



OFERTA CATERINGOWA

Spodziewani i niespodziewani Goście.... oto kilka naszych propozycji na udany wieczór.

Menu przewidywane dla 10-15 gości i długi wspaniały wieczór...

PROPOZYCJA 1

Zupa

20 porcji w rodzajach (300 ml):

Zupa węgierska z pieczoną papryką

Zupa cebulowa z parmezanem a do tego focaccia

Zimne przekąski

6 porcji x Roladka serem Roquefort

6 porcji x Roladka ze szpinakiem liściastym i krewetkami

6 porcji x Roladka z grzybami

6 porcji x Polędwiczki wieprzowe z musem ze śliwek

6 porcji x Pieczeń z karkówki z czosnkiem i ziołami

6 porcji x Pomidory faszerowane krewetkami w sosie koktajlowym

6 porcji x Zielone szparagi w szynce westfalskiej

6 porcji x Sałatka francuska z brokułami

6 porcji x Koktajl z kurczęcia

6 porcji x Sałatka jajeczna z korniszonami i kurkami

www.facebook.com/RestauracjaEstella

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

www.estella.pl



PROPOZYCJA 2

Gorąca przekąska

30 porcji w rodzajach (porcja 120-130 g + sos):

Eskalopki wieprzowe w sosie z zielonym pieprzem i Sambuccą

Wołowina duszona z suszonymi pomidorami i grzybami

Ragout z kurczęcia w sosie śmietanowym z kurkami

Finger food

100 sztuk w rodzajach:

Szaszłyczki z szynki wędzonej i melona

Szaszłyczki z pomidorkami koktajlowymi, mozzarellą i bazylią

Kebabiki wieprzowe

Szaszłyczki z aromatyczną śliwką z boczkiem

Szaszłyczki z grillowanym kurczakiem papryką i cukinią

Szaszłyczki z serami pleśniowymi i twardymi oraz winogronami i razowcem

Ruloniki z łososiem i pastą w cieście

Szaszłyczki z czarną oliwką, suszonymi pomidorami i mozzarellą

Szaszłyczki z oliwka Grande z mięsem

Koreczek z avocado i krewetką

VOL AU VENTS z pastą serową i kawiozem

5 porcji x Insalata speciale

sałatka z serem mozzarella (Galbani), szynką włoską crudo i tuńczykiem

5 porcji Tagliata di filetto di manzo

plastry grillowanej polędwicy wołowej na sałatce z rukolą

www.facebook.com/RestauracjaEstella

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

www.estella.pl



PROPOZYCJA 3

Gorąca przekąska

20 porcji w rodzajach (porcja 120-130 g + sos):

Ragout z polędwiczek wieprzowych w sosie z kurkami lub prawdziwkami

Kąski z kurczaka w sosie curry

Filet z łososia na szpinaku liściastym z sosem gorgonzola

Zimne przekąski

5 porcji x carpaccio wołowe (małe)

5 porcji x carpaccio z łososia (małe)

5 porcji x carpaccio z ośmiornicy (małe)

5 porcji x carpaccio z kaczki (małe)

10 porcji x ryby ozdobione owocami morza i kawiolem (łosoś, sandacz)

10 porcji x tradycyjny tatar z cebulka i ogórkiem

4 porcje x Antipasto GRANDE (małe) (półmisek włoskich przekąsek: gorgonzola, parmezan, mozzarella, suszone pomidory, karczochy, kapary, marynowana papryka, krewetki w sosie koktajlowym, szynka

parmeńska na melonie, salami, pikantna kiełbasa)

10 porcji x masło czosnkowe

10 porcji x panini

10 porcji x sałatka ze świeżym szpinakiem, serem pleśniowym i grillowanym boczkiem

10 porcji x sałatka z polędwiczką wieprzową

www.facebook.com/RestauracjaEstella

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

www.estella.pl