



**ESTELLA**  
**RISTORANTE**

A.D. 1991



[www.estella.pl](http://www.estella.pl) | e-mail: [restauracja@estella.pl](mailto:restauracja@estella.pl)

Informacje na temat alergenów dostępne u obsługi lokalu.



potrawy wegetariańskie



potrawy wegańskie



potrawy bezglutenowe



potrawy zawierające czosnek



potrawy pikantne

<b>ANTIPASTI &amp; INSALATE</b> / PRZYSTAWKI I SAŁATKI / VORSPEISEN & SALATE / APPETIZERS & SALADS .....	4
<b>ZUPPE</b> / ZUPY / SUPPEN / SOUPS .....	6
<b>PASTA</b> / MAKARONY / TEIGGERICHTE / NOODLES .....	7
<b>RISOTTO</b> / POTRAWY Z RYŻU / REISGERICHTE / RICE DISHES .....	10
<b>PIZZA</b> .....	11
<b>CARNE DI POLLO</b> / DANIA Z DROBIU / GEFLÜGELGERICHTE / POULTRY DISHES .....	13
<b>CARNE DI MAIALE</b> / DANIA Z MIĘSA WIEPRZOWEGO / SCHWEINEFLEISCHGERICHTE / PORK DISHES .....	14
<b>CARNE DI MANZO</b> / DANIA Z MIĘSA WOŁOWEGO / RINDFLEISCHGERICHTE / BEEF DISHES .....	15
<b>CARNE DI VITELLO</b> / DANIA Z MIĘSA CIEŁĘCEGO / KALBFLEISCHGERICHTE / VEAL DISHES .....	16
<b>PESCE &amp; FRUTTI DI MARE</b> / DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA / FISCHGERICHTE / FISH DISHES .....	17
<b>CONTORNI PER I SECONDI PIATI</b> / DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH / BEILAGEN FÜR HAUPTGERICHTE / ADDITIONS TO MAIN DISHES .....	18
<b>DOLCI</b> / DESERY / DESSERTS .....	19
<b>BEVANDE</b> / NAPOJE / GETRÄNKE / DRINKS .....	20
<b>TEE &amp; CAFFE</b> / HERBATA I KAWA .....	21
<b>BIRRA</b> / PIWO / BIER / BEER .....	22
<b>VINI</b> / WINA / WEIN / WINE .....	23
<b>ALCOOL</b> / ALKOHOLE / ALKOHOL / ALCOHOLS .....	27

## ANTIPASTI & INSALATE / PRZYSTAWKI I SAŁATKI / VORSPEISEN & SALATE / APPETIZERS & SALADS



**Antipasto misto piccolo** (230 g) ..... **50,00 zł**

Zestaw włoskich wędlin, serów i marynat  
Gemischter Vorspeisenteller  
Appetizer platter



**Bruschetta al pomodoro, aglio e olive** (140 g) ..... **26,00 zł**



Grzanka z pomidorami, oliwkami, czosnkiem i oliwą z oliwek  
Toast mit Tomaten, Oliven und Knoblauch  
Toast with tomatoes, olives and garlic



**Carpaccio di barbabietola** (180 g) ..... **35,00 zł**

Carpaccio z buraków z serem typu feta i kremem balsamicznym  
Rote-Bete-Carpaccio  
Beetroot carpaccio



**Carpaccio di manzo piccolo / grande** (100 g / 210 g) ... **36,00 / 60,00 zł**

Polędwica wołowa marynowana z kaparami i rukolą (mała / duża)  
Rinderfilet mariniert (klein / groß)  
Pickled beef loin (small / large)



**Carpaccio di polpo** (160 g) ..... **69,00 zł**

Carpaccio z ośmiornicy, podane na rukoli  
Carpaccio vom Octopus  
Pickled octopus



**Carpaccio di salmone** (160 g) ..... **60,00 zł**

Cienkie plastry łososia marynowanego w ziołach z oliwą z oliwek  
Carpaccio vom Lachs  
Pickled salmon



**Insalata caprese** (230 g) ..... **31,00 zł**

Ser mozzarella z pomidorami, bazylią i oliwą z oliwek  
Mozzarella Käse mit Tomaten  
Mozzarella cheese with tomatoes



**Insalata Cesare (sous-vide)** (270 g) ..... **45,00 zł**

Sałatka Cezar z grillowanym kurczakiem, serem grana padano i grzankami  
Caesar Salat  
Caesar salad



***Insalata di gamberoni*** (210 g) ..... **59,00 zł**

Sałatka z rukolą, grillowanymi krewetkami, parmezanem i limonką

Salat mit gegrillte Garnelen

Salad with grilled shrimps

***Olive farcite e fritte*** (180 g) ..... **39,00 zł**

Gorące, panierowane oliwki nadziewane mięsem i parmezanem

Panierte Oliven gefüllt mit Rinderfleisch und Parmesan-Käse

Olives stuffed with beef and parmesan cheese

***Tartare di filetto di manzo*** (220 g) ..... **61,00 zł**

Tatar z polędwicy wołowej z żółtkiem, cebulką i marynatami

Tatar aus Rinderfilet mit Eigelb

Steak tartare with egg yolk

## ZUPPE / ZUPY / SUPPEN / SOUPS

**Brodo di carne** (200 ml) ..... **20,00 zł**

Rosół z mięsem i jarzynkami  
Kraftbrühe mit Suppenfleisch und Gemüse  
Broth with meat and vegetables

**Crema di funghi di bosco** (200 ml) ..... **22,00 zł**

Zupa grzybowa  
Pilzsuppe  
Forest mushroom soup

**Stracciatella romana** (200 ml) ..... **22,00 zł**

Bulion z lanym ciastem z jajek, parmezanu i zielonej pietruszki  
Kraftbrühe mit Ei und Parmesan-Käse  
Broth with egg and parmesan cheese

