



OFERTA CATERINGOWA

KOKTAJL

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)
- dekoracje kwiatowe

oraz obsługa kelnerska i kuchmistrzowska

PROPOZYCJA 1

APERITIF

wino białe i czerwone

ZUPA

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

Toskański krem z pomidorów z serem Mascarpone

Zupa cebulowa z parmezanem a do tego focaccia

Zupa krem z białych warzyw z krewetkami i czosnkową oliwką

FINGER FOOD

5 sztuk dla osoby w asortymencie (na przykład dla 100 gości łącznie 500 sztuk)

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 oliwką Grande z mięsem

Koreczek z avocado i krewetką

VOL AU VENTS z pastą serową i kawiozem

VOL AU VENTS ze szpinakiem i wędzonym łososiem

VOL AU VENTS z musem chrzanowym i paluszkiem krabowym

Tartaletka ze szpinakiem i łososiem

Tartaletka z kurkami i oscypkiem

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



SALATKI

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

Kuskus w warzywach południowych i oliwkami

Owocowa z granatami

Grecka z serem Feta

Z grillowanym kurczakiem, pomidorkami i plasterkiem sera Grana Padano

BUFET DESEROWY

galanteria cukiernicza – drobne ciasteczka koktajlowe w papilotkach

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.

PAWILON NAMIOTOWY & MEBLE

pawilon namiotowy (w przypadku organizacji imprezy w miejscu nam wskazanym)

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



PROPOZYCJA 2

FINGER FOOD

4 sztuki dla osoby w asortymencie (na przykład dla 100 gości łącznie 400 sztuk)

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 oliwką Grande z mięsem

Koreczek z avocado i krewetką VOL AU VENTS z pastą serową i kawiozem

VOL AU VENTS ze szpinakiem i wędzonym łososiem

VOL AU VENTS z musem chrzanowym i paluszkiem krabowym

Tartaletka ze szpinakiem i łososiem

Tartaletka z kurkami i oscypkiem

KANAPKI KOKTAJLOWE

na bazie bagietki pszennej i razowej, 2 x 8 dkg (sztuka) w rodzajach:

z serami, winogronem i orzechami

z wędzonym łososiem, koprem i cytrynka

z szynką wiejską i marynowanymi dodatkami

z pieczenią i ostrą papryką

z salami i ogórkiem kwaszonym

z twarożkiem, rzodkiewką i szczypiorem

z pastą jajeczną

z pastą curry i kurczakiem

BUFET DESEROWY

2 porcje x 80 g:

Tirami su

Panna cotta

Mus z owocami leśnymi

Mus z truskawkami i naturalną czekoladą

Tilslørte bondepiker - norweski deser jabłkowy

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.

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 miejscu nam wskazanym)

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