



OFERTA CATERINGOWA

KOKTAJL

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

www.estella.pl



PROPOZYCJA 1

APERITIF

wino białe i czerwone

ZUPA

1,5 porcji dla osoby w asortymencie (na przykład dla 100 gości łącznie 150 potraw)
Toskański krem z pomidorów z serem Mascarpone
Zupa cebulowa z parmezanem a do tego focaccia
Zupa krem z białych warzyw z krewetkami i czosnkową oliwką

FINGER FOOD

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

Szaszłyczki:

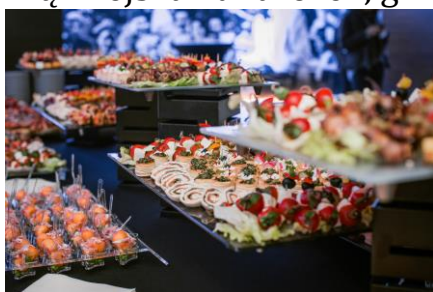
z szynki wędzonej i melona, z pomidorkami koktajlowymi, mozzarellą i bazylią
z aromatyczną śliwką z boczkiem, z oliwką Grande z mięsem
Gorgonzola z twarożkiem w pistacjach i orzechach włoskich, szynka wędzona
z musem chrzanowym, krewetka Black Tiger z salsą mango

Burgerki

AMERYKAŃSKI- sałata, mięso wołowe, cebula, pomidor, ogórek konserwowy, majonez
NORWESKI- sałata, łosoś wędzony, serek cytrynowy, koperek
WIEDEŃSKI- sałata, boczek wędzony grillowany, jajko przepiórcze sadzone
ANGIELSKI- sałata, rostbef sous vide, pomidor, boczek wędzony grillowany, sos
koktajlowy

Tortilki:

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



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



SALATKI

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

Kuskus w warzywnymi południowymi i oliwkami

Owocowa z granatami

Grecka z serem Feta

Z grillowanym kurczakiem, pomidorkami i plasterkiem sera Grana Padano

BUFET DESEROWY

Mini deserki – mono porcje w ilości 2 sztuk dla osoby w rodzajach:

Tirami su

Panna cotta

Mus z owocami leśnymi

Mus z truskawkami i naturalną czekoladą

Tilslørte bondepiker - norweski deser jabłkowy

NAPOJE

Świeżo parzona Kawa 0,2 l.

Herbata

Dodatki:, mleko, cytryna, cukier biały i trzcinyowy

Woda mineralna z limonkami i cytryną

Sok owocowy 100% (jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki)



ESTELLA
RISTORANTE

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



PROPOZYCJA 2 **PROSECCO & WINO**



FINGER FOOD

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 oliwką Grande z mięsem
Gorgonzola z twarożkiem w pistacjach i orzechach włoskich

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

Kanapki

z salami, sałatą, kiełkami rzodkiewki, kaparami

z mozzarellą, suszonym pomidorem, oliwką czarną, pomidorkami cherry, świeżą
z serem camembert, sałatą, winogronem

z łososiem wędzonym, serkiem cytrynowym, sałatą, limonką,

z szynką dojrzewającą, suszonymi pomidorami, kiełkami



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



BUFET DESEROWY

Mini deserki – mono porcje w ilości 2 sztuk dla osoby w rodzajach:



Mus czekoladowo-bananowy, Panna cotta z sosem mango,
Panna cotta z sosem wiśniowym, Mus z czarnej porzeczki

NAPOJE

Świeżo parzona Kawa , Herbata

Dodatki:, mleko, cytryna, cukier biały i trzciniowy

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

www.estella.pl