**Tortellini in brodo** (200 ml) ..... **20,00 zł**

Domowe tortellini w rosole  
Kraftbrühe mit Tortellini  
Tortellini in broth

**Zuppa di cipolle** (200 ml) ..... **20,00 zł**

Zupa cebulowa z parmezanem  
Zwiebelsuppe  
Onion soup



**Zuppa di gamberi** (150 ml) ..... **30,00 zł**

Zupa krewetkowa  
Schrimsuppe  
Shrimp soup

**Zuppa di gulasch** (200 ml) ..... **24,00 zł**

Zupa gulaszowa na wołowinie  
Gulaschsuppe  
Goulash soup

**Zuppa di pesce** (200 ml) ..... **25,00 zł**

Zupa rybna  
Fischsuppe  
Fish soup

**Zuppa di pomodori** (200 ml) ..... **22,00 zł**

Toskański krem z przetartych pomidorów  
Tomatensuppe  
Tomato soup

## PASTA / MAKARONY / TEIGGERICHTE / NOODLES



**Garganelli tonno, aglio, olio e scorza di limone** (420 g) ..... **55,00 zł**

Garganelli z tuńczykiem, oliwą z oliwek, czosnkiem i skórką cytrynową  
Garganelli mit Thunfisch, Olivenöl, Knoblauch, und Zitronenschale  
Garganelli with tuna, olive oil, lemon peel and garlic



**Cannelloni spinaci** (420 g) ..... **45,00 zł**

Rurki makaronowe nadziewane szpinakiem, zapiekane z serem



Cannelloni mit Spinat gefüllt  
Cannelloni stuffed with spinach

**Gnocchi alla romana** (420 g) ..... **62,00 zł**

Z sosem śmietanowym, cielęciną, grzybami i rukolą  
Mit Sahnesoße, Kalbsfilet und Pilzen  
With cream sauce, veal fillet and forest mushrooms



**Gnocchi con crema di spinaci** (420 g) ..... **47,00 zł**

Z sosem śmietanowym, szpinakiem i czosnkiem  
Mit Sahnesoße, Spinat und Knoblauch  
With cream sauce, spinach and garlic



**Gnocchi di barbabietola ripieni di mascarpone e noci** (360 g) ... **55,00 zł**

Buraczkowe gnocchi nadziewane mascarpone i orzechami włoskimi  
Rote-Bete-Gnocchi gefüllt mit Mascarpone und Walnüssen  
Beetroot gnocchi filled with mascarpone and walnuts

**Lasagne alla bolognese** (420 g) ..... **46,00 zł**

Płaty makaronu przekładane mięsem, zapiekane z serem  
Lasagne mit Fleisch überbacken  
Lasagne stuffed with meat

**Tagliatelle al salmone** (420 g) ..... **54,00 zł**

Z sosem śmietanowym i łososiem wędzonym  
In Lachssahnesoße  
With salmon and cream sauce





**Penne al pesto di pomodori secchi e ricotta** (420 g) ..... **42,00 zł**


Z sosem pesto z suszonych pomidorów i ricottą  
Mit Tomatenpesto und Ricotta Käse  
With tomatoes-pesto and ricotta cheese

**Penne al forno** (420 g) ..... **44,00 zł**

Z sosem bolońskim, pieczarkami, szynką, groszkiem  
i śmietaną zapiekane z serem  
Mit Bolognesesoße, Erbsen und Sahne mit Käse überbacken  
With bolognese sauce, peas and cream baked with cheese


 **Penne all' arrabbiata** (420 g) ..... **44,00 zł**  
Z pikantnym sosem pomidorowym i parmezanem  
Nudeln mit pikanter Tomatensoße und Parmesan-Käse  
Noodles in spicy sauce with parmesan cheese



 **Ravioli con ricotta e spinaci in salsa al tartufo** (360 g) ..... **49,00 zł**  
Nadziewane ricottą i szpinakiem, w sosie truflowym  
Gefüllt mit Ricotta und Spinat in Trüffelsoße  
Stuffed with ricotta and spinach, in a truffle sauce

 **Spaghetti aglio e olio** (360 g) ..... **40,00 zł**  
Z oliwą z oliwek i czosnkiem  
Mit Olivenöl und Knoblauch  
With olive oil and garlic

**Spaghetti bolognese** (420 g) ..... **42,00 zł**  
Z sosem bolońskim  
Mit Bolognese-Soße  
With Bolognese sauce

**Spaghetti carbonara** (420 g) ..... **47,00 zł**  
Z żółtkiem i guanciale  
Mit Eigelb und Guanciale  
With egg yolk and guanciale

 **Spaghetti pesto genovese** (360 g) ..... **46,00 zł**  
Z zielonym pesto ze świeżej bazylii, parmezanu i orzeszków pinii  
Mit frische Kräuterpesto  
With herbs-pesto

 **Tagliatelle al nero di seppia con gamberi e pomodorini** (420 g) - **69,00 zł**  
 Makaron z atramentem kałamarnicy, krewetkami,  
pomidorkami cherry i oliwą z oliwek  
Bandnudeln mit Tintenfischtinte, Garnellen und Kirschtomaten  
Sepia noodles with shrimps and cherry tomatoes

**Tagliatelle alla romana** (420 g) ..... **62,00 zł**  
Z sosem śmietanowym, cielęcina i grzybami  
Bandnudeln mit Sahnesoße, Kalbsfilet und Pilzen  
Noodles with creme sauce, veal and forest mushrooms

**Tagliatelle con pollo e spinachi freschi** (420 g) ..... **52,00 zł**  
Z sosem śmietanowym, filetem z kurczęcia i młodym szpinakiem  
Bandnudeln mit Sahnesose, Haenchensfilet und Spinat  
Noodles with creme sauce, chicken fillet and spinach

*Tortellini al forno ai tre formaggi* (420 g) ..... **54,00 zł**

Nadziewane mięsem, zapiekane w śmietanie z szynką  
i trzema gatunkami sera

Mit drei Käsesorten überbacken

Casseroled with three kinds of cheese

*Tortellini al pesto di pomodori secchi e ricotta* (420 g) ..... **50,00 zł**

Nadziewane mięsem, z sosem pesto z suszonych pomidorów  
i ricottą

Mit Tomatenpesto und Ricotta Käse

With tomato pesto and ricotta cheese

## RISOTTO / POTRAWY Z RYŻU / REISGERICHTE / RICE DISHES

***Curry di pollo cremoso con riso basmati e ananas*** (420 g) ..... **50,00 zł**

Zapiekanka z kurczęcia z ananase, ryżem basmati, śmietaną i curry

Hühnerauflauf mit Ananas, Basmati-Reis, Sahne und Curry

Casserole with pineapple, basmati rice, cream and curry chicken

***Risotto ai funghi porcini*** (420 g) ..... **56,00 zł**

Na rosole, z prawdziwkami, cebulą i parmezanem

Mit Steinpilze, Zwiebeln und Parmesan-Käse

With porcini mushrooms, onion with parmesan cheese



***Risotto con filetto di maiale e panna*** (420 g) ..... **50,00 zł**

Z sosem śmietanowym i polędwiczką wieprzową

Mit Sahne, Schweinefilet und Rucola

Rice with creme sauce, pork loin and rocket salad



***Risotto con filetto di pollo e spinaci freschi*** (420 g) ..... **48,00 zł**

Z sosem śmietanowym, filetem z kurczęcia i świeżym szpinakiem

Risotto mit Hähnchenfilet und Spinat

Risotto with chicken fillet and spinach



***Risotto frutti di mare*** (420 g) ..... **58,00 zł**

Z sosem pomidorowym, owocami morza i czosnkiem

Mit Tomatensoße, Meeresfrüchten und Knoblauch

With tomato sauce, seafood and garlic

## PIZZA

(fatta con farina, „00”)

