

# PROPOZYCJE POTRAW DO ZAMÓWIENIA NA WIGILIĘ I ŚWIĘTA 2021

(minimalna wartość zamówienia – 170 zł)

## "kolacja wigilijna" zestaw dla 5 osób – cena 530 zł

- barszcz czerwony z uszkami grzybowymi, ręcznie robionymi – 5p.
- filet z karpia, panierowany – 5p.
- łosoś z grilla – 3p.
- pierogi z kapustą i grzybami – 12 szt.
- pierogi ruskie – 12 szt.
- wigilijna kapusta z grzybami – 4p.
- surówka z kapusty kiszzonej – 3p.
- ziemniaki z tymiankiem – 5p.
- kompot z suszonych owoców – 5p.
- makówki na miodzie z bakaliami – 6p.

## "obiad świąteczny" zestaw dla 5 osób – cena 460 zł

- rosół domowy z makaronem ręcznie robionym – 5p.
- rolada śląska, wołowa w sosie – 4p.
- rolada z kaczki z migdałami w sosie figowym – 3p.
- polędwiczka wieprzowa (sous vide) z borowikami w śmietanie – 3p.
- kluski śląskie – 5p.
- sałatka z kapusty czerwonej – 4p.
- surówka z marchewki z owocami – 3p.
- mus czekoladowy z sosem wiśniowym – 5p.

### Propozycje potraw na święta

- rosół domowy z makaronem ręcznie robionym (1 porcja) – 12 zł  
(min. zamów. – 3 porcje)
- zupa cebulowa z grzankami i serem żółtym (1 porcja) – 12 zł  
(min. zamów. – 3 porcje)
- rolada śląska, wołowa w sosie (160 g) – 29 zł
- pieczona kaczka po staropolsku (udko) (130 g) – 28 zł
- rolada z kaczki z migdałami w sosie figowym (140 g) – 30 zł
- polędwiczka wieprzowa (sous vide) z borowikami w śmietanie (150 g) – 30 zł
- kluski śląskie 14 szt. (surowe - do ugotowania) – 8 zł  
(min. zamów. – 3 porcje)
- sałatka z kapusty czerwonej (1 porcja) – 5 zł  
(min. zamów. – 3 porcje)
- surówka z marchewki z owocami (1 porcja) – 6 zł  
(min. zamów. – 3 porcje)
- tiramisu (porcja dla ok. 5-6 os.) – 55 zł
- mus czekoladowy z sosem wiśniowym (porcja dla ok. 5-6 os.) – 48 zł

### Propozycje potraw na wigilię

- śledzie w śmietanie (5 porcji) – 42 zł
- tatar ze śledzia (3 porcje) – 35 zł
- ryba opiekana (5 porcji) – 46 zł
- karp (filet) w galarecie (pótmisek – 5 porcji) – 85 zł
- karp (filet) po żydowsku (pótmisek - 5 porcji) – 98 zł
- zupa z prawdziwków z grzankami (1 p) – 13 zł  
(min. zamów. – 3 porcje)
- barszcz czerwony z uszkami grzybowymi, ręcznie robionymi (1 porcja) – 14 zł (min. zamów. – 3 porcje)
- barszcz czerwony z krokietem z kapustą i grzybami (1 porcja) – 14 zł (min. zamów. – 3 porcje)
- pstrąg smażony soute (1 szt.) – 29 zł
- karp (filet) panierowany (150 g) – 30 zł
- łosoś z grilla (filet) z masełkiem koperkowym (150 g) – 40 zł
- turbot pieczony z masłem z pieprzem cytrynowym (3 porcje – ok. 500 g) – 120 zł
- pierogi z kapustą i grzybami, ręcznie robione (8 szt.) – 21 zł  
(min. zamów. – 2 porcje)
- pierogi ruskie, ręcznie robione (8 szt.) – 21 zł  
(min. zamów. – 2 porcje)
- krokiet z kapustą i grzybami (1 szt.) – 12 zł  
(min. zamów. – 3 porcje)
- ziemniaki z tymiankiem (1 porcja) – 4 zł  
(min. zamów. – 3 porcje)
- wigilijna kapusta z grzybami (1 porcja) – 8 zł  
(min. zamów. – 3 porcje)
- surówka z kapusty kiszzonej (1 porcja) – 5 zł  
(min. zamów. – 3 porcje)
- kompot z suszonych owoców (1 porcja) – 8 zł  
(min. zamów. – 3 porcje)
- makówki na miodzie z bakaliami (porcja dla ok. 5-6 os.) – 50 zł
- pierniczki korzenne z lukrem miętowym (0,5kg.) – 35 zł

### Zamówienia można składać:

- e-mailem [info@restauracja-wega.pl](mailto:info@restauracja-wega.pl)
- telefonicznie tel. 32 22 14 048

podając liczbę porcji wybranych potraw lub całego zestawu.

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

Potrawy prosimy zamawiać do **soboty 18 grudnia 2021 r.**

Przyjęte do realizacji zamówienie potwierdzamy telefonicznie.

Potwierdzone zamówienie prosimy opłacić w całości  
najpóźniej do **niedzieli 19 grudnia 2021 r.** na konto

nr 98 1020 2472 0000 6402 0166 8292 z opisem: „Catering wigilijny, nazwisko”

### Odbiór przygotowanych potraw:

**Czwartek 23 grudnia 2021 r. w godzinach 18.00 – 20.00**  
**w Restauracji „Wega” Orzesze ul. Katowicka 5**