

# Catering wielkanocny

RESTAURACJA  
**WEGA**

**Propozycje potraw i zestawów (minimalna wartość zamówienia – 200 zł)**

## Śniadanie wielkanocne – 605 zł (zestaw dla 5 osób)

żurek wielkanocny	- 5 p.
zestaw wędzonek Szefa	- ok. 900 g
- szynka	
- polędwiczka	
- schab	
pasztet wykwinny własnego wypieku (wołowo-wieprzowy)	- ok. 500 g
cygara z łososia wędzonego z twarożkiem koperkowym	- 5 p.
sałatka jarzynowa tradycyjna	- ok. 500 g
sałatka brokułowa z sosem czosnkowym	- ok. 500 g
jaja faszerowane wędzonym pstrągiem	- 4 p.
wyborny chrzan wielkanocny z jajkiem	- 5 p.
sos tatarski	- 5 p.
chlebek pełnoziarnisty własnego wypieku	- 1 szt.
babka cytrynowa	- 1 szt.

## Obiad wielkanocny – 790 zł (zestaw dla 5 osób)

rosół domowy z makaronem ręcznie robionym	- 5 p.
rolada śląska, wołowa w sosie	- 4 p.
udko z kaczki konfitowane	- 3 p.
polędwiczka wieprzowa sous – vide z sosem kaparowo-pieczarkowym	- 3 p.
kluski śląskie	- 5 p.
sałatka z kapusty czerwonej	- 4 p.
surówka z kapusty białej	- 3 p.
sernik wiedeński	- 1 szt.
z kremem karmelowo-orzechowym	

## **Zamówienia można składać:**

- e-mailem: [info@restauracja-wega.pl](mailto:info@restauracja-wega.pl)
- telefonicznie: **32 221 40 48**

podając liczbę porcji wybranych potraw.

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

Potrawy prosimy **zamawiać do soboty 28 marca 2026 r.**

Potwierdzone zamówienie prosimy w całości  
**opłacić do soboty 28 marca 2026 r.**

w siedzibie restauracji lub na konto

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

## **Minimalne zamówienie 3 porcje**

żurek wielkanocny	(1 p.) – 24 zł
zupa cebulowa z grzankami i serem żółtym	(1 p.) – 22 zł
rosół domowy z makaronem ręcznie robionym	(1 p.) – 22 zł
pasztet wykwinny własnego wypieku (wołowo-wieprzowy)	(ok. 500 g) – 70 zł
sałatka jarzynowa tradycyjna	(ok. 500 g) – 45 zł
sałatka brokułowa z sosem czosnkowym	(ok. 350 g) – 44 zł
wyborny chrzan wielkanocny z jajkiem	(5 p.) – 22 zł
sos tatarski	(5 p.) – 22 zł
smalec domowy własnej produkcji	(220 g) – 13 zł
chlebek pełnoziarnisty własnego wypieku	(1 szt.) – 28 zł
cygare z łososia wędzonego z twarożkiem koperkowym	(1 p.) – 23 zł (min. zam. 5p.)
jaja faszerowane wędzonym pstrągiem	(1 p.) – 10 zł (min. zam. 4p.)

## **Minimalne zamówienie 2 porcje**

udko z kaczki konfitowane	(1 p.) – 43 zł
<b>udko z królika w śmietanie</b>	(1 p.) – 55 zł
polędwiczka wieprzowa sous – vide z sosem kaparowo-pieczarkowym	(1 p.) – 45 zł
rolada śląska wołowa w sosie	(1 p.) – 47 zł

## **Minimalne zamówienie 3 porcje**

kluski śląskie (surowe, do ugotowania)	(150 g) – 13 zł
sałatka z kapusty czerwonej	(100 g) – 9 zł
surówka z kapusty białej	(100 g) – 9 zł
surówka z marchewki z owocami	(100 g) – 10 zł

<b>sernik wiedeński</b> z kremem karmelowo-orzechowym	(dla ok. 8-10 os.) – 135 zł
babka cytrynowa	(dla ok. 5-6 os.) – 39 zł

## **NOWOŚĆ! – Wędzonki Szefa**

Naturalnie wędzone produkty, bez konserwantów

Mięsa wędzone:

- szynka	(ok. 300 g) – 23 zł
- polędwiczka	(ok. 300 g) – 26 zł
- schab	(ok. 300 g) – 23 zł
- boczek	(ok. 300 g) – 19 zł

Sery wędzone:

- naturalny	(1 szt.) – 16 zł
- z czosnkiem niedźwiedzim	(1 szt.) – 17 zł
- z suszonymi pomidorami i bazylią	(1 szt.) – 17 zł
- z orzechami włoskimi w miodzie	(1 szt.) – 18 zł

## **Odbiór przygotowanych potraw:**

**Sobota 4 kwietnia 2026 r.**

w godzinach **11:00 – 12:00**

**w Restauracji „Wega”**

Orzesze-Gardawice ul. Katowicka 5