Wszystkie pizze z przetartymi pomidorami pelati, białą mozzarellą i oregano (Ø 28 cm)



**Pizza Margherita** (330 g) ..... **33,00 zł**

Z przetartymi pomidorami pelati i mozzarellą

Mit Tomaten und Mozzarella

With tomatoes and mozzarella



**Pizza patate e aglio** (380 g) ..... **42,00 zł**

Z ziemniakami i czosnkiem

Mit Kartoffeln und Knoblauch

With potatoes and garlic



**Pizza funghi champignon** (380 g) ..... **39,00 zł**

Z pieczarkami

Mit Champignons

With champignons



**Pizza pesto di basilico, mozzarella e olive nere** (380 g) ..... **44,00 zł**

Z bazyliowym pesto, mozzarellą i czarnymi oliwkami

Mit Basilikumpesto, Mozzarella und schwarzen Oliven

With basil pesto, mozzarella cheese and black olives

**Pizza toscana** (380 g) ..... **42,00 zł**

Z pieczarkami i szynką gotowaną

Mit Champignons und gekochter Schinken

With champignons and cooked ham

**Pizza calzone** (400 g) ..... **45,00 zł**

Nadziewana karczochami, salami, szynką gotowaną i pieczarkami

Gefüllt mit Artischocken, italienische Salami, gekochter Schinken

und Champignons

Stuffed with artichokes, italian salami, cooked ham and champignon

**Pizza prosciutto cotto** (380 g) ..... **45,00 zł**

Z szynką gotowaną

Mit gekochter Schinken

With cooked ham

**Pizza salame** (380 g) ..... **46,00 zł**

Z włoskim salami

Mit italienische Salami

With italian salami

**Pizza tonno e capperi** (380 g) ..... **45,00 zł**

Z tuńczykiem i kaparami

Mit Thunfisch und Kappern

With tuna and capers



**Pizza pollo e peperoni piccante** (380 g) ..... **45,00 zł**

Z grillowanym filetem z kurczęcia i ostrą, marynowaną papryczką

Mit gegrilltes Hähnchenfilet und Peperoni

With grilled chicken fillet and chilli pepper

**Pizza hawaii** (400 g) ..... **45,00 zł**

Z szynką i ananasm

Mit Schinken und Ananas

With ham and pineapple



**Pizza tre formaggi** (380 g) ..... **47,00 zł**

Z trzema gatunkami włoskich serów

Mit drei verschiedenen italienische Käsesorten

With three kinds of italian cheese

**Pizza guanciale, cipolle e uovo** (380 g) ..... **49,00 zł**

Z guanciale (włoskim dojrzewającym podgardlem wieprzowym),

cebulą i jajkiem sadzonym

Mit Guanciale, Zwiebeln und Spiegelei

With guanciale, onion and fried egg

**Pizza salmone affumicato, gorgonzola e spinaci novelli** (400 g) **55,00 zł**

Z łososiem wędzonym, serem gorgonzola i młodym szpinakiem

Mit geräucherter Lachs, Gorgonzola-Käse und junger Spinat

With smoked salmon, gorgonzola cheese and baby spinach

**Pizza burrata, mortadella e pistacchi** (450 g) ..... **55,00 zł**

Z serem burrata, włoską mortadellą i pistacjami

Mit Burrata Käse, Mortadella und Pistazien

With burrata cheese, mortadella and pistachios



**Pizza calabrese con nduja, gorgonzola e coppa stagionata** (380 g) .. **55,00 zł**

Z serem gorgonzola, kielbasą nduja i sezonowanym baleronom Coppa

Pizza mit Nduja-Wurst, Gorgonzola Käse und Coppa

With nduja sausage, gorgonzola cheese and seasoned coppa



**Pizza salsiccia piccante** (380 g) ..... **52,00 zł**

Z pikantną włoską kielbasą

Mit pikanter italienischer Wurst

With spicy italian sausage

**Pizza del macellaio** (400 g) ..... **55,00 zł**

Rzeźnicka z wędlinami i cebulą

Mit Aufschnitt und Zwiebeln

With cold cuts and onions

**Pizza prosciutto crudo, pomodori e rucola** (400 g) ..... **53,00 zł**

Z szynką włoską crudo, świeżymi pomidorami i rukolą

Mit roher Schinken, Tomaten und Rucola

With raw ham, fresh tomatoes and rocket salad



**Pizza frutti di mare** (380 g) ..... **55,00 zł**

**Z owocami morza i czosnkiem**  
Mit Meeresfrüchten und Knoblauch  
With seafood and garlic

## **CARNE DI POLLO / DANIA Z DROBIU / GEFLÜGELGERICHTE / POULTRY DISHES**

stosowne dodatki do wybranej potrawy znajdują Państwo na stronie nr 18  
Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 18  
ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 18



**Coscia di pollo alla griglia** (160 g) ..... **28,00 zł**

**Stek z udka kurczęcia (bez kości) z grilla z rozmarynem i czosnkiem**  
Hähnchenkeule (ohne Knochen) gegrillt mit Knoblauchbutter  
Grilled chicken leg fillet with garlic butter and rosemary

**Filetto di pollo ai gallinacci** (250 g) ..... **49,00 zł**

**Filet z kurczęcia w sosie śmietanowym z kurkami**  
Hähnchenfilet mit Pfifferlingen und Sahne gedünstet  
Chicken fillet braised with chanterelle mushrooms sauce

**Filetto di pollo al capperi** (250 g) ..... **38,00 zł**

**Filet z kurczęcia w sosie śmietanowym z kaparami**  
Hähnchenfilet mit Kapernsoße  
Chicken fillet in caper sauce



**Filetto di pollo alla griglia** (160 g) ..... **29,00 zł**

**Filet z kurczęcia z grilla z rozmarynem i czosnkiem**  
Hähnchenfilet gegrillt mit Knoblauchbutter  
Grilled chicken fillet with garlic butter

