

Wielkanoc, to również czas rodzinnego świętowania przy tradycyjnych potrawach, a teraz, w szczególnym czasie epidemii, robienie zakupów staje się coraz większym ryzykiem.

Nie zawsze mamy czas i możliwość na przygotowanie odpowiednich dań, dlatego proponujemy Państwu skorzystanie z naszej propozycji zamówienia przygotowanych potraw, świeżych, zapakowanych próżniowo do szybkiego odgrzania lub spożycia na zimno, z zachowaniem wartości odżywczych i walorów smakowych nawet po kilkudniowym okresie przechowywania.

Propozycje potraw do zamówienia na Wielkanoc:

- *żurek wielkanocny 1 p. 11,00 zł. (minimalne zamówienie – 3 porcje)*
- *zupa cebulowa z grzankami i serem 1 p. 10,00 zł. (minimalne zamówienie – 3 porcje)*
- *rosół domowy z makaronem ręcznie robionym 1 p. 9,00 zł.
(minimalne zamówienie – 3 porcje)*
- *zestaw zimnych mięs pieczonych, podawanych na zimno 3x 200 g.
(schab z morelą, łopatka wieprzowa w ziołach, karczek po myśliwsku) 80,00 zł.*
- *pasztet wykwinny własnego wypieku 0,5 kg. 44,00*
- *pieczeń rzymska z jajkiem 0,5 kg. 43,00*
- *wyborny chrzan wielkanocny z jajkiem 5 p. 12,00*
- *sos tatarski 5 p. 12,00*
- *rolada śląska wołowa (160 g) 1 p. 26,00*
- *rolada śląska wieprzowa (170 g) 1 p. 23,00*
- *pieczona kaczka po staropolsku (udko) (130 g) 1 p. 28,00 zł*
- *pieczeń wieprzowa faszerowana szpinakiem i pomidorem suszonym (120 g) 1 p. 23,00*
- *sos mięsny (100ml) ---**3,00** zł (minimalne zamówienie – 3 porcje)*
- *kluski śląskie (surowe, do ugotowania) 14szt.--**7,00** zł (minimalne zamówienie – 3 porcje)*
- *sałatka z kapusty czerwonej 1 p. 4,00 (minimalne zamówienie – 3 porcje)*
- *surówka z marchewki z owocami 1 p. 5,00 (minimalne zamówienie – 3 porcje)*
- *szarlotka 1 szt. (porcja dla ok. 7-9 osób) --- 49,00 zł.*
- *tiramisu 1szt. (porcja dla ok. 5-6 osób) --- 49,00 zł.*

Zalety pakowania próżniowego:

Przy pakowaniu próżniowym, pakowarka, po odcignięciu powietrza z tlenem, szczelnie zamyka woreczek z foli banerowej, wyjątkowo odpornej i wytrzymałej. Powoduje to zahamowanie lub duże spowolnienie procesu psucia się produktów, a okres ich przechowywania wydłuża się 3-5 krotnie. Smak i witaminy zostają zachowane, a produkty chronione są przed obsychaniem, utlenianiem, bakteriami i pleśnią zapewniając świeżość towaru.

Proponowane zestawy potraw

„śniadanie wielkanocne” zestaw dla 5 osób – cena 235 zł.

- żurek wielkanocny ---5 p.
- mięsa pieczone, podawane na zimno ---1 zestaw
- pasztet wykwinny własnego wypieku ---0,5 kg.
- pieczeń rzymska z jajkiem ---0,5 kg.
- wyborny chrzan wielkanocny z jajkiem ---5 p.
- sos tatarski ---5 p.

„obiad wielkanocny” zestaw dla 5 osób – cena 405 zł.

- zupa cebulowa z grzankami i serem żółtym ---5 p.
- rolada śląska wieprzowa --- 4 p.
- pieczona kaczka po staropolsku (udko) ---3 p.
- pieczeń wieprzowa faszerowana szpinakiem i pomidorem suszonym ---3 p.
- sos mięsny ---7 p.
- kluski śląskie ---5 p.
- sałatka z kapusty czerwonej ---4 p.
- surówka z marchewki z owocami ---3 p.
- tiramisu ---5 p.

Zamówienia można składać:

- e-mailem: info@restauracja-wega.pl
- telefonicznie tel. 32 22 14 048, 601 41 73 26

podając ilość porcji wybranych potraw (proponowanych lub zamawianych indywidualnie) lub całego zestawu.

W zamówieniu prosimy o podanie nazwiska i numeru telefonu do kontaktu.

Potrawy prosimy zamawiać do **niedzieli 5 kwietnia 2020 r.**

Przyjęte do realizacji zamówienie potwierdzamy telefonicznie.

