

# OFERTA CATERINGOWA I KOMUNIA ŚWIĘTA

Poza serwowaniem wybranych potraw zapewniamy: obsługę kelnerską i kuchmistrzowską, pełne wyposażenie gastronomiczne (jednolita zastawa porcelanowa, sztucze, bielizna stołowa).

Istnieje możliwość zapewnienia również mebli co pozostaje kwestią dodatkowych ustaleń. Aranżacja zwykle następuje w dniu poprzedzającym uroczystość. W dniu przyjęcia obsługa pojawia się na około 1 do 3 godzin przed imprezą i pozostaje do zakończenia

lub do momentu w którym uznacie Państwo, że ich pomoc nie będzie już niezbędna.

**Biuro restauracji Estella w Hotelu Centrum Kongresowym IOR**  
**ul. Węgorka 20**  
**czynne od poniedziałku do piątku**  
**od godz.: 8:00 do 17:00 oraz w soboty od godz.:9:00 do 14:00**  
**e-mail: [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl)**  
**Tel. 61 8 618 501**  
**Tel. 661 966 804**

## ZUPY

*Sugerujemy wybór jednego rodzaju.*

Krem szparagowy z groszkiem ptysiowym

Krem pomidorowy z ryżem

Krem kalafiorowy z grzankami

Tradycyjny rosół z makaronem i jarzynkami

Krem z zielonego groszku

Krem pieczarkowy ze śmietanką

Barszcz z paluszkami

Krem brokułowy

Zupa porowo - ziemniaczana z grzanką

Pomidorowa z bazylią, mozzarellą i makaronem pszennym

Krem pomidorowy z serem Mascarpone i bazylią

Krem szparagowy z porami i kurczakiem

Gulaszowa z pieczoną papryką i chorizo

Zupa ziemniaczana z kurkami

[www.facebook.com/RestauracjaEstella](https://www.facebook.com/RestauracjaEstella)

Restauracja Estella, ul. Węgorka 20 (Centrum Kongresowe Instytutu Ochrony Roślin), 60-318 Poznań  
e-mail: [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl), tel. kom.: 661966804 (dział cateringu);  
tel. kom.: 661 966 805; (restauracja); tel.: 61 861 85 01 (biuro)

[www.estella.pl](http://www.estella.pl)

## **DANIA GŁÓWNE & DODATKI**

### ***Sugerujemy wybór 2 porcji w 4 lub 5 rodzajach.***

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

Filet wieprzowy z prawdziwkami

Roladka z indyka z suszonymi pomidorami i Mozzarellą

Pieczeń z karkówki szpikowana czosnkiem

Łosoś gotowany z sosem ziołowym

Na życzenie przygotujemy również sugerowane dania.

Menu dla dzieci ustalamy indywidualnie.

Ziemniaki z wody z koperkiem, Ziemniaki puree z masłem, Ryż biały, Ryż curry, Gnocchi, Kluski francuskie

Surówki: z selera, z marchewki z jabłkiem, z białej kapusty, z czerwonej kapusty

Sałatka mieszana z sosem winegret

Bukiet jarzyn z wody (kalafior, marchewka, szparagi, brokuły)

Jarzyny gotowane: szparagi, brokuły, kalafior

Kapusta modra zasmażana

Kapusta biała zasmażana

Zielona sałata z octem balsamicznym,

Południowe grillowane warzywa

## **DESER**

Szarlotka na gorąco z lodami waniliowymi, bitą śmietaną i kremem czekoladowym

Deser lodowy z owocami, bitą śmietaną i kremem czekoladowym

Black /Red/ White

(Czekoladowe ciastko z frużeliną wiśniową na gorąco i kulką lodów waniliowych z listkiem mięty)

Szarlotka na gorąco z lodami cytrynowymi

Sernik na gorąco z lodami orzechowymi

Panna cotta z sosem malinowym

Tiramisu (włoski deser na bazie biszkoptu z espresso)

## **TORT**

Tort na bazie biszkoptu, na bitej śmietanie z owocami

Tort dla 20 Gości o wadze ok. 2,5 kg

Tort dla 30 Gości o wadze ok. 3,5 kg

Tort dla 40 Gości o wadze ok. 5 kg

[www.facebook.com/RestauracjaEstella](http://www.facebook.com/RestauracjaEstella)

Restauracja Estella, ul. Węgorka 20 (Centrum Kongresowe Instytutu Ochrony Roślin), 60-318 Poznań  
e-mail: [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl), tel. kom.: 661966804 (dział cateringu);  
tel. kom.: 661 966 805; (restauracja); tel.: 61 861 85 01 (biuro)

[www.estella.pl](http://www.estella.pl)

### **ZIMNE ZAKĄSKI**

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  
Deska serów francuskich i włoskich z winogronami i razowym chlebem  
Schab pieczony ze śliwkami po duńsku  
Indyk z musem z łososia  
Schab pieczony  
Mintaj w galarecie  
Pstrąg w galarecie  
Pieczeń z karkówki z czosnkiem i ziołami  
Koktajl z krewetek w awokado  
Sandacz z łososiem w kremie z kawioru  
Carpaccio wołowe  
Carpaccio z łososia  
Carpaccio z kaczki  
Polędwica wołowa z morelami  
Polędwica wołowa zapiekana w cieście francuskim  
Sola ze szparagami i szafranem  
Płatki szynki parmeńskiej na cząstkach melona  
Łosoś gotowany z sosem majonezowo-serowym  
Roladka z kurczaka z szpinakiem i krewetkami

### **SAŁATKI**

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  
Sałatka z Mozzarellą, szynką crudo na rukoli  
Sałatka jajeczna z korniszonem i kurkami  
Sałatka z selera, ananasów i orzechów włoskich  
Sałatka z grillowanym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi serem Grana Padano  
Sałatka francuska z brokułami i sosem czosnkowym  
Sałatka hawajska

### **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 po bawarsku

[www.facebook.com/RestauracjaEstella](http://www.facebook.com/RestauracjaEstella)

Restauracja Estella, ul. Węgorka 20 (Centrum Kongresowe Instytutu Ochrony Roślin), 60-318 Poznań  
e-mail: [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl), tel. kom.: 661966804 (dział cateringu);  
tel. kom.: 661 966 805; (restauracja); tel.: 61 861 85 01 (biuro)

[www.estella.pl](http://www.estella.pl)

### **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

### **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 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](http://www.facebook.com/RestauracjaEstella)

Restauracja Estella, ul. Węgorka 20 (Centrum Kongresowe Instytutu Ochrony Roślin), 60-318 Poznań  
e-mail: [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl), tel. kom.: 661966804 (dział cateringu);  
tel. kom.: 661 966 805; (restauracja); tel.: 61 861 85 01 (biuro)

[www.estella.pl](http://www.estella.pl)