**Filetto di pollo ripieno di mozzarella e pomodori secchi  
con pesto di basilico** (250 g) ..... **42,00 zł**

**Filet z kurczęcia nadziewany mozzarellą i suszonymi  
pomidorami z pesto bazyliowym**  
Hähnchenfilet mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto  
Chicken fillet stuffed with mozzarella and sun-dried tomatoes with basil pesto

**CARNE DI MAIALE /**  
**DANIA Z MIĘSA WIEPRZOWEGO /**  
**SCHWEINEFLEISCHGERICHTE / PORK DISHES**

stosowne dodatki do wybranej potrawy znajdują Państwo na stronie nr 18  
Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 18  
ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 18

***Bistecca alla griglia con pancetta, pepe verde***

***e rosmarino*** (200 g) ..... **42,00 zł**

Stek ze schabu z grilla z włoskim boczkiem pancetta,  
zielonym pieprzem i rozmarynem

Gegrilltes Schweinesteak mit italienischem Speck Pancetta,  
grünem Pfeffer und Rosmarin

Grilled pork steak with Italian bacon pancetta, green pepper, and rosemary

***Cotoletta alla milanese*** (180 g) ..... **32,00 zł**

Kotlet schabowy panierowany

Wiener Schnitzel

Viennese rissole

***Scaloppine ai funghi porcini*** (250 g) ..... **57,00 zł**

Medaliony w sosie śmietanowym z prawdziwkami

Medaillons mit Steinpilze und Weißwein-Sahne-Soße

Medallions braised with porcini mushrooms sauce

***Scaloppine alla gorgonzola*** (250 g) ..... **48,00 zł**

Medaliony w sosie śmietanowym z serem gorgonzola

Medaillons mit Gorgonzolasoße

Medallions braised with cream gorgonzola cheese sauce

***Scaloppine alla valdostana*** (250 g) ..... **48,00 zł**

Medaliony w sosie śmietanowym z pieczarkami, szynką i serem

Medaillons mit Champignons, Schinken und Käse, mit Weißwein-Sahne-Soße

Medallions braised with cream champignon mushrooms sauce, ham and cheese

## CARNE DI MANZO / DANIA Z MIĘSA WOŁOWEGO / RINDFLEISCHGERICHTE / BEEF DISHES

Stosowne dodatki do wybranej potrawy znajdują Państwo na stronie nr 18  
Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 18  
ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 18

**Guancia di manzo al barolo** (250 g) ..... **75,00 zł**  
Policzki wołowe duszone w winie z suszonymi pomidorami i grzybami  
Rinderbacken mit Wein und Tomaten geschmort  
Cheeks of beef braised with red wine

**Bistecca di entrecote alla griglia**  
(peso della carne prima della frittura 320 g) ..... **95,00 zł**  
Stek z antrykotu sezonowanego b/k z grilla  
(waga mięsa przed smażeniem 320 g)  
Rib-Eye-Steak ohne Knochen (Fleischgewicht vor dem Braten 320 g)  
Boneless rib eye steak (meat weight before frying 320 g)

**Bistecca di filetto di manzo alla griglia**  
(peso della carne prima della frittura 200 g) ..... **95,00 zł**  
Stek z polędwicy wołowej z grilla (waga mięsa przed smażeniem 200 g)  
Rinderfiletsteak gegrillt (Fleischgewicht vor dem Braten 200 g)  
Grilled beef tenderloin steak (meat weight before frying 200 g)

**Qui sotto puoi scegliere la salsa per il tuA BISTECCA DI FILETTO di manzo:**  
Poniżej możesz wybrać sos do swojego steka z polędwicy wołowej:  
Unten können Sie die Soße für Ihr Rinderfiletsteak wählen:  
Below you can choose the sauce for your beef tenderloin steak:

**Salsa al pepe verde** (120 g) ..... **15,00 zł**  
Sos z zielonym pieprzem  
Grüner-Pfeffer-Soße / Green pepper sauce

**Salsa ai funghi porcini** (120 g) ..... **15,00 zł**  
Sos z borowików na śmietanie  
Steinpilze-Soße / Porcini mushrooms sauce

**Salsa al gorgonzola** (120 g) ..... **15,00 zł**  
Sos z serem gorgonzola  
Gorgonzola-Soße / Gorgonzola sauce

**Salsa demi glace** (60 g) ..... **15,00 zł**  
Sos demi glace  
Demi Glace / Demi glace

**Cipolla frita con capperi** (120 g) ..... **10,00 zł**  
Cebula smażona z kaparami  
Röstzwiebeln mit Kapern / Fried onion with capers

## CARNE DI VITELLO / DANIA Z MIĘSA CIEŁĘCEGO / KALBFLEISCHGERICHTE / VEAL DISHES

Stosowne dodatki do wybranej potrawy znajdą Państwo na stronie nr 18

Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 18

ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 18

***Saltimbocca alla romana*** (220 g) ..... **83,00 zł**

Kieszonki z polędwiczek cielęcych z szynką włoską crudo

w sosie śmietanowo-szałwiowym

Kalbsfilettaschen mit roher Schinken gefüllt, in Salbeisahnesoße

Veal fillet stuffed with raw ham, braised with cream salvia sauce

***Filetto di vitello ai funghi porcini (sous-vide)*** (250 g) ..... **97,00 zł**

Filet z polędwiczek cielęcych w sosie śmietanowym z prawdziwkami

Kalbsfilet mit Steinpilze und Weißwein-Sahne-Soße

Veal fillet braised with cream porcini mushrooms sauce

***Filetto di vitello ai gallinacci (sous-vide)*** (250 g) ..... **88,00 zł**

Filet z polędwiczek cielęcych w sosie śmietanowym z kurkami

Kalbsfilet mit Pfifferlinge und Weißwein-Sahne-Soße

Veal fillet casseroled with cream chanterelle sauce

**PESCE & FRUTTI DI MARE / DANIA Z RYB  
I OWOCÓW MORZA / FISCHGERICHTE /  
FISH DISHES**

Stosowne dodatki do wybranej potrawy znajdują Państwo na stronie nr 18  
Beilagen FÜR HAUPTGERICHTE wählen Sie, bitte, aus der Seite 18  
ADDITIONS TO MAIN DISHES choose, please from page 18



***Filetto di lucioperca con noci in salsa di chili*** (250 g) ..... **79,00 zł**

Filet z sandacza z orzechami, salsą z chili i kolendrą  
Zanderfilet geschmort mit Chilisoße, Nüsse und Koriander  
Fried zander fillet with chili sauce, nuts and coriander

