



## OFERTA CATERINGOWA

### PRZYJĘCIA WESELNE

DOBÓR MENU ORAZ ILOŚCI POZOSTAWIAMY PAŃSTWU...

#### Powitanie

lampka wina musującego  
chleb i sól

#### Przystawka

- Blin z łososiem i kremową śmietanką
- Mini tatar z jajkiem, cebulka i ogórkiem
- Carpaccio wołowe – marynowana polędwica wołowa
- Carpaccio z łososia – marynowany łosoś
- Plaster polędwicy wołowej zapieczonej w cieście francuskim
- Mozzarella z pomidorami, świeżą bazylią i oliwą z oliwek

#### Zupy i kremy

- Zupa sezonowa( krem szparagowy, krem kalafiorowy, zupa krem z dyni, chłodnik litewki/ z ogórka)
- Toskański krem pomidorowy z serem Mascarpone
- Tradycyjny rosół z makaronem i jarzynkami
- Pomidorowa z bazylią, mozzarellą i makaronem pszencicznym
- Zupa cebulowa z parmezanem, focaccia
- Tortellini w rosole

#### Dania główne & dodatki

- Cordon Bleu (delikatny schab nadziewany szynką i serem w sosie z szałwią 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
- Policzki wołowe duszone w winie
- Wołowina duszona z suszonymi pomidorami i grzybami
- Roladka z indyka z suszonymi pomidorami i Mozzarellą
- Pieczeń z karkówki szpikowana czosnkiem
- Łosoś gotowany z sosem ziołowym

[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)



## DODATKI PROPONUJEMY W DWÓCH WARIANTACH

### WARIANT I

Ziemniaki z pieca z ziołami i oliwą z oliwek, ziemniaki z wody, kluski półfrancuskie, ryż biały lub ze szpinakiem  
Bukiet jarzyn z masłem i sałatka mieszana z sałaty lodowej z sosem vineigrette,  
zielona sałata z octem balsamicznym, południowe grillowane warzywa  
inne sezonowe oraz świeże surówki na życzenie

### WARIANT II

Ziemniaki z pieca z ziołami i oliwą z oliwek, Gnocchi, Risotto Arborio, ziemniaki wedges,  
Bukiet jarzyn z masłem i sałatka mieszana z sałaty lodowej z sosem vineigrette,  
szpinak liściasty na śmietanie z parmezanem i czosnkiem, zielone i białe szparagi z wody  
inne sezonowe oraz świeże surówki na życzenie

### Deser

- Deser lodowy z owocami, bitą śmietaną i kremem czekoladowym
- Ciastko czekoladowe na gorąco z lodami waniliowymi i musem malinowym
- Panna cotta z sosem malinowym
- Tirami su (włoski deser na bazie biszkoptu z espresso)
- Creme Brullee

### Bufet zimnych przekąsek i sałatek

#### WARIANT I

2 porcje dla osoby (2 x 100g) + sałatka (1 x 150 g)

- 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
- Gotowany łosoś w galarecie z cytrynką
- Deska serów francuskich i włoskich z winogronami i razowym chlebem
- Pstrąg w galarecie
- Sałatka ziemniaczana z jajkiem i ogórkiem
- Sałatka francuska z brokułami
- Sałatka z grillowanym kurczakiem i pomidorkami koktajlowymi
- Sałatka grecka z oliwkami i serem Feta
- Sałatka Waldorff

#### WARIANT II

2 porcje dla osoby (2 x 100g) + sałatka (1 x 150 g)

- Koktajl z krewetek w awokado
- Koktajl z krewetek z grejpfrutem
- Sandacz z łososiem w kremie z kawioru
- Carpaccio wołowe
- Carpaccio z łososa
- Carpaccio z kaczki z kaparami
- 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)



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

### **KOLACJA W NOCY**

#### **Zupa**

w ilości 1 porcji dla osoby.

sugerujemy wybór 1 -2 rodzajów

- Żurek na bekonie
- Barszcz z paluszkiem
- Pikantna zupa węgierska
- Flaczki po warszawsku

#### **Danie gorące**

w ilości 1,5 porcji dla osoby.

sugerujemy wybór 1 -3 rodzajów

- Golonka gotowana serwowana z kapustą lub pieczona po bawarsku z jarzynkami a do tego pajda wiejskiego chleba
- Szaszłyk wieprzowy z boczkiem i cebulką z grilla na ryżu po turecku
- Ragout z polędwiczek wieprzowych z grzybami, serwowane z kluseczkami
- Plaster szynki pieczonej w całości, chrzan Dymeckiego, pajda wiejskiego chleba
- Ragout z indyka z pieczarkami, kluski śląskie, ogórki kwaszone

a do tego:

- Bigos staropolski na winie z kiełbasą i mięsem

Menu standardowo zawiera:

- Powitanie lampką szampana Gości weselnych
- Bufet herbaciano- kawowy bez ograniczeń
- Owoce sezonowe
- Serwis i obsługę tortu dostarczonego przez Zleceniodawcę
- Serwis schładzania i roznoszenia wódki weselnej oraz napojów (sok, woda, napoje gazowane)

[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)



### **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
- Live cooking od 30 Gości (krewetki Tiger z grilla i w pikantnym sosie, steki wołowe z grilla i w sosie z zielonym pieprzem, Sandacz duszony w sosie koperkowym)
- Live cooking Pasta Bar do 30 Gości (wybrane makarony i sosy)
- Tort okolicznościowy
- Grill - w ofercie pikniku rodzinnego

### **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 m2)  
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](https://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)