



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

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

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

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

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

Pieczycwo

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

Pieczycwo cukiernicze w ilości 100 g dla osoby w asortymencie:

Sernik wiedeński

Placek marchewkowy

Placek z pianką i borówkami

Szarlotka

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 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

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



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

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)