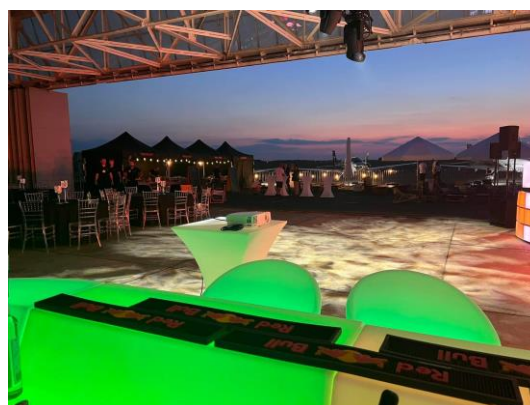


# OFERTA CATERINGOWA

## PIKNIK



**Bartosz Skrocki**  
Estella Catering

e-mail: [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl)  
tel: +48 661 966 804

Centrum Kongresowe IOR  
ul. Węgorka 20  
60-318 Poznań

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



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

## **PROPOZYCJA 1**

### **Dania z grilla**

*w ilości 3 porcji dla osoby (na przykład dla 100 gości łącznie 300 porcji) w rodzajach:*

Stek z karkówki marynowanej w miodzie  
Kiełbasa sielska  
Kaszanka swojska z cebulką w folii  
Burgery wołowe (burger, ser, pomidor, krucha sałata, sos)  
Szaszłyk z kurczaka z cebulą, papryką, pieczarkami i oliwkami  
Łódki z bakłażana pełne warzyw (wege)  
Kapelusze pieczarek XXL z serem Roquefort (wege)

### **Sosy**

Tzatziki, Barbecue, czosnkowy,  
chrzan, musztarda, ketchup

### **Pieczyno**

bułki pszenne i z ziarnami

### **Sałaty & Surówki warzywne**

*w ilości 1 porcji dla osoby (łącznie 150g)*  
mix świeżych sałat z sosem winegret  
grillowane południowe warzywa  
surówka z ogórków kwaszonych z pomidorami i cebulką  
sałatka ziemniaczana z jajkiem i ogórkiem

### **Dodatki swojskie**

*w ilości 1 porcji dla osoby (łącznie 100g)*  
Ogórki w kamionkach  
Oliwki i suszone pomidory  
Pieczarki i czosnek w zalewie  
Smalec ze skwarkami  
Wiejski chleb

### **Napoje**

Świeżo parzona Kawa  
Herbata w kilku smakach  
Dodatki: mleko, cytryna, cukier biały i trzcinowy  
Woda mineralna z limonkami i cytryną  
Lemoniada

### **Piwo & Prosecco**

Z beczki w ilościach do ustalenia



**Bartosz Skrocki**  
Estella Catering

e-mail: [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl)  
tel: +48 661 966 804

Centrum Kongresowe IOR  
ul. Węgorka 20  
60-318 Poznań

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

## **PROPOZYCJA 2**

### **Dania z grilla**

*w ilości 3 porcji dla osoby (na przykład dla 100 gości łącznie 300 porcji) w rodzajach:*

Stek z karkówki marynowanej w czosnku i ziołach  
Klefitko – podudzia kurczaka pieczone z warzywami  
Kiełbasa Polska i Biała  
Żeberka w marynacie z cytrusów i chilli  
Kaszanka swojska z cebulką w folii  
Szaszłyk wieprzowy z cebulką, boczkiem  
Filet z łososia z masłem i koprem  
Łódki z bakłażana pełne warzyw (wege)  
Kapelusze pieczarek XXL z serem Roquefort (wege)  
Burgery wegańskie (wege)

### **Sosy**

czosnkowy, diabelski, 1000 wysp, chrzan, musztarda, ketchup

### **Pieczyno**

bułki pszenne i z ziarnami, bagietki, wiejski chleb

### **Salaty & Surówki warzywne**

*w ilości 1 porcji dla osoby (łącznie 150g)*

ogórki małosolne z sosnowej beczki  
mix sałat oliwkami i serem Feta z sosem winegret  
surówka z ogórków kwaszonych z pomidorami i cebulką  
sałatka ziemniaczana z jajkiem i ogórkiem  
świeże warzywa z dipem jogurtowym

