



OFERTA CATERINGOWA BANKIET

Aby idealnie dopasować przyjęcie do Waszej wizji, możecie zdecydować się na kilka możliwości... Z chęcią doradzimy, pomożemy.

Pozostajemy otwarci na wszelkie sugestie i zmiany z Waszej strony.

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 kwiatowe

oraz obsługa kelnerska i kuchmistrzowska



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



PROPOZYCJA 1

DANIA GORĄCE

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

Wołowina duszona z suszonymi pomidorami i grzybami

Polędwiczki wieprzowe w sosie z zielonym pieprzem i Sambucc'ą

Ragout z piersi kurczęcia w aksamitnym sosie z kurkami

Filet z łososia w sosie ziołowym

dodatki

ziemniaki pieczone z rozmarynem, ryż biały , kluski francuskie

jarzynki na gorące (brokuły, kalafior, marchew)

świeże sałaty z pomidorem, cebulką w dwóch kolorach, papryką z sosem vinaigrette



ZIMNE PRZEKĄSKI

(łącznie liczba porcji dla osoby 2,5 zimnych przekąsek i 1 porcja sałatki
na przykład dla 100 gości podamy 250 porcji przekąsek i 100 porcji sałatek)

Rolada pasterzy alpejskich z serem roquefort

Szparagi zawijane w szynkę westfalską

Schab nadziewany szpinakiem na sposób wenecki

Ślimaki z pstrągą z sałatką

Gotowany łosoś w galarecie z cytrynką

Deska serów francuskich i włoskich z winogronami i razowym chlebem

Carpaccio z łososia

Befszyk tatarski z polędwicy wołowej

Sałatka z grillowanym kurczędem



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



Sałatka szpinakowa / grillowany kurczak, świeże liście młodego szpinaku, świeże pomidory, pomidory suszone, chrupiący boczek, sos vinegret
Sałatka z pieczoną kaczką / mix sałat z winną żurawiną i kaczką
Grecka /sałata, pomidor, ogórek, papryka, cebula, oliwki, ser feta, sos vinegret
Francuska / mix sałat, panierowany camembert, żurawina, granat, pomidor koktajlowy, sos vinegret brzoskwiniowy
Caprese sałata lodowa, pomidor, mozzarella, oliwki, sos pesto
Brokułowa / brokuł, parzony pomidor, papryka, jajko, czerwona cebula, sos czosnkowy



SŁODKOŚCI

2 porcje dla osoby w asortymencie (1 porcja- 8 dkg) (na przykład dla 100 gości łącznie 200 sztuk)

Mus truskawkowy z kawałeczkami białej czekolady

Mus bananowy z ciemną czekoladą i brandy

Mus orzechowy aromatyzowany whisky

Panna cotta kawowo- waniliowa

Budyń toffi z orzechami włoskimi

Mus jagodowy z kruchymi ciasteczkami i orzechową czekoladą



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

I 
DON'T NEED
THERAPY
I JUST NEED TO GO TO
ITALY



NAPOJE

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)



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





PROPOZYCJA 2

DANIA GORĄCE

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

Eskalopki z indyka z sosem serowym

Wieprzowina z warzywami i orzeszkami

Szynka pieczona w miodzie i ziołach

Roladki drobiowe faszerowane rukolą i serem Roquefort



BUFET MINI PRZEKĄSEK

5 sztuk dla osoby w asortymencie (na przykład dla 100 gości łącznie 500 sztuk)

Szaszłycki:

z szynki wędzonej i melona,

z pomidorkami koktajlowymi, mozzarellą i bazylią

z aromatyczną śliwką z boczkiem

z oliwka Grande z mięsem

Gorgonzola z twarożkiem w pistacjach i orzechach włoskich

szynka wędzona z musem chrzanowym

krewetka Black Tiger z salsą mango

Burgerki

AMERYKAŃSKI- sałata, mięso wołowe, cebula, pomidor, ogórek konserwowy, majonez

NORWESKI- sałata, łosoś wędzony, serek cytrynowy, koperek

WIEDŃSKI- sałata, boczek wędzony grillowany, jajko przepiórcze sadzone

ANGIELSKI- sałata, rostbef sous vide, pomidor, boczek wędzony grillowany, sos koktajlowy



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



Tortilki:

szpinakowa z wędzonym łososiem i twarożkiem,
curry z kielkami, rukola,
szynką wiejską i twarożek
grillowany kurczak i salsa z mango,



SAŁATKI

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

Sałatka z grillowanych warzyw z sosem balsamicznym

Sałatka z łososiem wędzonym

Sałatka ze szpinaku liściastego z pomidorami

Sałatka z kurczaka z orzechami i serem

Sałatka francuska z brokułami

SŁODKOŚCI

2 porcje dla osoby w asortymencie (1 porcja- 5 dkg) (na przykład dla 100 gości łącznie 200 sztuk)

Sernik z bakaliami

Szarlotka

Ciastko czekoladowe z wiśniami

Praliny

Drobne ciasteczka koktajlowe – galanteria cukiernicza

NAPOJE

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.



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

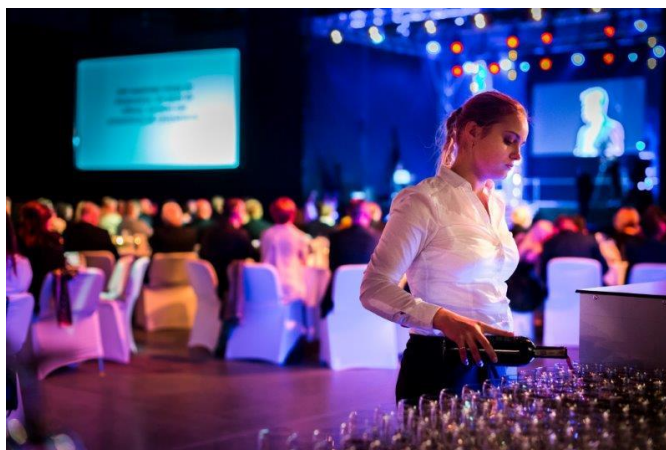


NA ŻYCZENIE: PAWILON NAMIOTOWY & MEBLE

pawilon namiotowy (w przypadku organizacji imprezy w miejscu nam wskazanym)

krzesła, stoły, bar, szatnie, stoliki koktajlowe

Ceny podlegają negocjacom w zależności o liczby gości i czasu trwania Imprezy. Dodatkowym kosztem zależnym od odległości od Poznania pozostaje transport wyposażenia.



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



I 
DON'T NEED
THERAPY
I JUST NEED TO GO TO
ITALY



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

I 
DON'T NEED
THERAPY
I JUST NEED TO GO TO
ITALY



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

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