

tel.
665 357 820

email:
slowlifecatering@gmail.com

SLOW *life*
CATERING

MENU WINNICA NOVI

2025

Przystawka (do wyboru jedna dla wszystkich oraz jedna dla diet)

- Indyk w ziołach prowansalskich / bukiet sałat / paluch czosnkowy / sos balsamiczny
- Rostbef wołowy / sałaty z gruszką i ziarnami słonecznika / krem z musztardy Francuskiej
- Wędzony łosoś na zimno / sałaty / coulis z pomarańczy / pomidory cherry / kapary
- Ser kozi / sałatka z marynowanych buraków z miodem i orzechami / rukola (wegetariańskie)
- Carpaccio z marynowanych buraków / sałaty / coulis malinowe / migdały (wegańskie)
- Pieczony kalafior / tahini / sałaty / sezam / gruszka (wegańskie)

Zupa (do wyboru jedna dla wszystkich oraz jedna dla diet)

- Bulion z kaczki / warzywa / domowy makaron
- Krem porowy z masłem orzechowym (wegańskie)
- Bulion grzybowy z kluseczkami (wegańskie)
- Minestrone (Włoska zupa warzywna z pomidorami)
- Krem pomidorowy z pomarańczą i pesto (wegańskie)
- Krem z pieczonych buraków z mlekiem kokosowym (wegańskie)
- Krem brokułowy / bazylia / ser kozi

Danie Główne (do wyboru jedna dla wszystkich oraz jedna dla diet)

- Polędwiczka wieprzowa w ciemnym sosie pieczeniowym / krokiet ziemniaczano ziołowy / marchew pieczona / słonecznik
- Policzek wołowy w ciemnym sosie winnym / puree ziemniaczane z chrzanem / bukiet sałat z winegretem
- Szynka wieprzowa w sosie kurkowym / kluski śląskie z koperkiem / buraki z żurawiną na ciepło
- Pierś z kurczaka owinięta szynką hiszpańską / sos z suszonych pomidorów / polenta kukurydziana ze słonecznikiem / bukiet sałat z winegretem
- Udko z kaczki w sosie z czerwonego wina / kapusta czerwona z cynamonem i żurawiną / kopytka
- Ravioli z ricottą i szpinakiem / parmezan (wegetariańskie)
- Kaszotto grzybowe z warzywami (wegańskie)
- Pieczona cukinia faszerowana kaszą i warzywami (wegańskie)
- Szaszłyk z halloumi/ kasza kuskus / bukiet sałat z miodowym winegretem

(Możemy zamienić dodatki na sezonowe młode ziemniaki / młodą kapustę / młode warzywa)

Deser

- Brownie / mus czekoladowy / coulis truskawkowe
- Beza / krem waniliowy / owoce sezonowe /
- Mus pistacjowy z galaretką z czarnej porzeczki / sos wiśniowy / owoce
- Szarlotka z kruszonką / sos waniliowy / lody śmietankowe

Danie Ciepłe 1 (do wyboru jedna dla wszystkich oraz jedna dla diet)

- Kurczak teriyaki/ kluseczki ziemniaczane w kremowym sosie z zielonym groszkiem i parmezanem
- Plastry pieczonego schabu w ciemnym sosie / kluseczki ziemniaczane z pesto/ fasolka szparagowa
- Kluseczki gnocchi w sosie pomidorowym z oliwkami i bazylią (wegetariańskie)
- Pierś z kurczaka / sos z sera gorgonzola / pieczone ziemniaki w tymianku / kalafior romanesco
- Curry z kurczakiem / fasolką szparagową / ryż basmati
- Curry z dynią / ciecierzycą i mlekiem kokosowym (wegańskie)
- Ciecierzycza w pomidorach / ryż basmati (wegańskie)

Danie Ciepłe 2 (do wyboru jedna dla wszystkich oraz jedna dla diet)

- Żurek na maślanec z boczkiem i kiełbasą
- Barszcz czerwony z kapuśniaczkiem
- Barszcz biały z grzybami (wegańskie)
- Bœuf Bourguignon
- Gulasz wieprzowy z warzywami / kluseczki
- Peposo (Włoski gulasz z oliwkami i pomidorami) (wegańskie)

- Kwaśnica
- Żurek z boczkiem
- Gulasz warzywny (wegański)
- Krem dyniowy (wegański)

Linny Bufet (10 pozycji do wyboru)

- Wędliny i kiełbasy wiejskie
- Jajka w sosie tatarskim (wegetariańskie)
- Sery polskie
- Tortilla z warzywami i pieczonym kurczakiem
- Tarta prowansalska (oliwki, papryka)
- Warzywa pieczone / oliwki / kapary
- Koreczki Caprese z pesto bazyliowym (wegetariańskie)
- Kruche babeczki z musem z wędzonego łososia
- Kruche babeczki / mus z suszonych pomidorów (wegańskie)
- Śledź w suszonych pomidorach i oliwie
- Śledź w śmietanie z jabłkiem
- Śledź po Kaszubsku