### **Bufet słodki**



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

### **Napoje**

Świeżo parzona Kawa, Herbata w kilku smakach  
Dodatki: mleko, cytryna, cukier biały i trzcinyowy  
Woda mineralna z limonkami i cytryną & Lemoniada

### **Piwo & Prosecco**

Z beczki w ilościach do ustalenia



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

### **PROPOZYCJA 3**

#### **Zupy**

*w ilości po 1 porcji dla osoby w rodzajach:*

Żurek na bekonie z jajkiem lub chłodnik (litewski lub ogórkowy)

#### **Dania z grilla**

*w ilości 3 porcji dla osoby (na przykład dla 100 gości łącznie 300 porcji) w rodzajach:*

Stek z karkówki marynowanej w czosnku i ziołach

Kiełbasa Polska i Biała

Szaszłyk z kurczaka z cebulą, papryką, pieczarkami i oliwkami

Szaszłyk wieprzowy z cebulką, boczkiem

Filet z łososia z masłem i koprem

Łódki z bakłażana pełne warzyw (wege)

Kapelusze pieczarek XXL z serem Roquefort (wege)

Burgery wegańskie (wege)

#### **dodatki**

ziemniaki pieczone z rozmarynem na dużej patelni, grillowane południowe warzywa

#### **Sosy**

czosnkowy, diabelski, 1000 wysp, chrzan, musztarda, ketchup

#### **Pieczyno**

bułki pszenne i z ziarnami, bagietki, wiejski chleb

### **BUFET SAŁATKOWY**

*wszystkie produkty będą bazą do sałatek umożliwiających samodzielne przygotowanie*

sałata lodowa i rzymska, lollo rosso, verde, szpinak, pomidory zwykłe i koktajlowe, ogórek, lucerna,

pestki dyni, oliwki, ser feta, biała rzodkiew, cebula w dwóch kolorach, papryka czerwona, żółta i zielona, kukurydza, por, kiełki, gotowane brokuły i kalafior, pietruszka, koper, szczypior, karczochy,

kapary, marynowane pieczarki, cebulka i czosnek

grillowany kurczak, indyk, gyros, panierowany camembert, paluszki krabowe

sosy i dipy na bazie jogurtów: czosnkowy, pikantny, 1000 wysp, pesto oraz oliwa z oliwek, oliwa z

czosnkiem, ocet balsamiczny, sos sojowy

### **Stół staropolski**

*w ilości 1 porcji dla osoby i asortymencie: (łącznie 100g)*

szynka gotowana, kaszanka, salceson biały i ozorowy, kabanosy, kiełbasa wiejska sucha, wątrobianka,

kiełbasa biała, galart wieprzowy, ozór wołowy w galarecie, deska pieczeni i pasztetów z sosem

tatarskim i cumberland, kindziuk, śledź w oleju i w śmietanie



**Bartosz Skrocki**  
Estella Catering

e-mail: [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl)  
tel: +48 661 966 804

Centrum Kongresowe IOR  
ul. Węgorka 20  
60-318 Poznań

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

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

### Bufet słodki



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

### Napoje

Świeżo parzona Kawa, Herbata w kilku smakach  
Dodatki: mleko, cytryna, cukier biały i trzcinyowy  
Woda mineralna z limonkami i cytryną & Lemoniada

### Piwo & Prosecco

Z beczki w ilościach do ustalenia

### NA ŻYCZENIE: PAWILON NAMIOTOWY & MEBLE

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

krzesła, stoły, bar, szatnie, stoliki koktajlowe  
ławki piknikowe, strefa relaksu z leżakami i meblami z palet  
kostki i ławki ledowe

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](mailto:catering@estella.pl)  
tel: +48 661 966 804

Centrum Kongresowe IOR  
ul. Węgorka 20  
60-318 Poznań

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

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



**Bartosz Skrocki**  
Estella Catering

e-mail: [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl)  
tel: + 48 661 966 804

Centrum Kongresowe IOR  
ul. Węgorka 20  
60-318 Poznań

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



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



**Bartosz Skrocki**  
Estella Catering

e-mail: [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl)  
tel: + 48 661 966 804

Centrum Kongresowe IOR  
ul. Węgorka 20  
60-318 Poznań

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

