

# OFERTA CATERINGOWA

## KONFERENCJA & SZKOLENIE

### LUNCH BUFET

#### PROPOZYCJA 1

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

- Filet z kurczęcia faszerowany Mozzarellą i suszonymi pomidorami w aksamitnym sosie śmietanowym
- Łosoś w sosie ziołowym
- Lasagne con spinaci (wege)

dodatki:

- Ziemniaki z pieca z ziołami i oliwą z oliwek
- Risotto z pomidorami
- Mix sałat z warzywami i sosem winegret
- woda mineralna z cytryną i limonkami bez ograniczeń

#### PROPOZYCJA 2

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

- Polędwiczki w sosie z zielonym pieprzem
- Filet z miruny w sosie śmietankowo - koperkowym
- Ravioli ze szpinakiem i Ricottą

dodatki:

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ryż curry
- Bukiet jarzyn (kalafior, brokuły, marchewka)
- woda mineralna z cytryną i limonkami bez ograniczeń

#### PROPOZYCJA 3

- Zupa węgierska lub toskański krem z pomidorów z serem Mascarpone

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

- Filet z kurczęcia w sosie z kurkami
- Dorsz w sosie porowym
- Cannelloni con carne (rulony makaronowe faszerowane mięsem)

dodatki:

- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Risotto
- Mix sałat z warzywami i sosem winegret
- woda mineralna z cytryną i limonkami bez ograniczeń

[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)

## **LUNCH BUFET VIP**

### **PROPOZYCJA 1**

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

- Wołowina duszona z suszonymi pomidorami i grzybami
- Ragout z polędwiczek wieprzowych w sosie z kurkami
- Sandacz w sosie koperkowym

dodatki:

- Ziemniaki z pieca z ziołami i oliwą z oliwek
- Risotto z pomidorami
- Mix sałat z warzywami i sosem winegret
- woda mineralna z cytryną i limonkami bez ograniczeń

### **PROPOZYCJA 2**

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

- Policzki wołowe duszone w czerwonym winie
- Filet z sandacza w sosie maślano - cytrynowym
- Wołowina w sosie z zielonym pieprzem i Sambuccą

dodatki:

- Ziemniaki gotowane z koperkiem
- Ryż curry
- Bukiet jarzyn (kalafior, brokuły, marchewka)
- woda mineralna z cytryną i limonkami bez ograniczeń

### **PROPOZYCJA 3**

- Krem z białych warzyw z krewetkami
- Zupa grzybowa z kremową śmietanką

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

- Filet z polędwiczek cielęcych w sosie śmietanowym z prawdziwkami
- Filet z łososia na szpinaku liściastym
- Filet z polędwicy w sosie śmietanowym z serem gorgonzola

dodatki:

- Ziemniaki pieczone z rozmarynem
- Risotto z pomidorami
- Mix sałat z warzywami i sosem winegret
- woda mineralna z cytryną i limonkami bez ograniczeń

[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)

# **SERWIS KAWOWY**

## **SERWIS 1**

- 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.
- Ciasteczka konferencyjne: biszkopty z galaretką pokryte czekoladą, markizy, kruche wafelki 5 dkg

## **SERWIS 2**

- 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.
- Ciasteczka konferencyjne: biszkopty z galaretką pokryte czekoladą, markizy, kruche wafelki 5 dkg
- Pieczywo cukiernicze 5 dkg: szarlotka, sernik, ciastko czekoladowe z wiśniami, placek jogurtowy
- Owoce: jabłka czerwone i zielone, banany, winogrona

## **SERWIS 3 – bez ograniczeń do 8 h**

- Świeżo parzona Kawa
- Herbata
- Dodatki:, mleko, cytryna, cukier biały i trzcinowy
- Woda mineralna z limonkami i cytryną
- Sok owocowy 100% (jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki)
- Ciasteczka konferencyjne: biszkopty z galaretką pokryte czekoladą, markizy, kruche wafelki 5 dkg

[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)

## **BUFET KANAPKOWY**

### **BUFET 1**

#### **Kanapki dekoracyjne**

na bazie bagietki pszennej i razowej, 4 x 8 dkg (sztuka) w rodzajach:  
z salami, sałatą, kiełkami rzodkiewki, kaparami  
z mozzarellą , suszonym pomidorem, oliwką czarną, pomidorkami cherry, świeżą bazylią  
z serem camembert, sałatą, winogronem  
z łososiem wędzonym, serkiem cytrynowym, sałatą, limonką,  
z szynką dojrzewającą, suszonymi pomidorami, kiełkami  
z chorizo, sałatą, pomidorkami cherry, suszonym pomidorem, kiełkami  
z kiełbasa myśliwską, kiełkami, pietruszką, pomidorkami cherry, kaparami  
z rostbefem pieczonym, roszponką, świeżym rozmarynem  
z pieczonym schabem, chrzanowym serkiem, ciemną sałatą, marynatami  
z pastą z suszonych pomidorów, rukolą, parmezanem

### **BUFET 2**

#### **Kanapki dekoracyjne**

na bazie bagietki pszennej i razowej, 3 x 8 dkg (sztuka) w rodzajach:  
z salami, sałatą, kiełkami rzodkiewki, kaparami  
z mozzarellą , suszonym pomidorem, oliwką czarną, pomidorkami cherry, świeżą bazylią  
z serem camembert, sałatą, winogronem  
z łososiem wędzonym, serkiem cytrynowym, sałatą, limonką,  
z szynką dojrzewającą, suszonymi pomidorami, kiełkami  
z chorizo, sałatą, pomidorkami cherry, suszonym pomidorem, kiełkami  
z kiełbasa myśliwską, kiełkami, pietruszką, pomidorkami cherry, kaparami  
z rostbefem pieczonym, roszponką, świeżym rozmarynem  
z pieczonym schabem, chrzanowym serkiem, ciemną sałatą, marynatami  
z pastą z suszonych pomidorów, rukolą, parmezanem

#### **Finger food**

3 sztuki dla osoby w rodzajach:  
VOL AU VENTS ze szpinakiem i wędzonym łososiem  
VOL AU VENTS z musem chrzanowym i paluszkami krabowym  
szaszłycki z szynki wędzonej i melona  
szaszłycki z pomidorkami koktajlowymi , mozzarellą i bazylią  
koreczek z serów francuskich z oliwkami lub winogronami  
wrap z kurczakiem i warzywami  
tartaletka z figami i serem pleśniowym  
aromatyczna śliwka w boczku wędzonym  
wędzony łosoś z kremem w cieście

[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)

## BUFET SŁODKOŚCI

2 porcje x 80 g:

Tirami su

Panna cotta

Mus z owocami leśnymi

Mus z truskawkami i naturalna czekoladą

Tilslørte bondepiker - norweski deser jabłkowy



[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)