***Filetto di lucioperca in padella con limone e burro*** (160 g) ..... **69,00 zł**

Filet z sandacza sauté z masłem i cytryną  
Zanderfilet gebraten mit Butter und Zitrone  
Fried zander fillet with butter and lemon

***Filetto di salmone al forno con spinaci novelli*** (160 g) ..... **69,00 zł**

Łosoś z pieca z młodym szpinakiem  
Gebackener Lachs mit Babyspinat  
Baked salmon with baby spinach

***Filetto di salmone in padella con limone e burro*** (160 g) ..... **68,00 zł**

Filet z łososia sauté z masłem i cytryną  
Lachsfilet gebraten mit Butter und Zitrone  
Fried salmon fillet with butter and lemon



***Gamberoni alla griglia*** (160 g) ..... **86,00 zł**

Krewetki z grilla  
Geschälte Garnelen gegrillt  
Grilled shrimps with lemon



***Gamberoni in salsa piccante*** (250 g) ..... **95,00 zł**

Krewetki w pikantnym sosie śmietanowym  
Geschälte Garnelen mit pikanter Sahnesoße  
Shrimps in spicy sauce



***Polpo fresco in umido piccante*** (160 g) ..... **101,00 zł**

Ośmiornica duszona w winie podana w sosie pikantnym  
Tintenfisch mit pikanter Tomatensoße gedünstet  
Octopus braised with spiced tomato sauce

**CONTORNI PER I SECONDI PIATI /  
DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH /  
BEILAGEN FÜR HAUPTGERICHTE /  
ADDITIONS TO MAIN DISHES**

wählen Sie, bitte, vom hier / choose, please, from here

**Ziemniaki z wody** (130 g) ..... **12,00 zł**  
Salzkartoffeln / Boiled potatoes

**Ziemniaki z pieca z oliwą z oliwek i świeżymi ziołami** (130 g) .. **14,00 zł**  
Ofenkartoffeln / Baked potatoes

**Frytki** (130 g) ..... **15,00 zł**  
Pommes frites / French fries

**Gnocchi** (130 g) ..... **15,00 zł**  
Gnocchi / Potatoes noodles gnocchi

**Ryż biały (basmati)** (130 g) ..... **15,00 zł**  
Basmati Reis / Basmati white rice

**Salatka mieszana** (130 g) ..... **13,00 zł**  
Gemischter Salat / Mix salad

**Bukiet jarzyn z wody z masłem** (130 g) ..... **14,00 zł**  
Gekochte Gemüse mit Butter / Bunch of vegetables

**Szpinak liściasty na śmietanie z czosnkiem** (130 g) ..... **19,00 zł**  
Blattspinat / Spinach

**Warzywa z grilla** (130 g) ..... **19,00 zł**  
Gemüse gegrillt / Grilled vegetables

**Panini / Focaccia** (130 g) ..... **12,00 zł**  
Kleine Brötchen / Italian roll

**Masło** (40 g) ..... **7,00 zł**  
Butter / Butter

**Masło czosnkowe** (40 g) ..... **8,00 zł**  
Knoblauchbutter / Garlic butter

**Sos czosnkowy** (90 g) ..... **7,00 zł**  
Knoblauchsoße / Garlic sauce

## DOLCI / DESERY / DESSERTS

**Crema pasticcera** (110 g) ..... **30,00 zł**

Krem Brulee  
Crème Brûlée  
Cream brulee

**Gelato alla vaniglia con lamponi caldi** (200 g) ..... **30,00 zł**

Tradycyjne lody waniliowe podane z gorącym musem z malin  
Vanilleeis mit heiÙe Himbeeren  
Vanilla ice cream with hot raspberries

**Panna cotta** (150 g) ..... **25,00 zł**

Deser ðmietankowy o smaku wanilii z musem z malin  
Italienische Vanillecreme  
Italian vanilla dessert

**Tiramisu** (150 g) ..... **29,00 zł**

Biszkopt nasączony espresso i amaretto,  
z kremem z serka mascarpone  
Tiramisu  
Italian bisquit dessert

**Crema di pistacchio** (150 g) ..... **29,00 zł**

Deser z serka mascarpone i pistacji  
Pistaziencreme-Dessert  
Pistachio cream dessert

**Torta di cioccolato al doppio gusto** (180 g) ..... **30,00 zł**

Ciastko czekoladowe z pieca z tradycyjnymi  
lodami waniliowymi i musem z malin  
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis  
Chocolate cake with vanilla ice cream

**Gelato fatta in casa** (1 pallino / 1 gaÅka / 1 Kugel / 1 scoop = 60 g) ..... **9,00 zł**

**cioccolato all'arancia, pistacchi, nocciola,  
mascarpone con lamponi, sorbetto di fragola**

Lody domowe Estella (czekolada z pomaraÅcÅ, pistacja,  
orzech laskowy, mascarpone z malinami, sorbet truskawkowy)  
Hausgemachtes Eis (Schokolade mit Orange, Pistazien, Haselnuss,  
Mascarpone mit Himbeeren, Erdbeersorbet)  
Homemade ice cream (chocolate with orange, pistachios, hazelnut,  
mascarpone with raspberries, strawberry sorbet)

**TUTTI I GELATI SONO FATTI IN CASA**  
**WSZYSTKIE LODY WÅSNEGO WYROBU**  
**ALLE EISCREME-EIGENEN PRODUKTE**  
**ALL ICE CREAM OWN PRODUCTS**

## BEVANDE / NAPOJE / GETRÄNKE / DRINKS

Woda gazowana / niegazowana	0,5 l	<b>10,00 zł</b>
Woda – karafka	1 l	<b>18,00 zł</b>
Woda San Pellegrino	0,75 l	<b>20,00 zł</b>
Woda Aqua Panna	0,75 l	<b>20,00 zł</b>
Sok świeżo wyciskany z pomarańczy / grapefruitów	0,2 l	<b>20,00 zł</b>
Sok pomidorowy	0,2 l	<b>10,00 zł</b>
Pepsi 	0,2 l	<b>10,00 zł</b>
Mirinda 	0,2 l	<b>10,00 zł</b>
7 up 	0,2 l	<b>10,00 zł</b>
Schweppes 	0,2 l	<b>10,00 zł</b>
Lipton Ice Tea peach / green 	0,2 l	<b>10,00 zł</b>
Soki 	0,2 l	<b>10,00 zł</b>
(pomarańcza, jabłko, grapefruit, czarna porzeczka)	1,0 l	<b>39,00 zł</b>

