



## OFERTA CATERINGOWA

### PIKNIK

#### PROPOZYCJA 1

##### Dania z grilla węglowego

*w ilości 3 porcji dla osoby (na przykład dla 100 gości łącznie 300 porcji) w rodzajach:*

Stek z karkówki marynowanej w miodzie

Kiełbasa grillowa

Kaszanka swojska z cebulką w folii

Burgery wołowe (burger, ser, pomidor, krucha sałata, sos)

Szaszłyk z kurczaka z cebulą, papryką, pieczarkami i oliwkami

##### Sosy

Tzatziki, Barbecue, czosnkowy,

chrzan, musztarda, ketchup

##### Pieczywo

bułki pszenne i z ziarnami

##### Sałaty & Surówki warzywne

*w ilości 1 porcji dla osoby (łącznie 150g)*

mix świeżych sałat z sosem winegret

grillowane południowe warzywa

surówka z ogórków kwaszonych z pomidorami i cebulką

sałatka ziemniaczana z jajkiem i ogórkiem

##### Dodatki swojskie

*w ilości 1 porcji dla osoby (łącznie 100g)*

Ogórki w kamionkach

Pikle

Pieczarki i czosnek w zalewie

Smalec ze skwarkami

Wiejski chleb

[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)



## **PROPOZYCJA 2**

### **Dania z grilla węglowego**

*w ilości 3 porcji dla osoby (na przykład dla 100 gości łącznie 300 porcji) w rodzajach:*

Stek z karkówki marynowanej w czosnku i ziołach  
Kleftiko – podudzia kurczaka pieczone z warzywami  
Kiełbasa Polska i Biała  
Żeberka w marynacie z cytrusów i chilli  
Kaszanka swojska z cebulką w folii  
Szaszłyk wieprzowy z cebulką , boczkiem  
Filet z łososia z masłem i koprem

### **Sosy**

czosnkowy, diabelski, 1000 wysp  
chrzan, musztarda, ketchup

### **Pieczyno**

bułki pszenne i z ziarnami, bagietki, wiejski chleb

### **Salaty & Surówki warzywne**

*w ilości 1 porcji dla osoby (łącznie 150g)*

ogórki małosolne z sosnowej beczki  
mix sałat oliwkami i serem Feta z sosem winegret  
sałatka Colesław  
surówka z ogórków kwaszonych z pomidorami i cebulką  
sałatka ziemniaczana z jajkiem i ogórkiem  
świeże warzywa z dipem jogurtowym

### **Bufet słodki**

Pieczyno cukiernicze w ilości 100 g dla osoby w asortymencie:

Tarta z truskawkami  
Tarta z borówkami  
Tarta z pomarańczami  
Szarlotka

[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)



### **PROPOZYCJA 3**

#### **Dania z grilla węglowego**

*w ilości 3 porcji dla osoby (na przykład dla 100 gości łącznie 300 porcji) w rodzajach:*

Stek z karkówki marynowanej w czosnku i ziołach

Kiełbasa Polska i Biała

Szaszłyk z kurczaka z cebulą, papryką, pieczarkami i oliwkami

Stek z uda kurczęcia (bez kości) pieczony z rozmarynem i czosnkiem

Szaszłyk wieprzowy z cebulką, boczkiem

Filet z łososia z masłem i koprem

#### **dodatki**

ziemniaki pieczone z rozmarynem na dużej patelni

grillowane południowe warzywa

#### **Sosy**

czosnkowy, diabelski, 1000 wysp

chrzan, musztarda, ketchup

#### **Pieczyno**

bułki pszenne i z ziarnami, bagietki, wiejski chleb

#### **Salaty & Surówki warzywne**

*w ilości 1 porcji dla osoby (łącznie 150g)*

ogórki małosolne z sosnowej beczki

mix sałat oliwkami i serem Feta z sosem winegret

sałatka Colesław

surówka z ogórków kwaszonych z pomidorami i cebulką

sałatka ziemniaczana z jajkiem i ogórkiem

świeże warzywa z dipem jogurtowym

#### **Stół staropolski**

*w ilości 1 porcji dla osoby i asortymencie: (łącznie 100g)*

szynka gotowana, kaszanka, salceson biały i ozorowy, kabanosy, kiełbasa wiejska sucha, wątrobianka, kiełbasa biała, galareta wieprzowa, ozór wołowy w galarecie, deska pieczeni i pasztetów z sosem tatarskim i cumberland, kindziuk, śledź w oleju i w śmietanie

