

MENU WESELNE OD 278 ZŁ / OSOBA



POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA - SERWOWANA

1 do wyboru

Pierś z gęsi wędzona na zimno, na sałacie, z marynowanym jabłkiem i karmelizowanymi orzechami, sos porzeczkowy

Pasztet z kaczki z odrobiną porto, musem z malin i ziołową grzanką

Łosoś marynowany w soli i koprze na toście z serkiem limonkowym, z sosem cytrynowym

ZUPA - PODANA W WAZACH

1 do wyboru

Bulion z kaczki z warzywami i lonymi kluseczkami własnej roboty

Krem serowo-porowy na białym winie z grzankami i rozmarynem

Krem z marchwi z pomarańczą, imbirem i kardamonem

Zupa grzybowa z lonymi kluseczkami i śmietaną

Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i prażonym słonecznikiem – sezonowo

Krem z białych szparag z prażonym boczkiem i wiejską śmietaną – sezonowo

Krem z polskiej pieczonej papryki i oliwą czosnkową - sezonowo

DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

*6 do wyboru
4 porcje / osoba*

Udo z kaczki, pieczone z jabłkami w majeranku, na czerwonej kapuście z miodem

Roladki z indyka faszerowane bakaliami, w sosie z kasztanów

Piersi z kurczaka grillowane, w sosie z suszonych pomidorów z orzechami i oliwą

Zrazy wołowe z wędzonym boczkiem, cebulą, ogórkiem kiszonym i razowym chlebem
w sosie własnym

Wołowe kotleciki mielone pieczone, w sosie z pomidorów i pikantnej papryki

Schab marynowany w mleku, tradycyjnie panierowany, smażony na domowym smalcu,
na zasmażanej kapuście

Roladki z polędwiczek wieprzowych faszerowane grzybami, w sosie śmietanowo -
tymiankowym

Karczek wieprzowy duszony, w sosie chrzanowym

Pomidory faszerowane warzywami, zapiekane serem pleśniowym

Papryka faszerowana leczu warzywnym

Filet z dorsza w sosie śmietanowym z szyjkami rakowymi

Łosoś Szefa kuchni z sosem śmietanowo – cytrynowym na białym winie

DODATKI – NA STOLE BIESIADNYM

3 do wyboru

Ziemniaki gotowane, ze świeżym koprem

Ziemniaki tłuczone z masłem i śmietaną

Ziemniaki opiekane z ziołami

Ryż biały

Ryż biały z prażonym słonecznikiem i natką pietruszki

Kasza gryczana prażona z boczkiem i cebulą

Kasza pęczak z warzywami

Kopytka z masełkiem

Frytki

SURÓWKI – NA STOLE BIESIADNYM

4 do wyboru

Buraczki na ciepło zasmażane
Marchewka z groszkiem na ciepło z tradycyjną zasmażką
Warzywa gotowane na parze z masłem czosnkowym - sezonowo
Kalafior z tartą bułką na maśle - sezonowo
Surówka z marchewki z jabłkiem i śmietaną
Domowa surówka colesław
Surówka z tarych buraków, z cebulą i jabłkiem
Surówka z pora z rodzynkami i migdałami
Mizeria z ogórków i kwaśnej śmietany - sezonowo
Surówka z selera z rodzynkami – sezonowo
Sałatki z rzodkiewką i ogórkiem z domowym vinaigrette

DESER **CIASTO DOMOWE - NA STOLE BIESIADNYM LUB BUFECIE**

*4 rodzaje ciasta
2 porcje / osoba*

ZAKĄSKI ZIMNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM PIECZYWO, MASŁO, SOSY, MARYNATY

8 do wyboru

Mięsa pieczyste: karkówka, schab, indyk
Rolada z boczku z migdałami
Pasztet domowy z żurawiną, w chrupiącym cieście
Pasztet drobiowy pieczony ze śmietaną i morelami w pomarańczowej galarecie
Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami i przepiórczym jajkiem
Tymbaliki z kurczaka z warzywami i zielonym groszkiem
Ozorki wieprzowe z musem chrzanowym w galarecie
Pstrąg glazurowany cytrynową galaretą, z kawiorem z łososia
Śledziki: w oleju z cebulką i w śmietanie z migdałami i rodzynkami
Tatar ze świeżego i marynowanego łososia z czerwoną cebulą i świeżym ogórkiem
Kruche babeczki na słono: z musem z tuńczyka, z musem pieczarkowym, z musem koperkowym ze szczypiorkiem
Placki pszenne nadziewane pastą z wędzonego kurczaka, serem feta i warzywami

Sałata z grillowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym

Sałata z kozim serem, orzechami, marynowanymi burakami i gruszką, z sosem miodowo-pomarańczowym

Sałatka makaronowa z tuńczykiem, warzywami, jajkiem kurzym, z sosem jogurtowym

KOLACJA NA CIEPŁO - SERWOWANA

1 do wyboru

Szynka peklowana, pieczona w całości, podana z prażoną kaszą gryczaną, z kapustą zasmażaną z grzybami, z sosem pieczeniowym

Łosoś pieczony w całości w soli morskiej, faszerowany pomarańczową marchewką, podany z białym ryżem ze słonecznikiem, z winnym sosem koperkowym

PO PÓŁNOCY - SERWOWANE

1 do wyboru

Żurek na domowym zakwasie, z ziemniakami, jajkiem, białą kiełbasą i tartym chrzanem

