



OFERTA CATERINGOWA

LIVE COOKING

Wspaniała forma wspólnego spędzenia czasu z naszymi kuchmistrzami. Formuła przygotowywania dań „na oczach gości” może być zarówno uzupełnieniem całego poczęstunku jak i stanowić jego trzon. Poniżej przedstawiamy dwie spośród wielu propozycji możliwych do zrealizowania we wskazanym nam miejscu i czasie...

KUCHNIA WŁOSKA **MENU DLA OKOŁO 100 GOŚCI**

Zupa

w ilości łącznej 100 porcji w rodzajach:

Zuppa del pescatore

Zupa z ryb i owoców morza z kaparami i korniszonami

Crema di zucchini e carote con crostini di pane

Krem z cukinii i młodej marchewki z grzankami

Antipasti

w ilości łącznej 100 porcji

Carpaccio di manzo piccolo

marynowana polędwica wołową

Dania gorące

w ilości łącznej 100 porcji w rodzajach:

Filetto di manzo al pepe verde

Filet z polędwicy w sosie śmietanowym z zielonym pieprzem

Gamberoni piccante

Krewetki oceaniczne w pikantnym sosie śmietanowym

Scaloppine alla gorgonzola

Medaliony wieprzowe w sosie śmietanowym z serem gorgonzola

Capesante in salsa al. Pesto

Przegrzebki smażone w sosie z zielonego Pesto

a do tego: Gnocchi, pieczone ziemniaki oraz świeże sałaty z dipami

**Dania oznaczone pogrubioną czcionką są przygotowywane w trakcie trwania Imprezy. Pozostałe stanowią doskonałe uzupełnienie menu.*

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



KUCHNIA FRANCUSKA

MENU DLA OKOŁO 50 GOŚCI

Bufet w kolorystyce kraju pochodzenia potraw z regionalnymi akcentami w wystroju.

Zupa

60 porcji w rodzajach:

Bretońska cebulowa z serem Gruyere

Krem z porów z serem Brie

Starter

75 porcji w rodzajach:

Pâté z kurzych wątróbek specjał podawany na bagietce z korniszonami

Deska serów: La Rustique Brie, Gruyere, Kozi Soignon, Roquefort, Camembert z orzechami, zielonym jabłkiem, gruszką

Dania gorące

75 porcji w rodzajach:

Mule w sosie z cydru serwowane z bułką paryską

Przeżebki smażone na maśle

50 porcji w rodzajach

Królik w czerwonym winie

Filet Mignon

a do tego

Ziemniaki gratin oraz mix sałat z dipami

**Dania oznaczone pogrubioną czcionką są przygotowywane w trakcie trwania Imprezy. Pozostałe stanowią doskonale uzupełnienie menu.*

pełne wyposażenie gastronomiczne

(jednolita zastawa porcelanowa i szklana, sztucze platerowane, stół/y bufetowe, bielizna stołowa)

obsługa kelnerska i kuchmistrzowska

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



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



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



PAWILON NAMIOTOWY & MEBLE

pawilon namiotowy (w przypadku organizacji imprezy w terenie)

w cenie zł.42,00 m2 w opcji z podłogą

w cenie zł.35,00 m2 w opcji bez podłogi

(na przykład na potrzeby imprezy przy wspólnym stole niezbędny będzie pawilon o powierzchni 50 m2)

krzesło ISO (tapicerowane) zł.14,50

stół dla 4-6 osób zł.20,00

stolik koktajlowy wysoki wraz elastycznym nakryciem zł.45,00

stół okrągły z obrusem 8 osobowy zł.230,00

stół okrągły z obrusem 10 osobowy zł.290,00

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