczenie następuje w dniu uroczystości po jej zakończeniu.

**Biuro restauracji Estella w Hotelu Centrum Kongresowym IOR  
ul. Węgorka 20**

**czynne od poniedziałku do piątku**

**od godz.: 8:00 do 17:00 oraz w soboty od godz.:9:00 do 14:00**

**e-mail: [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl)**

**Tel. 61 8 618 501**

**Tel. 661 966 804**

[www.facebook.com/RestauracjaEstella](http://www.facebook.com/RestauracjaEstella)

Restauracja Estella, ul. Węgorka 20 (Centrum Kongresowe Instytutu Ochrony Roślin), 60-318 Poznań  
e-mail: [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl), tel. kom.: 661966804 (dział cateringu);  
tel. kom.: 661 966 805; (restauracja); tel.: 61 861 85 01 (biuro)

[www.estella.pl](http://www.estella.pl)



### **ZUPY**

*Sugerujemy wybór jednego rodzaju.*

- Krem szparagowy z groszkiem ptysiowym
- Krem pomidorowy z ryżem
- Krem kalafiorowy z grzankami
- Tradycyjny rosół z makaronem i jarzynkami
- Krem z zielonego groszku
- Krem pieczarkowy ze śmietanką
- Barszcz z paluszkiem
- Krem brokułowy
- Zupa porowo - ziemniaczana z grzanką
- Pomidorowa z bazylią, mozzarellą i makaronem pszennym
- Krem pomidorowy z serem Mascarpone i bazylią
- Krem szparagowy z porami i kurczakiem
- Gulaszowa z pieczoną papryką i chorizo
- Zupa ziemniaczana z kurkami
- Krem brokułowy z pulpecikami z cielęciny
- Barszcz z kołdunami nadzianymi mięsem

### **DANIA GŁÓWNE & DODATKI**

*Sugerujemy wybór 2 porcji w 4 lub 5 rodzajach.*

- Cordon Bleu (delikatny schab nadziewany szynką i serem w sosie z szafwią i winem)
- Tradycyjny zraz wołowy zawijany
- Filet z kaczki z jabłkami
- Eskalopki z polędwiczek w sosie grzybowym
- Filet z kurczęcia z kurkami w śmietanie
- Pieczeń wieprzowa ze śliwkami po duńsku
- Warkocze z polędwiczek wieprzowych w sosie z zielonym pieprzem i Sambuccą
- Roladki z kurczęcia ze szpinakiem i sosem rokpol w sosie śmietanowym
- Filet wieprzowy z prawdziwkami
- Roladka z indyka z suszonymi pomidorami i Mozzarellą
- Pieczeń z karkówki szpikowana czosnkiem
- Łosoś gotowany z sosem ziołowym

Na życzenie przygotujemy również sugerowane dania.

Menu dla dzieci ustalamy indywidualnie.

Ziemniaki z wody z koperkiem, Ziemniaki puree z masłem, Ryż biały, Ryż curry, Gnocchi, Kluski francuskie

Surówki: z selera, z marchewki z jabłkiem, z białej kapusty, z czerwonej kapusty

Sałatka mieszana z sosem winegret

[www.facebook.com/RestauracjaEstella](http://www.facebook.com/RestauracjaEstella)

Restauracja Estella, ul. Węgorka 20 (Centrum Kongresowe Instytutu Ochrony Roślin), 60-318 Poznań  
e-mail: [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl), tel. kom.: 661966804 (dział cateringu);  
tel. kom.: 661 966 805; (restauracja); tel.: 61 861 85 01 (biuro)

[www.estella.pl](http://www.estella.pl)



Bukiet jarzyn z wody (kalafior, marchewka, szparagi, brokuły)

Jarzyny gotowane: szparagi, brokuły, kalafior

Kapusta modra zasmażana

Kapusta biała zasmażana

Zielona sałata z octem balsamicznym,

Południowe grillowane warzywa

### DESER

Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi, bitą śmietaną i kremem czekoladowym

Deser lodowy z owocami, bitą śmietaną i kremem czekoladowym

Black /Red/ White

(Czekoladowe ciastko z frużeliną wiśniową na gorąco i kulką lodów waniliowych z listkiem mięty)

Szarlotka na gorąco z lodami cytrynowymi

Sernik na gorąco z lodami orzechowymi

Panna cotta z sosem malinowym

Tirami su (włoski deser na bazie biszkoptu z espresso)