#### **Bufet słodki**

Pieczyno cukiernicze w ilości 100 g dla osoby w asortymencie:

Sernik wiedeński

Placek marchewkowy

Placek z pianką i borówkami

Szarlotka

[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)



## **PROPOZYCJA 4**

### **Zupy**

*w ilości po 1 porcji dla osoby w rodzajach:*

Żurek na bekonie z jajkiem lub chłodnik (litewski lub ogórkowy)

### **Dania z grilla węglowego**

*w ilości 3 porcji dla osoby (na przykład dla 100 gości łącznie 300 porcji) w rodzajach:*

Stek z karkówki marynowanej w czosnku i ziołach

Kleftiko – podudzia kurczaka pieczone z warzywami

Kiełbasa Polska i Biała

Szaszłyk wieprzowy z cebulką, boczkiem

Filet z łososia z masłem i koprem

Dorada pieczona z rozmarynem

Golonka po bawarsku

Burgery XXL

### **dodatki**

ziemniaki pieczone z rozmarynem na dużej patelni

grillowane południowe warzywa

### **Sosy**

czosnkowy, diabelski, 1000 wysp

chrzan, musztarda, ketchup

### **Pieczyno**

bułki pszenne i z ziarnami, bagietki, wiejski chleb

### **BUFET SAŁATKOWY**

*wszystkie produkty będą bazą do sałatek umożliwiającą samodzielne przygotowanie*

sałata lodowa i rzymska, lollo rosso, verde, szpinak, pomidory zwykłe i koktajlowe, ogórek, lucerna, pestki dyni, oliwki, ser feta, biała rzodkiew, cebula w dwóch kolorach, papryka czerwona, żółta i zielona, kukurydza, por, kiełki, gotowane brokuły i kalafior, pietruszka, koper, szczypior, karczochy, kapary, marynowane pieczarki, cebulka i czosnek

grillowany kurczak, indyk, gyros, panierowany camembert, paluszki krabowe

sosy i dipy na bazie jogurtów: czosnkowy, pikantny, 1000 wysp, pesto oraz oliwa z oliwek, oliwa z czosnkiem, ocet balsamiczny, sos sojowy

### **STÓŁ STAROPOLSKI**

*w ilości 1 porcji dla osoby i asortymencie:(łącznie 100g)*

szynka gotowana, kaszanka, salceson biały i ozorowy, kabanosy, kiełbasa wiejska sucha, wątrobianka, kiełbasa biała, galart wieprzowy, ozór wołowy w galarecie, deska pieczeni i pasztetów z sosem tatarskim i cumberland, kindziuk, śledź w oleju i w śmietanie

### **Bufet słodki & Owoce**

Pieczyno cukiernicze w ilości 100 g dla osoby w asortymencie:  
Tarta z truskawkami, Tarta z borówkami, Tarta z pomarańczami  
Szarlotka oraz carpaccio z owoców

[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)



### **BUFET Z NAPOJAMI**

netto zł.18,00

Kawa & herbata, dodatki: cukier, mleko, cytryna – bez ograniczeń

Woda mineralna 0,4 l.

Sok owocowy 0,4 l.

Lemoniada

### **Wina & Piwo**

- Piwo beczkowe Lech lub Tyskie
- Piwo beczkowe Lech lub Tyskie
- Wino białe, czerwone

### **Dla dzieci**

- Kotlecik z piersi kurczaka
- Delikatne białe kiełbaski i frankfurterki
- Pałki z kurczaka marynowane w miodzie
- Skrzydełka z kurczaka z imbirem i miodem
- Hot – Dog (bułka z parówką)
- Cheeseburger (mięso drobiowe)

z pomidorkiem i sałatą

- Pop-corn

uzgodnienia **Atrakcje Kulinarne**

- 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

pełne wyposażenie gastronomiczne (grill/e, stoły bufetowe, stanowiska grillowe zadaszone)  
obsługa kelnerska i kuchmistrzowska

[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)





[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)