

# OFERTA WIELKANOCNA

## Domino Catering

Catering wielkanocny — **Domowe smaki** | **Świeże produkty** | **Gotowe potrawy na świąteczny stół**



# Wielkanoc bez stresu w kuchni

## Tradycja i jakość w każdym kęsie

W Domino Catering wierzymy, że świąteczny stół powinien być źródłem radości — nie obowiązku. Nasze potrawy przygotowujemy z najwyższej jakości, starannie wyselekcjonowanych składników, łącząc sprawdzone, staropolskie receptury z nowoczesnym podejściem do kuchni. Każde danie tworzymy z pasją i dbałością o szczegóły, tak by Twój wielkanocny stół zachwycał smakiem i wyglądem.



SEKCJA I

# Zupy

Ciepłe, aromatyczne i pełne tradycji — nasze zupy wielkanocne to fundament świątecznego stołu. Gotowane na naturalnych zakwasach i domowych wywarach, dostarczane gotowe do podgrzania.

## Staropolski żurek na zakwasie

Z białą kiełbasą i leśnymi grzybami — intensywny, lekko kwaskowy, z głębią smaku prawdziwych grzybów. Idealny na wielkanocne śniadanie.

**55 zł / litr**

## Zupa chrzanowa z grzankami

Kremowa, delikatnie ostra, podawana z chrupiącymi grzankami i jajkiem czosnkowym. Elegancka alternatywa dla klasycznego żurku.

**45 zł / litr**





## SEKCJA II

# Sałatki i dodatki

Świeże, starannie skomponowane sałatki i klasyczne wielkanocne dodatki — przygotowane z najlepszych składników, gotowe do podania na stół.

### Sałatka jarzynowa

Klasyczna, kremowa — z warzywami i jajkiem.

**40 zł / kg**

### Sałatka jarzynowa EKO

Z warzyw ekologicznych, wyraźniejszy smak.

**55 zł / kg**

### Sałatka brokułowa z jajkiem

Świeży brokuł, jajko, lekki sos — wyrafinowana.

**45 zł / kg**

### Sałatka śledziowa

Delikatna, klasyczna — śledź w oleju z cebulą.

**10 zł / porcja**

# Sosy i pasty



## Klasyczne dodatki wielkanocne

### → Ćwikła z chrzanem

Tradycyjna, intensywna — idealna do mięs i jajek. **20 zł / 500 g**

### → Domowy sos tatarski z grzybami

Kremowy tatarski wzbogacony marynowanymi grzybami. **40 zł / 500 g**

### → Pasta chrzanowa z wiejskich jaj

Delikatna, puszysta — z prawdziwego chrzanu i jaj od kur z wolnego wybiegu. **80 zł / kg**

# Jajka i galaretki

Wielkanocny stół bez faszerowanych jajek i galaretek? Niemożliwe. Nasze wyroby przygotowujemy według tradycyjnych receptur, z dbałością o estetykę podania.



## Jajka faszerowane

Kremowe nadzienie z żółtka, majonezu i przypraw — klasyka wielkanocna w perfekcyjnym wydaniu. Podawane w połówkach.

**4,50 zł / połówka**



## Galaretka drobiowa świąteczna

Esencjonalna galaretka z delikatnego mięsa drobiowego, z dodatkiem warzyw i aromatycznych ziół. Elegancka i sycąca.

**8 zł / szt.**



## Galaretka chrzanowa z szynką

Wyrazista galaretka z wysokiej jakości szynką i nutą chrzanu — doskonałe połączenie tradycji i smaku.

**9 zł / szt.**



## Dania obiadowe i mięsa

Soczyste, starannie upieczone mięsa — serce wielkanocnego stołu. Każde danie przygotowujemy z najlepszych, lokalnych składników, powoli pieczone dla uzyskania doskonałego smaku i aromatu.

### Schab pieczony ze śliwką

Soczysty schab nadziewany suszoną śliwką, pieczony w aromatycznych przyprawach. Klasyka wielkanocna.

**65 zł / kg**

### Pieczeń rzymska z jajkiem

Tradycyjna pieczeń mielona z jajkiem w środku — soczysta, aromatyczna, doskonała na zimno i ciepło.

**50 zł / kg**

### Rolada drobiowa ze szparagami i pistacjami

Delikatne mięso drobiowe zrolowane ze szparagami i pistacjami — elegancka propozycja dla wymagających gości.

**70 zł / kg**

### Pasztet domowy pieczony

Aromatyczny, domowy pasztet pieczony według tradycyjnej receptury — bogaty w smak, idealny do chleba.

**50 zł / kg**



# Przekąski i tace bankietowe

Profesjonalne tace bankietowe — idealne rozwiązanie dla firm, rodzin i organizatorów przyjęć wielkanocnych. Każda taca to starannie skomponowana kompozycja różnorodnych przekąsek, gotowa do podania.

## Mała taca przekąsek

Idealna dla 2–5 osób. Starannie dobrana kompozycja sezonowych przekąsek wielkanocnych. Estetycznie przygotowana i gotowa do podania.

**150 zł**

## Duża taca przekąsek

Idealna dla 5–10 osób. Bogata w różnorodność smaków i form — robi wrażenie na każdym przyjęciu.

**250 zł**

## Co znajdziesz na tacy?

- Mini burgery i roladki z tortilli
- Tartinki i koreczki
- Kiełbasa wiejska w cieście francuskim
- Szparagi w szynce parmeńskiej
- Mini kanapeczki i paszteciki
- Warzywa z dipem
- Roladki z szynki z pastą chrzanową
- Tarteletki z musem łososiowym
- Krokietki SZEFA Domino
- Paszteciki mięsne, kapuśniaczki
- Roladki z cukini
- 



# Tace bankietowe – zbliżenie



## Tarteletki z musem łososiowym

Delikatne kruche tarteletki wypełnione aksamitnym musem z wędzonego łososia. Elegancja w miniaturze.



## Szparagi w szynce parmeńskiej

Świeże zielone szparagi owinięte delikatną szynką parmeńską — lekkie, wytworne i pełne smaku.



## Kiełbasa wiejska w cieście

Chrupiące ciastko francuskie z aromatyczną kiełbasą wiejską w środku — ulubieniec każdego przyjęcia.

# Kontakt i zamówienia

## Jak zamówić?

01

### Wybierz potrawy

Przejrzyj ofertę i zdecyduj, co pojawi się na Twoim wielkanocnym stole.

02

### Skontaktuj się z nami

Zadzwoń lub napisz — chętnie doradzimy i pomożemy skomponować zamówienie.

03

### Odbierz gotowe potrawy

W sobotę lub niedzielę (4–5.04.2026) gotowe dania czekają na Ciebie.

## Szczegóły zamówień

### Termin składania zamówień

**Piątek, 03.04.2026** — ostatni dzień przyjmowania zamówień wielkanocnych.

### Odbiór zamówień

**Sobota–Niedziela, 4–5.04.2026** — odbierz gotowe potrawy bezpośrednio u nas.

### Telefon do zamówień

**530 093 545** — zadzwoń i złoż zamówienie lub zadaj pytanie.

### Adres

**Domino Catering**  
ul. Kościuszki 24

# Święta Wielkanocne bez gotowania?

## Zamów gotowe potrawy i spędź czas z rodziną.

Pozwól nam zadbać o Twój świąteczny stół — my gotujemy, Ty świętujesz. Domino  
Catering — domowe smaki, profesjonalna obsługa.

### Telefon

530 093 545

### Zamówienia do

03.04.2026 (piątek)

### Odbiór

4–5.04.2026 (sob.–niedz.)

### Adres

ul. Kościuszki 24