**TÈ E CAFFÈ / HERBATA I KAWA /  
TEE UND KAFFEE / TEA & COFFEE**

**HERBATA RICHMONT**

**CEYLON GOLD** – rejon Kandy, Cejlon ..... 400 ml ..... **16,00 zł**

**EARL GREY BLUE** – z olejkiem z bergamotowej  
pomarańczy ..... 400 ml ..... **16,00 zł**

**FOREST FRUITS** – herbata z owoców leśnych ..... 400 ml ..... **16,00 zł**

**GREEN YASMINE** – zielona herbata  
z płatkami jaśminowych kwiatów ..... 400 ml ..... **16,00 zł**

**MEXICAN DREAM** – z hibiskusem,  
dziką różą i przyprawami korzennymi ..... 400 ml ..... **16,00 zł**

**PEACH LEMON STAR** – z brzoskwinią  
i cytrusową nutą ..... 400 ml ..... **16,00 zł**

**PEPPERMINT GREEN** – zielona herbata  
z miętą pieprzową ..... 400 ml ..... **16,00 zł**

**RASPBERRY PEAR** – maliny, jabłka, hibiskus,  
śliwki, gruszki ..... 400 ml ..... **16,00 zł**

**Espresso** ..... 40 ml ..... **13,00 zł**

**Espresso doppio** ..... 80 ml ..... **19,00 zł**

**Caffè lungo** ..... 120 ml ..... **13,00 zł**

**Cappuccino** ..... 250 ml ..... **16,00 zł**

**Caffè latte** ..... 300 ml ..... **17,00 zł**

**Ice Coffee** – kawa mrożona z lodami waniliowymi  
i bitą śmietaną ..... 300 ml ..... **24,00 zł**

## BIRRA / PIWO / BIER / BEER

### *Pils*

*Lech Pils (beczkowe), alc. 5,5%* ..... 0,51 ..... **17,00 zł**

*Lech Pils (beczkowe), alc. 5,5%* ..... 0,31 ..... **15,00 zł**

*Książęce Złote Pszeniczne, alc. 4,9%* ..... 0,51 ..... **18,00 zł**

*Książęce Czerwony Lager, alc. 4,9%* ..... 0,51 ..... **18,00 zł**

*Książęce Ciemne Łagodne, alc. 4,1%* ..... 0,51 ..... **18,00 zł**

*Peroni Nastro Azzurro, alc. 5,0%* ..... 0,331 ..... **18,00 zł**

## PIWA BEZALKOHOLOWE

*Książęce Złote Pszeniczne, alc. 0,0%* ..... 0,51 ..... **18,00 zł**

*Peroni Nastro Azzurro, alc. 0,0%* ..... 0,331 ..... **18,00 zł**

## VINI / WINA / WEIN / WINE

### VINI SPUMANTI & CHAMPAGNE

#### **MOET&CHANDON BRUT IMPERIAL**

**CHAMPAGNE, alc. 12%** ..... 75 cl ..... **365,00 zł**  
wytrawne / dry

#### **PROSECCO BRUT ITINERA PRIMA CLASSE,**

**DOC, MGM ITINERA, VENETO, alc. 11%** ..... 75 cl ..... **109,00 zł**

Wino o słomkowo-złocistym kolorze, z bardzo efektownym i trwałym perleniem, pochodzące z regionu Veneto. Delikatne, mineralne, bardzo przyjemne na podniebieniu z owocowym lekkim aromatem.

Grona: 100% Glera

wytrawne / dry

**PROSECCO LA GIOIOSA DOC, alc. 11%** ..... 15 cl ..... **21,00 zł**

**LA GIOIOSA, TREVISO** ..... 75 cl ..... **88,00 zł**

W bukicie wina wyczuwalne są aromaty kwiatowo-owocowe, z nutą dojrzałego złotego jabłka i górskich kwiatów

półwytrawne / extra dry

**WINO MUSUJĄCE LA GIOIOSA** ..... 15 cl ..... **21,00 zł**

**wino bezalkoholowe, alc. 0,0%** ..... 75 cl ..... **88,00 zł**

**LA GIOIOSA, TREVISO** Kwiatowo-owocowy profil smaku. Idealna, pozbawiona alkoholu alternatywa dla Prosecco.

półwytrawne / extra dry

### VINI BIANCHI

#### **TREBBIANO D'ABRUZZO, DOC,**

#### **IL BIANCO DI CICCIO,**

**IL VINO DEL TRALCETTO, alc. 12%** ..... 75 cl ..... **155,00 zł**

#### **CANTINE ZACCAGNINI, ABRUZZO,**

Wino białe produkowane z gron Trebbiano o barwie jasnożółtej z zielonymi niuansami. Bardzo delikatny bukiet, pachnący, aromatyczny i niezwykle przyjemny. Wyśmienite, eleganckie w smaku, bardzo świeże i zrównoważone.

Grona: Trebbiano

wytrawne / dry

#### **MALVASIA AMABILE, DOC,**

**LA RUSTICA, alc. 10%** ..... 15 cl ..... **25,00 zł**

**CANTINA VALTIDONE, EMILIA-ROMAGNA** ..... 75 cl ..... **102,00 zł**

Półsłodkie białe wino, młode i owocowe. Barwa słomkowo-żółta, bukiet owocowo-kwiatowy. Odpowiedni jako aperitif oraz do przystawek i dań rybnych, jak również do pizzy.

Grona: 100% Malvasia

półsłodkie / semi-sweet

**SAUVIGNON BLANC, alc. 13%** ..... 75 cl ..... **92,00 zł**

**PITARS, FRIULI VENEZIA GIULIA**

Smak uderza aromatami liści pomidora, szałwii, melona i owoców tropikalnych. Idealne w upalne, letnie dni.

**wytrawne / dry**

**CHARDONNAY OAK IGP, AUSTO, alc. 13%** ..... 75 cl ..... **139,00 zł**

**CEVICO, EMILIA-ROMAGNA**

Włoska elegancja przybrała formę wyjątkowej butelki z linii Austo, o kształcie inspirowanym łagodnym krzywiznami wzgórz, na których są umiejscowione winnice Cevico. Zielonożółta barwa w kieliszku połyskująca złotymi refleksami. Intrygujący nos z akcentami owoców tropikalnych, takich jak papaja i mango, wspieranych przez zapach nektarynki, owoców cytrusowych z dodatkiem wanilii i słodkiego tytoniu. W ustach szerokie, średniocieliste z doskonałym balansem i mineralnością. Dojrzewa w beczce.

