



OFERTA CATERINGOWA

SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE

WIGILIA

ARANŻACJA:

- bufet / y z ekspozycją dań gorących w podgrzewaczach
 - bufet / y z ekspozycją dań zimnych / przekąsek
 - bufet / y z napojami i słodkościami
 - pełne wyposażenie gastronomiczne (jednolita zastawa porcelanowa i szklana, sztucze platerowane, bielizna stołowa)
 - świąteczne akcenty w dekoracji stołów bufetowych
- oraz obsługa kelnerska i kuchmistrzowska

PROPOZYCJA 1

ZIMNE PRZEKĄSKI

1,5 porcji dla osoby w asortymencie (na przykład dla 100 gości łącznie 150 potraw)

Miruna po grecku

Karp w galarecie

Indyk w maładze

Schab faszerowany grzybami

Rolada z kurczaka ze szpinakiem

Pieczeń ze schabu z aromatyczną śliwką

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka ziemniaczana z makaronu z tuńczykiem

Śledź w śmietanie z jabłkiem, śledź w sosie musztardowym, śledź w oleju

Sałatka wykwiwna z indykiem

Pieczywo pszenne i razowe, masło śmietankowe.

ZUPA

do wyboru

Zupa grzybowa z kremową śmietanką

Barszcz z uszkami z nadzieniem z grzybów

DANIA GORĄCE

1,5 porcji dla osoby w asortymencie (na przykład dla 100 gości łącznie 150 potraw)

Tradycyjna dzwonka karpia smażona z cebulką

Filet z łososia w sosie ziołowym

Wołowina duszona z suszonymi grzybami i pomidorami

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



Indyk w sosie serowym
Pierogi z kapustą i grzybami

DODATKI

Kapusta z grzybami
Puree z grochu i ziemniaków

SŁODKOŚCI

1,5 porcji dla osoby w asortymencie (na przykład dla 100 gości łącznie 150 potraw)

Piernik z aromatyczną wanilią
Serniczek waniliowy z bakaliami
Rolada makowa z posypką migdałową
Czekoladowe ciastko z frużeliną wiśniową
Makiełki

NAPOJE

Świeżo parzona Kawa 0,2 l.
Herbata 0,2 l.
Dodatki:, mleko, cytryna, cukier biały i trzciniowy
Woda mineralna z limonkami i cytryną 0,2 l.
Sok owocowy 100% (jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki) 0,2 l.

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

ZUPA

do wyboru

Zupa grzybowa z kremową śmietanką

Barszcz z paluszkiem

DANIA GORĄCE

1,5 porcji dla osoby w asortymencie (na przykład dla 100 gości łącznie 150 potraw)

Filet z karpia duszony z boczniakami

Wołowina duszona z suszonymi pomidorami i grzybami leśnymi

Pieczeń ze schabu ze śliwką kalifornijską

Filet z łososia w sosie Gorgonzola

dodatkowo w ilości ½ porcji dla osoby:

Pierogi z kapustą i grzybami

oraz

Kapusta z grzybami

Pieczone ziemniaki z rozmarynem

Puree z grochu

SŁODKOŚCI

Pieczyno cukiernicze w ilości po 2 sztuki x 50 g dla osoby w asortymencie:

Piernik z aromatyczną wanilią

Serniczek waniliowy z bakaliami

Rolada makowa z posypką migdałową

Czekoladowe ciastko z frużeliną wiśniową

NAPOJE

Świeżo parzona Kawa 0,2 l.

Herbata 0,2 l.

Dodatki:, mleko, cytryna, cukier biały i trzcinyowy

Woda mineralna z limonkami i cytryną 0,2 l.

Sok owocowy 100% (jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki) 0,2 l.

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

Zupa

Zupa grzybowa z łazankami
Barszcz z pasztecikiem

Zakąski zimne

3 porcje dla osoby w asortymencie (na przykład dla 100 gości łącznie 300 potraw)

Matjasy pod śmietanką z czosnkiem
Indyk w maładze
Carpaccio z łososia z kaparami
Rolada wieprzowa z grzybami
Szczipak faszerowany w całości
Carpaccio wołowe
Ryba po grecku
Sandacz z łososiem w kremie z kawiozem
Pieczywo pszenne i razowe, masło śmietankowe.

SŁODKOŚCI

2 porcje dla osoby w asortymencie (na przykład dla 100 gości łącznie 200 sztuk)

Piernik z aromatyczną wanilią
Serniczek waniliowy z bakaliami
Rolada makowa z posypką migdałową
Czekoladowe ciastko z frużeliną wiśniową

NAPOJE

Świeżo parzona Kawa 0,2 l.
Herbata 0,2 l.
Dodatki:, mleko, cytryna, cukier biały i trzcinowy
Woda mineralna z limonkami i cytryną 0,2 l.
Sok owocowy 100% (jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki) 0,2 l.

MEBLE

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

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