### TORT

Tort na bazie biszkoptu, na bitej śmietanie z owocami

Tort dla 20 Gości o wadze ok. 2,5 kg

Tort dla 30 Gości o wadze ok. 3,5 kg

Tort dla 40 Gości o wadze ok. 5 kg

### ZIMNE ZAKĄSKI

Rolada pasterzy alpejskich z serem roquefort

Schab faszerowany grzybami

Szparagi zawijane w szynkę westfalską

Schab nadziewany szpinakiem na sposób wenecki

Łosoś marynowany w ziołach z kaparami

Deska serów francuskich i włoskich z winogronami i razowym chlebem

Schab pieczony ze śliwkami po duńsku

Indyk z musem z łososia

Schab pieczony

Mintaj w galarecie

Pstrąg w galarecie

Pieczeń z karkówki z czosnkiem i ziołami

Koktajl z krewetek w awokado

Sandacz z łososiem w kremie z kawioru

Carpaccio wołowe

Carpaccio z łososia

Carpaccio z kaczki

Polędwica wołowa z morelami

Polędwica wołowa zapiekana w cieście francuskim

[www.facebook.com/RestauracjaEstella](http://www.facebook.com/RestauracjaEstella)

Restauracja Estella, ul. Węgorka 20 (Centrum Kongresowe Instytutu Ochrony Roślin), 60-318 Poznań  
e-mail: [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl), tel. kom.: 661966804 (dział cateringu);  
tel. kom.: 661 966 805; (restauracja); tel.: 61 861 85 01 (biuro)

[www.estella.pl](http://www.estella.pl)



Sola ze szparagami i szafranem  
Płatki szynki parmeńskiej na cząstkach melona  
Łosoś gotowany z sosem majonezowo-serowym  
Roladka z kurczaka z szpinakiem i krewetkami

### **SAŁATKI**

Sałatka ze świeżym szpinakiem, serem camembert i żurawinami  
Sałatka z grillowaną polędwiczką wieprzową i aromatycznymi śliwkami  
Sałatka z makaronem penne, paluszkami krabowymi i sosem koktajlowym  
Sałatka z Mozzarellą, szynką crudo na rukoli  
Sałatka jajeczna z korniszonem i kurkami  
Sałatka z selera, ananasów i orzechów włoskich  
Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi serem Grana Padano  
Sałatka francuska z brokułami i sosem czosnkowym  
Sałatka hawajska

### **GORACE PRZEKĄSKI - KOLACJA**

- Żurek staropolski na bekonie
- Zupa gulaszowa po węgiersku
- Polędwica wołowa z grzybami leśnymi
- Beouf strogonow z polędwicy wołowej
- Strogonow z indyka
- Schab duszony z pieczarkami w winie
- Bigos staropolski na winie
- Golonka gotowana z kapustą
- Golonka po bawarsku

pełne wyposażenie gastronomiczne  
(jednolita zastawa porcelanowa i szklana, sztucze platerowane, stół/y bufetowe, bielizna stołowa)  
obsługa kelnerska i kuchmistrzowska

### **PROPOZYCJE ATRAKCJI KULINARNYCH**

- Udziec wieprzowy pieczony w całości dla 30 osób
- Dzik w ziołach pieczony w całości dla 70-80 osób
- Prosiaczek faszerowany kaszą i grzybami dla 30 osób

[www.facebook.com/RestauracjaEstella](http://www.facebook.com/RestauracjaEstella)

Restauracja Estella, ul. Węgorka 20 (Centrum Kongresowe Instytutu Ochrony Roślin), 60-318 Poznań  
e-mail: [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl), tel. kom.: 661966804 (dział cateringu);  
tel. kom.: 661 966 805; (restauracja); tel.: 61 861 85 01 (biuro)

[www.estella.pl](http://www.estella.pl)



### **PAWILON NAMIOTOWY & MEBLE**

pawilon namiotowy (w przypadku organizacji imprezy w ogrodzie)  
( na przykład na potrzeby imprezy przy wspólnym stole niezbędny będzie pawilon o  
powierzchni 50 m<sup>2</sup>)  
krzesło ISO (tapicerowane)  
stół dla 4-6 osób  
stolik koktajlowy wysoki wraz elastycznym nakryciem  
stół okrągły z obrusem 8 osobowy  
stół okrągły z obrusem 10 osobowy

[www.facebook.com/RestauracjaEstella](http://www.facebook.com/RestauracjaEstella)

Restauracja Estella, ul. Węgorka 20 (Centrum Kongresowe Instytutu Ochrony Roślin), 60-318 Poznań  
e-mail: [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl), tel. kom.: 661966804 (dział cateringu);  
tel. kom.: 661 966 805; (restauracja); tel.: 61 861 85 01 (biuro)

[www.estella.pl](http://www.estella.pl)