- Sajgonki warzywne / sos słodko kwaśny (wegetariańskie)
- Pasztet z ciecierzycy z oliwkami (wegańskie)
- Grillowane warzywa z musztardą francuską i oliwą z oliwek (wegańskie)
- Pasztety pieczone / sos żurawinowy
- Quiche z serem blue i orzechami (wegetariańskie)
- Quiche z grzybami i czosnkiem (wegetariańskie)
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Pieczone przez nas mięsa (schab w ziołach / karczek w czosnku)
- Tarta z wędzonym łososiem i koperkiem
- Prosciutto z melonem
- Hummus z warzywami (wegańskie)
- Pikle (mini ogórki / marynowane rydze / oliwki / papryka pepperoni) (wegańskie)
- Wędliny włoskie (Salami Napoli / Prosciutto / Pancetta / Salami Picante)
- Pieczywo pszenne żytnie (bagietki / ciabatta / chleb ciemny wiejski)
- Sosy (paprykowy / żurawina / chrzanowy)

Salatki (3 do wyboru)

- Klasyczna jarzynowa
- Wędzony kurczak / winogrona / migdały
- Grecka
- Nicejska

- Caprese z winegretem bazyliowym
- Brokuły / bukiet sałat / ser feta / sos czosnkowy
- Wiosenna / bukiet sałat z warzywami sezonowymi i oliwą z oliwek
- Kuskus / pomidory mięta kolendra ogórek / winegretem ziołowym
- Gruszka gorgonzola / orzechy / rukola
- Cezar / sałaty grillowany kurczak / parmezan / grzanki
- Ziemniaczana z boczkiem i ogórkiem

Bufet Kawowo-herbaciany

- 100% Arabica z ekspresu/ różne rodzaje herbat Sir Williams/ Owoce

MENU WINNICA NOVI - 490 zł/os*.

ZAWIERA:

Woda z cytryną i miętą, soki 100% jabłkowy i pomarańczowy/ obiad /zimna płyta/ dwa dania gorące/ bufet kawowo-herbaciany/ profesjonalny serwis kelnerski/ powitanie kieliszkiem wina musującego/ tradycyjny chlebek dla pary młodej

* cena przy minimum 70 osobach

Dodatkowo Płatne Opcje

Dodatkowa pozycja do zimnego bufetu - 10 zł za osobę

Danie ciepłe dodatkowe w podgrzewaczu - 30 zł za osobę

- Golonko na kapuście
- Żeberko w miodzie z pieczonymi ziemniakami
- Pieczony boczek z kapustą zasmażaną

Wiejski stół polski 2400 zł (do 100 osób)

- Wędliny i kielbasy z Podstolic
- Pasztet z żurawiną
- Sery zagrodowe (bundz, oscypek, korboce, koryciński)
- Smalec z borowikami
- Ogórki kiszane
- Śliwki w boczku
- Wiejski chleb
- Szynka z kością

Grill (+50 zł od osoby lub +30 zamiast Dania Ciepłego 1)

- Kiełbaski cienkie białe (75 %)
- Kaszanka (50 %)
- Kiełbasa z bobrownik (100 %)
- Karczek w paprykowej marynacie (75 %)
- Podudzie z kurczaka w jogurcie i mięcie (75 %)
- Oscypek z żurawiną (50 %)
- Pieczone ziemniaki z masłem czosnkowym (100 %)
- Ogórki kiszane
- Ketchup/ musztarda/ sos grecki/ sos czosnkowy/ pieczywo

Napoje Gazowane – Pepsi 80%/ Mirinda 10%/ 7UP 10% - 0,2 l w szklanych butelkach – 20 zł/ osobę - bez limitu

Napoje Gazowane – Coca- Cola 80%/ Fanta 10%/ Sprite 10% - 0,25 l w szklanych butelkach – 20 zł/ osobę - bez limitu

Lemoniada Różne Smaki – 10 zł za osobę – Do wyboru dwa smaki - Cytryna/ Malina/ Mango/ Imbir/ Mięta/ Rabarbar/ Pomarańcz

Pieczone Wiejskie Prosię – Wyceniany indywidualnie

Open Bar – Wódka, Wino Białe i Czerwone, Piwo - Cena od 110 zł/ osobę

Prosecco&Beer Bar - Wyceniany indywidualnie





Jeżeli są Państwo zainteresowani modyfikacją proponowanego menu lub innymi opcjami dodatkowymi, prosimy o kontakt telefoniczny lub mailowy.

Edward Gorzkowicz

tel. 665 357 820

email: slowlifecatering@gmail.com