Grona: Chardonnay 100%

**wytrawne / dry**

**TREBBIANO IL NOSTRO TRALCETTO,** ..... 75 cl ..... **155,00 zł**

**wino bezalkoholowe, alc. 0,0%** ..... 15 cl ..... **32,00 zł**

**CANTINA ZACCAGNINI, ABRUZZO**

Wino bezalkoholowe białe ze szczepu Trebbiano, bardzo świeże i delikatne, uzyskane poprzez destylację i de-alkoholizację wina powstałego w wyniku tradycyjnej winifikacji.

**wytrawne / dry**

## VINI ROSSI

**BONARDA AMABILE, DOC,**

**LA RUSTICA, alc. 11%** ..... 15 cl ..... **24,00 zł**

**CANTINA VALTIDONE, EMILIA-ROMAGNA** ..... 75 cl ..... **102,00 zł**

Czerwone wino, młode i owocowe. Barwa intensywnie rubinowo-czerwona. Bukiet owocowo-kwiatowy. W smaku okrągłe i harmonijne. Idealne do dań z makaronu i do pizzy.

Grona: 100% Bonarda

**półsłodkie / semi-sweet**

**MERLOT RUBICONE DA UVE LEGGERMENTE**

**APPASSITE, IGT, AUSTO, alc. 14%** ..... 75 cl ..... **139,00 zł**

**CEVICO, EMILIA-ROMAGNA**

Włoska elegancja przybrała formę wyjątkowej butelki z linii Austo, o kształcie inspirowanym łagodnym krzywiznami wzgórz, na których są umiejscowione winnice Cevico. Ciemna czerwono granatowa barwa. Intensywny i złożony nos – owoce, kwiaty, przyprawy, nuty tostowe i balsamiczne. Na pierwszym planie mocno zaakcentowane są nuty owocowe: czarnej porzeczki i jeżyn, fiołka, wanilii, pieprzu, tytoniu, lukrecji i eukaliptusa. Na podniebieniu jest miękkie, średniocieliste z odpowiednio zbalansowaną kwasowością. Po fermentacji mlekowej wino dojrzewa w zbiornikach.

Grona: Merlot 100%

**półwytrawne / semi-dry**

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC,**

**IL VINO DEL TRALCETTO, alc. 13%** ..... 75 cl ..... **158,00 zł**  
**CANTINE ZACCAGNINI, ABRUZZO**

Produkowane z gron Montepulciano, uprawianych pośród wzgórz Bolognano. Przez około 4 miesiące wino dojrzewa w sławońskich beczkach. Ostatecznie przelane do butelek udoskonala swój smak przez następne 3 miesiące. Czerwonorubinowa barwa z fioletowymi refleksami. Intensywny charakterystyczny bukiet pełen aromatów najszlachetniejszych winogron. W smaku owocowe, pełnocieliste i krzepkie, z dobrze zbalansowanymi taninami.

Grona: 100% Montepulciano

**wytrawne / dry**

**PRIMITIVO DI MANDURIA UNO DOP, alc. 14%** ..... 15 cl ..... **33,00 zł**

**MASSERIA LA VOLPE, PUGLIA** ..... 75 cl ..... **139,00 zł**

Usta bardzo obfite i treściwe, dominują tu aromaty świeżych i podsuszanych owoców, tj. wiśni, suszonej śliwki. Finisz jest słodki, podkreślony tytoniowo-waniliowymi nutami. Częściowo uszlachetniane w beczce.

**wytrawne / dry**

**PRIMITIVO DON FILIPPO IGT, alc. 13%** ..... 75 cl ..... **95,00 zł**

**TERRE CARSICHE, PUGLIA**

W winie dominują aromaty przetworzonych owoców takich jak dżem malinowy, czy śliwkowa konfitura. Zbalansowane i miękkie, posiada fantastyczny słodki finisz.

**półwytrawne / semi-dry**

**PRIMITIVO SALENTO IGT,**

**RINFORZO 2020, alc. 14,5%** ..... 75 cl ..... **245,00 zł**

**MGM, PUGLIA**

Rinforzo („wzmocnione” w języku włoskim) jest szczególną metodą praktykowaną przez winiarzy z MGM Mondo del Vino, która polega na częściowym podsuszaniu winogron w małych pojemnikach i we „Fruttaia” (czyli w specjalnej komorze o kontrolowanej temperaturze i wilgotności komory). Do tego procesu „wzmocnienia” wykorzystywane są najlepsze grona Primitivo del Salento. W efekcie powstaje potężne, bogate, złożone i eleganckie wino, o bardzo kompleksowym pięknym aromacie, z akcentami suszonej śliwki, ciemnej gorzkiej czekolady i śródziemnomorskich ziół. Bardzo ciężka, wykonana z grubego szkła butelka dodaje szlif u temu niezwykle winu. Wielki potencjał starzenia.

Grona: 100% Primitivo

**wytrawne / dry**

**NERO DI TROIA, alc. 13%** ..... 75 cl ..... **90,00 zł**

**TERRE CARSICHE, PUGLIA**

Smak soczysty z dominacją ciemnych owoców takich jak jagody, jeżyny i borówki.

**wytrawne / dry**

**MONTEPULCIANO IL NOSTRO TRALCETTO,** ..... 75 cl ..... **158,00 zł**

**wino bezalkoholowe, alc. 0,0%,** ..... 15 cl ..... **33,00 zł**

**CANTINA ZACCAGNINI, ABRUZZO**

Wino bezalkoholowe czerwone ze szczepu Montepulciano, z akcentami czerwonych owoców, uzyskane poprzez destylację i de-alkoholizację wina powstałego w wyniku tradycyjnej winifikacji.

**wytrawne / dry**

## VINI DOLCE

### *VINO ALLA MANDORLA,*

*ANTICO SAN GIORGIO, alc. 16%* ..... 15 cl ..... **22,00 zł**

**słodkie / sweet** ..... 75 cl ..... **108,00 zł**

## VINO DELLA CASA – WINO DOMU

### *GRECANICO – PINOT GRIGIO TERRE*

*SICILIANE IGT, BRUMALE, alc. 12%* ..... 15 cl ..... **18,00 zł**

*CAVIRO, SICILIA* ..... 75 cl ..... **80,00 zł**

Delikatny, owocowy nos. Eleganckie, wytrawne w smaku z nutami soczystych jabłek i subtelnymi akcentami ziołowymi. Idealne do owoców morza, lekkich sałat i grillowanych białych mięs.

