



OFERTA CATERINGOWA

PRZYJĘCIA RODZINNE

DOBÓR MENU ORAZ ILOŚCI POZOSTAWIAMY PAŃSTWU...

Przystawka

- Blin z łososiem i kremową śmietanką
- Mini tatar z jajkiem, cebulka i ogórkiem
- Carpaccio wołowe – marynowana polędwica wołowa
- Carpaccio z łososa – marynowany łosoś
- Plaster polędwicy wołowej zapieczonej w cieście francuskim
- Mozzarella z pomidorami, świeżą bazylią i oliwą z oliwek

Zupy i kremy

- Zupa sezonowa(krem szparagowy, krem kalafiorowy, zupa krem z dyni, chłodnik litewki/ z ogórka)
- Toskański krem pomidorowy z serem Mascarpone
- Tradycyjny rosół z makaronem i jarzynkami
- Pomidorowa z bazylią, mozzarellą i makaronem pszencicznym
- Zupa cebulowa z parmezanem, focaccia
- Tortellini w rosole

Dania główne & dodatki

- Cordon Bleu (delikatny schab nadziewany szynką i serem w sosie z szałwią i winem)
- Tradycyjny zraz wołowy zawijany
- Filet z kaczki z jabłkami
- Eskalopki z polędwiczek w sosie grzybowym
- Filet z kurczęcia z kurkami w śmietanie
- Pieczeń wieprzowa ze śliwkami po duńsku
- Warkocze z polędwiczek wieprzowych w sosie z zielonym pieprzem i Sambuccą
- Roladki z kurczęcia ze szpinakiem i sosem rokpol w sosie śmietanowym
- Policzki wołowe duszone w winie
- Wołowina duszona z suszonymi pomidorami i grzybami
- Roladka z indyka z suszonymi pomidorami i Mozzarellą
- Pieczeń z karkówki szpikowana czosnkiem
- Łosoś gotowany z sosem ziołowym

DODATKI PROPONUJEMY W DWÓCH WARIANTACH

WARIANT I

Ziemniaki z pieca z ziołami i oliwą z oliwek, ziemniaki z wody, kluski półfrancuskie, ryż biały lub ze szpinakiem
Bukiet jarzyn z masłem i sałatka mieszana z sałaty lodowej z sosem vineigrette,
zielona sałata z octem balsamicznym, południowe grillowane warzywa
inne sezonowe oraz świeże surówki na życzenie

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



WARIANT II

Ziemniaki z pieca z ziołami i oliwą z oliwek, Gnocchi, Risotto Arborio, ziemniaki wedges, Bukiet jarzyn z masłem i sałatka mieszana z sałaty lodowej z sosem vineigrette, szpinak liściasty na śmietanie z parmezanem i czosnkiem, zielone i białe szparagi z wody inne sezonowe oraz świeże surówki na życzenie

Deser

- Deser lodowy z owocami, bitą śmietaną i kremem czekoladowym
- Ciastko czekoladowe na gorąco z lodami waniliowymi i musem malinowym
- Panna cotta z sosem malinowym
- Tiramisu (włoski deser na bazie biszkoptu z espresso)
- Creme Brulee

Bufet zimnych przekąsek i sałatek

WARIANT I

2 porcje dla osoby (2 x 100g) + sałatka (1 x 150 g)

- Rolada pasterzy alpejskich z serem roquefort
- Schab faszerowany grzybami
- Szparagi zawijane w szynkę westfalską
- Schab nadziewany szpinakiem na sposób wenecki
- Łosoś marynowany w ziołach z kaparami
- Gotowany łosoś w galarecie z cytrynką
- Deska serów francuskich i włoskich z winogronami i razowym chlebem
- Pstrąg w galarecie
- Sałatka ziemniaczana z jajkiem i ogórkiem
- Sałatka francuska z brokułami
- Sałatka z grillowanym kurczakiem i pomidorkami koktajlowymi
- Sałatka grecka z oliwkami i serem Feta
- Sałatka Waldorff

WARIANT II

2 porcje dla osoby (2 x 100g) + sałatka (1 x 150 g)

- Koktajl z krewetek w awokado
- Koktajl z krewetek z grejpfrutem
- Sandacz z łososiem w kremie z kawioru
- Carpaccio wołowe
- Carpaccio z łososia
- Carpaccio z kaczki z kaparami
- Polędwica wołowa zapiekana w cieście francuskim
- Płatki szynki parmeńskiej na cząstkach melona
- Łosoś gotowany z sosem majonezowo-serowym
- Roladka z kurczaka z szpinakiem i krewetkami
- Sałatka ze świeżym szpinakiem, serem camembert i żurawinami
- Sałatka z grillowaną polędwiczką wieprzową i aromatycznymi śliwkami
- Sałatka z makaronem penne, paluszkami krabowymi i sosem koktajlowym

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



Gorące przekąski – kolacja

- Żurek staropolski na bekonie
- Zupa gulaszowa po węgiersku
- Polędwica wołowa z grzybami leśnymi
- Beouf strogonow z polędwicy wołowej
- Strogonow z indyka
- Schab duszony z pieczarkami w winie
- Bigos staropolski na winie
- Golonka gotowana z kapustą
- Golonka po bawarsku

pełne wyposażenie gastronomiczne
(jednolita zastawa porcelanowa i szklana, sztucze platerowane, stół/y bufetowe, bielizna stołowa)
obsługa kelnerska i kuchmistrzowska

PROPOZYCJE ATRAKCJI KULINARNYCH

- 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
- Live cooking od 30 Gości (krewetki Tiger z grilla i w pikantnym sosie, steki wołowe z grilla i w sosie z zielonym pieprzem, Sandacz duszony w sosie koperkowym)
- Live cooking Pasta Bar do 30 Gości (wybrane makarony i sosy)
- Tort okolicznościowy
- Grill - w ofercie pikniku rodzinnego

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