

WYNOŚY

Wielkanocne

Niech tegoroczne Święta będą pełne smaku i spokoju!
Zamów wielkanocne potrawy na wynos i zaserwuj
swoim bliskim smak prawdziwych, domowych Święt.

ul. Wodna 1a, 05-420 Józefów
Restauracja Willa Brzegi
+48 500 645 860
jozefow@willabrzegi.pl

Willa

Brzegi

MENU

ZUPY (zamówienia do 31.03.26)		cena brutto	ilość	suma
Barszcz biały na naturalnym zakwasie	900 ml	70 zł		
Krem chrzanowy (wege)	900 m	65 zł		
NASZA WĘDZARNIA (zamówienia przyjmujemy do 22.03.26)				
Domowa biała kiełbasa baranio - wieprzowa	2 szt./ około 250 g	28 zł		
Boczek wędzony w całości	500 g	52 zł		
Schab w ziołach wędzony na gorąco	500 g	46 zł		
Baleron (karkówka)	500 g	49 zł		
Rostbef wędzony w niskiej temperaturze	500 g	79 zł		
Tradycyjna szynka „ Ogonówka ”	500 g	55 zł		
Wędzony pstrąg z Zielenicy (zamówienia przyjmujemy do 28.03.26)	1 szt. / ok 200 g	42 zł		
ŚWIĄTECZNE PRZETWORY, SŁOIKI 220 ml (zamówienia do 31.03.26)				
Domowy naturalny majonez	Szt.	27 zł		
Domowy majonez z trufkami	Szt.	35 zł		
Domowy majonez szczypiorkowy	Szt.	40 zł		
Wegańska pasta z „makreli”	Szt.	39 zł		
Domowy sos tatarski	Szt.	33 zł		
Domowy tarty chrzan	Szt.	35 zł		
Sos cumberland - wytrawny sos z czarnej porzeczki idealny do mięs	Szt.	35 zł		
Pate z kaczki z konfiturą z pomarańczy	Szt.	37 zł		
PRZYSTAWKI (zamówienia do 31.03.26)				
Śledź bałtycki marynowany w miodzie i musztardzie z gorczycą	500 g	58 zł		
Śledzie w sosie z kwaśnego jabłka śmietany i majeranku	500 g	58 zł		
Tradycyjna sałatka jarzynowa	500 g	38 zł		
Pyzy z confitowaną kaczką i duszona marchewką, okrasa z cebuli z tymiankiem	10 szt.	66 zł		
Schab po warszawsku (plastry schabu nadziewane pastą chrzanowo – jajeczną)	6 szt.	60 zł		
Pasztet z kaczki z żurawiną	400 g	62 zł		
Wegański pasztet	400 g	48 zł		
Jaja marynowane w soku z buraka, faszerowane pastą jajeczną z nowalijkami	3 szt. (6 połówek)	28 zł		

MENU

DODATKI (zamówienia do 31.03.26)

Młoda zasmażana kapusta z boczkiem i koperkiem	Porcja / 150 g	19 zł		
Marchewkowe kluski śląskie	Porcja 12 szt.	20 zł		
Buraczki zasmażane	Porcja / 220 g	26 zł		

PIECZENIE (zamówienia do 31.03.26)

Polędwica Wellington (do samodzielnego pieczenia wraz z instrukcją)	Ok. 700 g / 4 porcje	295 zł		
Łosoś Wellington ze szpinakiem (do samodzielnego pieczenia wraz z instrukcją)	Ok. 600 g / 4 porcje	235 zł		
Schab pieczony nadziewany śliwką	1 kg	95 zł		
Skoki z królika długo duszone w sosie śmietanowym z chrzanem i koperkiem	Szt. / ok. 200 g	55 zł		
Konfitowana noga z kaczki w sosie wiśniowym	Szt. / ok. 200 g	49 zł		

ŁAKOCIE (zamówienia do 31.03.26)

Mazurek pistacjowy, ganache pistacjowy, wiśnia z nutą kardamonu	8 - 12 porcji Szt.	115 zł		
Mazurek marakuja, ganache z marakui, karmel egzotyczny	8 - 12 porcji Szt.	105 zł		
Sernik baskijski - bardzo kremowy sernik na bazie serka philadelphia z mocno spieczoną skórką	6 - 8 porcji Szt.	100 zł		
Sernik śmietankowy z polewą śmietanową i skórką z limonki	6 - 8 porcji Szt.	100 zł		
Babka cytrynowa, bogata w skórkę z cytryny, lekko masłowa, pokryta kremowym lemon curd oraz polewą z białej czekolady	8 - 10 porcji Szt.	79 zł		
Babka drożdżowa z bakaliami w lukrze cytrynowym	6 - 8 porcji Szt.			
Tradycyjna pascha na twarogu z dużą ilością bakalii, na chrupiącym, czekoladowym spodzie	6 - 8 porcji Szt.	95 zł		
Tort Crou Czekoladowe - Mus na mlecznej i wytrawnej czekoladzie z nutą bergamotki . Zanurzony w musie z mlecznej czekolady . Całość obłana polewą na mlecznej i wytrawnej czekoladzie z francuską chrupką i ziarnami kakaowca.	6 - 8 porcji Szt.	180 zł		
Tort bezowy z kremem z mascarpone i pistacji	8 - 10 porcji Szt.	180 zł		
Tort bezowy z kremem z mascarpone i marakui	8 - 10 porcji Szt.	180 zł		
Tort bezowy z kremem z mascarpone i malin	8 - 10 porcji Szt.	180 zł		
Lody rzemieślnicze, mix wybranych smaków (maksymalnie 2 smaki w opakowaniu) <i>Śmietanka, wanilia, czekolada, pistacja, słony karmel, mango ze stewią, truskawka, cytryna</i>	Pudełko Ok 900 g	85 zł		

Potrawy przygotowujemy na zastawie jednorazowej.

Do każdej pozycji doliczana jest opłata za opakowanie oraz ustawowa opłata recyklingowa.

W przypadku zastawy restauracyjnej pobierana jest kaucja w wysokości 200 zł za sztukę.

Istnieje również możliwość przygotowania potraw na Państwa zastawie, po jej wcześniejszym dostarczeniu.

Zamówienia na mięsa z wędzarni przyjmujemy do **22.03.2026 r.**, natomiast na pozostałe potrawy do godziny **18:00** dnia **31.03.2026 r.**

Odbiór zamówień w dniu 04.04.2026 r. w godzinach 8:00–12:00.

Zamawiający:

Imię i nazwisko	
Numer telefonu	
Kwota całości zamówienia	
Zadatek 50 %	
Koszt zastawy jednorazowej	
Kwota pozostała do zapłaty	
Godzina odbioru	