Grona: Grecanico, Pinot Grigio.

**wytrawne białe / dry white**

### *NERO D'AVOLA SICILIA DOC,*

*BRUMALE, alc. 13%* ..... 15 cl ..... **18,00 zł**

*CAVIRO, SICILIA* ..... 75 cl ..... **80,00 zł**

Intensywna rubinowa czerwień. Czyste i wyraziste na podniebieniu, głębokie i przyjemne w finiszu z soczystą kwasowością. Pełne i intensywne, pachnie dzikimi jeżynami i dojrzałą wiśnią. sugestie kulinarne: dania na bazie czerwonego mięsa, takiego jak baranina, stek z grilla lub rib-eye oraz sery. O wyrazistym smaku.

Grona: Nero d'Avola 85%, inne

**wytrawne czerwone / dry red**

## ALCOOL / ALKOHOLE / ALKOHOL / ALCOHOLS

### APERITIVI & VERMUT

<i>Aperol spritz, alc. 11%</i> .....	25 cl	<b>32,00 zł</b>
<i>Limoncello Spritz, alc. 14%</i> .....	25 cl	<b>32,00 zł</b>
<i>Campari Orange, alc. 14%</i> .....	25 cl	<b>32,00 zł</b>
<i>Campari Spritz, alc. 14%</i> .....	25 cl	<b>32,00 zł</b>
<i>Martini bianco, alc. 14,4%</i> .....	10 cl	<b>14,00 zł</b>

### GIN / RUM

<i>Gordon's, alc. 37,5%</i> .....	4 cl	<b>15,00 zł</b>
<i>Bacardi, alc. 37,5%</i> .....	4 cl	<b>14,00 zł</b>

### VODKA / WÓDKI

<i>Finlandia Vodka, alc. 40%</i> .....	4 cl	<b>12,00 zł</b>
	50 cl	<b>100,00 zł</b>
<i>J.A. Baczewski vodka, alc. 40%</i> .....	4 cl	<b>15,00 zł</b>
	50 cl	<b>130,00 zł</b>

### COGNAC / BRANDY / GRAPPA

<i>Hennessy Fine de Cognac, alc. 40%</i> .....	2 cl	<b>16,00 zł</b>
<i>Metaxa*****, alc. 38%</i> .....	4 cl	<b>16,00 zł</b>
<i>Grappa La Trentina Morbida, alc. 41%</i> .....	2 cl	<b>11,00 zł</b>
<i>Grappa Giare Amarone, alc. 41%</i> .....	2 cl	<b>20,00 zł</b>
<i>Grappa Le Diciotto Lune, alc. 41%</i> .....	2 cl	<b>18,00 zł</b>

### WHISKY / WHISKEY & BOURBON

<i>Ballantines 6 years OLD, alc. 40%</i> .....	4 cl	<b>16,00 zł</b>
	70 cl	<b>150,00 zł</b>
<i>Johnnie Walker BLACK Label, alc. 40%</i> .....	4 cl	<b>21,00 zł</b>
	70 cl	<b>220,00 zł</b>
<i>Jack Daniel's Tennessee Whiskey, alc. 40%</i> .....	4 cl	<b>20,00 zł</b>
	70 cl	<b>200,00 zł</b>

### LIQUORI / LIKIERY

<i>Jägermeister, alc. 35%</i> .....	4 cl	<b>13,00 zł</b>
<i>Limoncello, alc. 28%</i> .....	4 cl	<b>12,00 zł</b>
<i>Sambuca, alc. 40%</i> .....	4 cl	<b>13,00 zł</b>



## ESTELLA – CATERING EVENTOWY

Od ponad trzech dekad Estella prowadzi z sukcesem działalność cateringową na terenie całego kraju.

Dysponujemy bogatym doświadczeniem, doskonale przygotowanym personelem, specjalistycznym transportem oraz jednolitą zastawą stołową dla 10 000 osób. I właśnie tylu gości możecie Państwo podjąć z naszą pomocą, powierzając nam ich profesjonalną obsługę.

Działamy nie tylko na terenie Poznania. Jeżeli budżet imprezy na to pozwala, pojawimy się dla naszych Klientów nawet na końcu świata! Obsługiwaliśmy już Prezydenta i kolejnych Premierów, Ministrów oraz następcę hiszpańskiego tronu. Jesteśmy przekonani, że potrafimy sprostać także Państwa oczekiwaniom.

Chcąc wyjść naprzeciw Państwa potrzebom, gotowi jesteśmy:

- zorganizować i obsłużyć na najwyższym poziomie imprezę prywatną lub firmową w jednym z naszych lokali w Poznaniu, Suchym Lesie i Baranowie
- pomóc w organizacji firmowego lunchu, cocktailu, bankietu albo garden-party na terenie prowadzonego przez Klienta przedsiębiorstwa, dowożąc zamówione potrawy, bądź też zapewniając kompleksową obsługę i oprawę spotkania
- pojawić się u Państwa w domu podczas przyjęcia okolicznościowego, abyście mogli poświęcić swój czas zaproszonym gościom, przygotowanie i podanie poczęstunku pozostawiając naszemu wszechstronnie wyszkolonemu personelowi
- dostarczyć pod wskazany adres wybrane potrawy, by ułatwić Państwu podjęcie planowanych lub niespodziewanych gości.

tel. kom. 661 966 804 | [www.estella.pl](http://www.estella.pl) | [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl)



## ESTELLA – RESTAURACJE WŁOSKIE

**Suchy Las, ul. Szkolna 20**

tel. kom. 693 749 333 | e-mail: [suchylas@estella.pl](mailto:suchylas@estella.pl)

**Baranowo, ul. Szamotulska 24 A**

tel. kom. 661 966 813 | e-mail: [baranowo@estella.pl](mailto:baranowo@estella.pl)

**Poznań, ul. Węgorka 20**

tel. kom. 661 966 805 | e-mail: [catering@estella.pl](mailto:catering@estella.pl)

Wszystkie potrawy również na wynos.  
Organizacja bankietów i catering do 10 000 osób.  
Imprezy okolicznościowe.

Możesz nas znaleźć, polubić i zostawić o nas opinię:





**ESTELLA**  
**RISTORANTE**

A.D. 1991



[www.estella.pl](http://www.estella.pl) | e-mail: [restauracja@estella.pl](mailto:restauracja@estella.pl)

współpracujemy z: **infoBrand**