

Data realizacji:

Lokalizacja:

Liczba gości:

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 świąteczne



Bartosz Skrocki
Estella Catering

e-mail: catering@estella.pl
tel: +48 661 966 804

Centrum Kongresowe IOR
ul. Węgorka 20
60-318 Poznań

www.facebook.com/RestauracjaEstella

MENU – PROPOZYCJA 1

Zupa

- Barszcz czerwony z uszkami z nadzieniem z grzybów leśnych
- Zupa grzybowa z kremową śmietanką

Danie główne

- Karp (filet) saute z cebulką
- Pierogi z kapustą i grzybami

dodatki

- Kapusta z grzybami
- Pieczone z rozmarynem ziemniaki

Pieczyno cukiernicze

Pieczyno cukiernicze w ilości 2 sztuk 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

- Kompot z owoców suszonych

Menu w powyższym kształcie zamknie się kwotą brutto zł.89,00/os.

Dodatkowym kosztem jest aranżacja bufetu z pełnym wyposażeniem (jednolita zastawa, podgrzewacze) oraz transport w cenie brutto zł.350,00



Bartosz Skrocki
Estella Catering

e-mail: catering@estella.pl
tel: +48 661 966 804

Centrum Kongresowe IOR
ul. Wegorka 20
60-318 Poznań

www.facebook.com/RestauracjaEstella

MENU – PROPOZYCJA 2

Zupa

- Barszcz czerwony z uszkami z nadzieniem z grzybów leśnych
- Zupa grzybowa z kremową śmietanką

Danie główne

w ilości 1,5 porcji w asortymencie:

- Filet z karpia z boczniakami
- Filet z łososia w sosie Gorgonzola
- Eskalopki w polędwiczek wieprzowych w sosie z kurkami
- Wołowina duszona w winie z suszonymi pomidorami

dotatkowo w ilości ½ porcji dla osoby:

- Pierogi z kapustą i grzybami (4 sztuki)

dotatki

- Kapusta z grzybami
- Groch puree
- Ziemniaki pieczone z rozmarynem

Pieczycwo cukiernicze

Pieczycwo cukiernicze w ilości 2 sztuk x 50 g dla osoby w asortymencie:

- Piernik z aromatyczną wanilią
- Serniczek waniliowy z bakaliami
- Rolada makowa z posypką migdałową

Menu w powyższym kształcie zamknie się kwotą brutto zł.89,00/os.

Dotatkowym kosztem jest aranżacja bufetu z pełnym wyposażeniem (jednolita zastawa, podgrzewacze) oraz transport w cenie brutto zł.350,00



Bartosz Skrocki
Estella Catering

e-mail: catering@estella.pl
tel: +48 661 966 804

Centrum Kongresowe IOR
ul. Wegorka 20
60-318 Poznań

www.facebook.com/RestauracjaEstella

MENU – PROPOZYCJA 3

Zupa

- Barszcz czerwony z uszkami z nadzieniem z grzybów leśnych
- Zupa grzybowa z kremową śmietanką

Danie główne

w ilości 1,5 porcji w asortymencie:

- Karp (filet) saute z cebulką
- Łosoś (filet) na szpinaku z sosem Rokpol
- Indyk w aromatycznym sosie cebulowym
- Pierogi z kapustą i grzybami

dodatki

- Kapusta z grzybami
- Pieczone z rozmarynem ziemniaki

Pieczycwo cukiernicze

Pieczycwo cukiernicze w ilości 2 sztuk 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

Menu w powyższym kształcie zamknie się kwotą brutto zł.99,00/os.

Dodatkowym kosztem jest aranżacja bufetu z pełnym wyposażeniem (jednolita zastawa, podgrzewacze) oraz transport w cenie brutto zł.350,00



Bartosz Skrocki
Estella Catering

e-mail: catering@estella.pl
tel: +48 661 966 804

Centrum Kongresowe IOR
ul. Wegorka 20
60-318 Poznań

www.facebook.com/RestauracjaEstella

MENU –PROPOZYCJA 4

ZIMNE PRZEKĄSKI

w ilości 2 porcji w asortymencie:

- Śledź w oleju z cebulką i marynowanymi kurkami
- Filet z karpia w sosie greckim
- Śledź w śmietanie z jabłkiem i ogórkiem kwaszonym
- Carpaccio z marynowanego łososa z kaparami podane na rukoli
- Sałatka z suszonych pomidorów, szpinaku liściastego i sera mozzarella (Galbani) z oliwą i czosnkiem
- Sałatka ziemniaczana z jajkiem i kwaszonym ogórkiem
- Pieczywo, masło

