



SPOTKANIE ŚWIĄTECZNE WIGILIA

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 świąteczne

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

ZIMNE PRZEKĄSKI

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

Miruna po grecku

Karp w galarecie

Indyk w maladze

Schab faszerowany grzybami

Rolada z kurczaka ze szpinakiem

Pieczeń ze schabu z aromatyczną śliwką

Tradycyjna sałatka jarzynowa

Sałatka ziemniaczana z makaronu z tuńczykiem

Śledź w śmietanie z jabłkiem, śledź w sosie musztardowym, śledź w oleju

Sałatka wykwintna z indykiem

Pieczywo pszenne i razowe, masło śmietankowe.

ZUPA

do wyboru

Zupa grzybowa z kremową śmietanką

Barszcz z uszkami z nadzieniem z grzybów

DANIA GORĄCE

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

Tradycyjna dzwonka karpia smażona z cebulką

Filet z łososia w sosie ziołowym

Wołowina duszona z suszonymi grzybami i pomidorami

Indyk w sosie serowym

Pierogi z kapustą i grzybami

DODATKI

Kapusta z grzybami

Puree z grochu i ziemniaków



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



SŁODKOŚCI

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

Piernik z aromatyczną wanilią
Serniczek waniliowy z bakaliami
Rolada makowa z posypką migdałową
Czekoladowe ciastko z frużeliną wiśniową
Makiełki

NAPOJE

Świeżo parzona Kawa 0,2 l.
Herbata 0,2 l.
Dodatki:, mleko, cytryna, cukier biały i trzcinyowy
Woda mineralna z limonkami i cytryną 0,2 l.
Sok owocowy 100% (jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki) 0,2 l.

Ceny podlegają negocjacjom 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

www.estella.pl



PROPOZYCJA 2

ZUPA

do wyboru

Zupa grzybowa z kremową śmietanką
Barszcz z paluszkiem

DANIA GORĄCE

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

Filet z karpia duszony z boczniakami
Wołowina duszona z suszonymi pomidorami i grzybami leśnymi
Pieczeń ze schabu ze śliwką kalifornijską
Filet z łososia w sosie Gorgonzola
dodatkowo w ilości ½ porcji dla osoby:
Pierogi z kapustą i grzybami
oraz
Kapusta z grzybami
Pieczone ziemniaki z rozmarynem
Puree z grochu

SŁODKOŚCI

Pieczywo cukiernicze w ilości po 2 sztuki x 50 g dla osoby w asortymencie:
Piernik z aromatyczną wanilią
Serniczek waniliowy z bakaliami
Rolada makowa z posypką migdałową
Czekoladowe ciastko z frużeliną wiśniową

NAPOJE

Świeżo parzona Kawa 0,2 l.
Herbata 0,2 l.
Dodatki:, mleko, cytryna, cukier biały i trzcinyowy
Woda mineralna z limonkami i cytryną 0,2 l.
Sok owocowy 100% (jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki) 0,2 l.

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

www.estella.pl



PROPOZYCJA 3

Zupa

Zupa grzybowa z łazankami
Barszcz z pasztecikiem

Zakąski zimne

3 porcje dla osoby w asortymencie (na przykład dla 100 gości łącznie 300 potraw)

Matjasy pod śmietanką z czosnkiem

Indyk w maladze

Carpaccio z łososia z kaparami

Rolada wieprzowa z grzybami

Szczupak faszerowany w całości

Carpaccio wołowe

Ryba po grecku

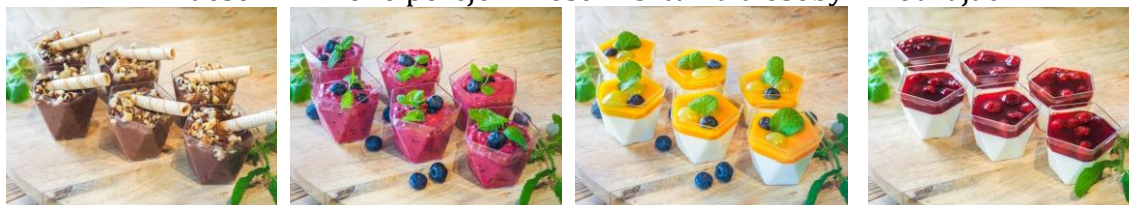
Sandacz z łososiem w kremie z kawiozem

Pieczywo pszenne i razowe, masło śmietankowe.

SŁODKOŚCI

2 porcje dla osoby w asortymencie (na przykład dla 100 gości łącznie 200 sztuk)

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 0,2 l.

Herbata 0,2 l.

Dodatki:, mleko, cytryna, cukier biały i trzcinyowy

Woda mineralna z limonkami i cytryną 0,2 l.

Sok owocowy 100% (jabłkowy, pomarańczowy, z czarnej porzeczki) 0,2 l.

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

www.estella.pl

O TWÓJ ŚWIĄTECZNY STÓŁ ZADBA

Estella



WWW.ESTELLA.PL / WWW.SKLEP.ESTELLA.PL



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