Ze względów bezpieczeństwa potwierdzone zamówienie prosimy opłacić w całości na konto nr 98 1020 2472 0000 6402 0166 8292 w opisie podając: „Catering wielkanocny”, nazwisko i adres, **najpóźniej do poniedziałku 6 kwietnia 2020 r.**

Potrawy dostarczymy w sobotę 11 kwietnia 2020r. w godzinach 11.00 – 14.00

bezpłatnie w obrębie 10 km, natomiast do 15 km doliczymy 15 zł.

Postaramy się poinformować państwa, o przybyciu na miejsce dostawy, ok. 15 minut wcześniej.

PROPOZYCJE POTRAW DO ZAMÓWIENIA NA WIELKANOC

(minimalna wartość zamówienia – 150 zł)

Śniadanie wielkanocne -- 235,00 zł

Zestaw dla 5 osób

- żurek wielkanocny --- 5 p.
- mięsa pieczone, podawane na zimno --- 1 zestaw
- paszтет wykwinny, pieczony --- 0,5 kg.
- pieczeń rzymska z jajkiem --- 0,5 kg.
- wyborny chrzan wielkanocny z jajkiem --- 5 p.
- sos tatarski --- 5 p.

Obiad wielkanocny -- 405,00 zł

Zestaw dla 5 osób

- zupa cebulowa z grzankami i serem żółtym --- 5 p.
- rolada śląska wieprzowa --- 4p.
- pieczona kaczka po staropolsku (udko) --- 3 p.
- pieczeń wieprzowa faszerowana szpinakiem i pomidorem suszonym --- 3 p.
- sos mięsny --- 7 p.
- kluski śląskie --- 5 p.
- sałatka z kapusty czerwonej --- 4 p.
- surówka z marchewki z owocami --- 3 p.
- tiramisu --- 5 p.

- Żurek wielkanocny (1p) **11,00 zł** (min. zamów.-3 porcje)
- Zupa cebulowa z grzankami i serem żółtym (1 p) **10,00 zł** (min. zamów.-3 porcje)
- Rosół z makaronem ręcznie robionym (1 p) **9,00 zł** (min. zamów.-3 porcje)
- Zestaw mięs pieczonych podawanych na zimno: schab z morelą, łopata wieprzowa w ziołach, karczek po myśliwsku (dla ok. 6 osób)--- **80,00 zł**
- Paszтет wykwinny własnego wypieku (0,5 kg) --- **44,00 zł**
- Pieczęń rzymska z jajkiem (0,5 kg) --- **43,00 zł**
- Wyborny chrzan wielkanocny z jajkiem (5 porcji) --- **12,00 zł**
- Sos tatarski (5 porcji) --- **12,00 zł**
- Rolada śląska w wołowa (1 porcja) --- **26,00 zł**
- Rolada śląska w wieprzowa (1 porcja) --- **23,00 zł**
- Pieczona kaczka po staropolsku (udko) (1 porcja) --- **28,00 zł**
- Pieczęń wieprzowa faszerowana szpinakiem i pomidorem suszonym (1 porcja) --- **23,00 zł**
- Sos mięsny (100 ml) --- **3,00 zł** (min. zamów.-3 porcje)
- Kluski śląskie (surowe, do ugotowania) 14szt. --- **7,00 zł** (min. zamów.-3 porcje)
- Sałatka z kapusty czerwonej (100g) --- **4,00 zł** (min. zamów.-3 porcje)
- Surówka z marchewki z owocami (100g) --- **5,00 zł** (min. zamów.-3 porcje)
- Szarlotka (porcja dla ok. 7-9 osób) --- **49,00 zł**
- Tiramisu (porcja dla ok. 5-6 osób) --- **49,00 zł**

Zamówienia można składać:

- e-mailem info@restauracja-wega.pl
- telefonicznie tel. 32 22 14 048, 601 41 73 26

podając ilość porcji wybranych potraw (proponowanych lub zamawianych indywidualnie) lub całego zestawu.

W zamówieniu prosimy o podanie nazwiska i numeru telefonu do kontaktu.

Potrawy prosimy zamawiać do niedzieli 5 kwietnia 2020 r.

Przyjęte do realizacji zamówienie potwierdzamy telefonicznie.

Ze względów bezpieczeństwa potwierdzone zamówienie prosimy opłacić w całości najpóźniej do poniedziałku 6 kwietnia 2020 r. na konto

nr 98 1020 2472 0000 6402 0166 8292 z opisem: „Catering wielkanocny”, nazwisko i adres.

Potrawy dostarczymy w sobotę 11 kwietnia 2020r. w godzinach 11,00 - 14,00

bezpłatnie w obrębie 10 km, natomiast do 15 km doliczymy 15 zł.

Postaramy się poinformować państwa, o przybyciu na miejsce dostawy, ok. 15 minut wcześniej.