ZUPA

- Zupa grzybowa z łazankami
- Wigilijny barszcz z uszkami z nadzieniem grzybowym

DANIE GŁÓWNE

w ilości 1,5 porcji w asortymencie:

- Łosoś saute z masłem ziołowym i cebulką, cytryna
- Filet z karpia smażony na maśle z cebulką,
- Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami (wyrób własny)

dotatki:

- Kapusta kwaszona z grzybami
- Surówka z selera z kwaśną śmietaną, orzechami i ananasem
- Mix kolorowych sałat z sosem vineigrette
- Puree z grochu
- Ziemniaki z pieca z ziołami i oliwą z oliwek,



Bartosz Skrocki
Estella Catering

e-mail: catering@estella.pl
tel: +48 661 966 804

Centrum Kongresowe IOR
ul. Węgorka 20
60-318 Poznań

www.facebook.com/RestauracjaEstella

BUFET SŁODKI

w ilości 2 porcji w asortymencie:

- sernik wiedeński, piernik, makowiec, jabłecznik

święteczny akcent: makiętki

Menu w powyższym kształcie zamknie się kwotą brutto zł.135,00/os.

Dodatkowym kosztem jest aranżacja bufetu z pełnym wyposażeniem (jednolita zastawa, podgrzewacze) oraz transport w cenie brutto zł.350,00



Bartosz Skrocki
Estella Catering

e-mail: catering@estella.pl
tel: +48 661 966 804

Centrum Kongresowe IOR
ul. Wegorka 20
60-318 Poznań

www.facebook.com/RestauracjaEstella

MENU – PROPOZYCJA 5

ANTIPASTI – UCZTA SIEDMIU RYB

na pamiątkę siedmiu sakramentów

"Natale con i tuoi, Pasqua con i vuoi",

Spędzaj Boże Narodzenie z rodziną, a Wielkanoc z kim chcesz

w ilości 2 porcji w asortymencie:

Miruna z cytryną, Carpaccio z łososia, Limanda z cytryną i limonkami, Dorsz w zalewie octowej z chilli, Karp z rozmarynem, tymiankiem, czosnkiem i oliwą z oliwek, Filet z pstrąga,

Tuńczyk z suszonymi pomidorami

Dodatki

panini, bruschetta, focaccia

masło ziołowe i czosnkowe

ZUPA

- Zupa rybna na sposób włoski z owocami morza
- Krem z grzybów leśnych z kremową śmietanką

DANIE GŁÓWNE

w ilości 1,5 porcji w asortymencie:

- Filet z karpia z bocznikami
- Filet z karpia saute
- Dorsz atlantycki w sosie ziołowym
- Łosoś w sosie gorgonzola na szpinaku
- Pstrąg smażony z rozmarynem

dotatki:

- ziemniaki pieczone z oliwą z oliwek
- szpinak liściasty z czosnkiem na śmietanie
- południowe grillowane warzywa

PRZESMACZNE SAŁATKI

(sałatka 150 g)

w ilości 1 porcji w asortymencie:

- z paluszków krabowych z ogórkiem i koperkiem
- z łososia, awokado i kiełków sojowych
- jajeczna z korniszonem i kurkami

Do zimnego bufetu podamy pieczywo mieszane, masło i zimne sosy.



Bartosz Skrocki
Estella Catering

e-mail: catering@estella.pl
tel: +48 661 966 804

Centrum Kongresowe IOR
ul. Węgorka 20
60-318 Poznań

www.facebook.com/RestauracjaEstella

BUFET SŁODKI

w ilości 2 porcji w asortymencie:

- tirami su
- babka mediolańska
- panna cotta

Menu w powyższym kształcie zamknie się kwotą brutto zł.145,00/os.

Dodatkowym kosztem jest aranżacja bufetu z pełnym wyposażeniem(jednolita zastawa porcelanowa, podgrzewacze) oraz transport w cenie brutto zł.350,00

MEBLE

krzesło (tapicerowane) brutto zł.12,00

stół dla 4-6 osób brutto zł.17,00

stolik koktajlowy wysoki wraz elastycznym nakryciem brutto zł.30,00

stół okrągły z obrusem 8 osobowy brutto zł.190,00

stół okrągły z obrusem 10 osobowy brutto zł.240,00

www.catering-uslugi.pl



Bartosz Skrocki
Estella Catering

e-mail: catering@estella.pl
tel: +48 661 966 804

Centrum Kongresowe IOR
ul. Węgorka 20
60-318 Poznań

www.facebook.com/RestauracjaEstella

www.estella.pl