Bigos staropolski z grzybami

Tradycyjne flaczki wołowe

Beef Strogonow

NAPOJE ZIMNE - PODANE W DZBANKACH BEZ LIMITU

Kompot z owoców sezonowych - do obiadu

Woda mineralna z cytryną

NAPOJE GORĄCE - PODANE NA BUFECIE BEZ LIMITU

Kawa, herbata

Cena **od 278 zł** za osobę dorosłą
(cena zależna od ilości osób i czasu trwania przyjęcia)
Torty okolicznościowe i dodatkowe desery – indywidualna wycena

**Specjalnie dla gości Domu Złote Pola
przygotowaliśmy dodatkowe propozycje**

MENU DLA DZIECI



ZUPA

1 do wyboru

Rosół Baby z domowym makaronem
Pomidorowa jak u Mamy z domowym makaronem lub ryżem
(dla najmłodszych zmiksowana)

DANIE GŁÓWNE

1 do wyboru

Nuggetsy własnej roboty z kurczaka, w kształcie misia, ketchup
Pulpeciki drobiowe z sosem koperkowym
De volaille z masełkiem (bez pietruszki)
Łosoś wolno pieczony z masełkiem
Naleśniki (2szt) z twarogiem, sos czekoladowy
Placuszki z jabłkami (4szt), cukier puder
Pierogi z truskawkami (4szt)

DODATKI

2 do wyboru

- Frytki, ryż, ziemniaki gotowane
- Surówka z marchewki z jabłkiem
- Surówka z buraczków
- Mizeria z ogórków - sezonowo
- Marchewka z groszkiem na ciepło
- Gotowane brokuły

DESER

1 do wyboru

- Pucharek lodowy (2gałki) z owocami i bitą śmietaną
- Budyń waniliowy z sokiem malinowym
- Galaretka owocowa z bitą śmietaną

Napoje na stole biesiadnym bez ograniczeń

Cena **44 zł** za dziecko

- Do dyspozycji gości bawialnia dla dzieci bez dodatkowych opłat.
 - Na życzenie gości animacje dla dzieci w bawialni lub ogrodzie. *
- *Opieka Animatorów w trakcie trwania przyjęcia, w/g indywidualnej wyceny, zależnej od ilości dzieci, programu i czasu animacji.*

BAR KAWOWY BARISTY

REKOMENDOWANY PRZEZ MISTRZA POLSKI BARISTÓW

LATTE ART MARCINA MICHALIKA



Proponowane Państwu kawy przygotowujemy zawsze ze świeżo mielonej mieszanki kaw

skomponowanej specjalnie dla Domu Złote Pola. Świeżo mieloną kawę zaparzamy w wysokociśnieniowym ekspresie, ręcznie obsługiwany przez naszych Baristów, aby wydobyć jak największe bogactwo aromatów i smaków.

MENU KAWOWE – SERWOWANE BEZ LIMITU

wariant 1

Espresso

Espresso doppio – podwójne espresso

Americano – podwójne espresso przedłużone wodą lub ciepłym mlekiem

Cappuccino - espresso ze spienionym mlekiem i pianką mleczną

Latte – espresso z dużą ilością ciepłego mleka i pianki mlecznej

MENU KAWOWE – SERWOWANE BEZ LIMITU

wariant 2

Latte Mocha – espresso, syrop czekoladowy, spienione mleko, bita śmietana

Latte smakowe – espresso, spienione mleko, syrop do wyboru:
waniliowy, czekoladowy, orzechowy, karmelowy

Kawa mrożona – espresso, kostki lodu, syrop waniliowy, bita śmietana

MENU KAWOWE – SERWOWANE BEZ LIMITU

wariant 3

Specjalnie dla gości Domu Złote Pola przygotowane receptury przez mistrza Polski Baristów Latte Art

Cappuccino kasztanowo-różane

Latte pomarańczowo-migdałowe na zimno z bitą śmietaną

Kawa Domu Złote Pola piernikowo-czekoladowa z bitą śmietaną

wariant 1 – cena 10 zł / od osoby powyżej 80 osób

wariant 1 + wariant 2 – cena 23,5 zł / od osoby powyżej 80 osób

wariant 1 + wariant 2 + wariant 3 – cena 26 zł / od osoby powyżej 80 osób

NAPOJE CHŁODZĄCE DOMOWEJ ROBOTY

PODANE W DZBANKACH NA STOLE BIESIADNYM LUB BUFECIE



Lemoniada truskawkowa

truskawki, sok ze świeżych cytryn, miód, kostki lodu, woda mineralna

Lemoniada a` la Mojito

sok z limonki , świeża mięta , plastry cytryny, cukier brązowy, kostki lodu, woda gazowana

Lemoniada arbuzowa

arbuz, sok ze świeżej cytryny, syrop cukrowy, kostki lodu, woda mineralna

Mrożona herbata brzoskwienna

zielona herbata, brzoskwinie, sok z cytryny, miód, kostki lodu

Wyciskany sok ze świeżych pomarańczy

Wyciskany sok ze świeżych grejpfrutów

Woda mineralna ze świeżym ogórkiem i miętą

Cena 17,00 zł od osoby / 0,5l na osobę

(cena menu napoje chłodzące powyżej 20 osób)

-  Umożliwiamy dostarczenie własnych alkoholi i zimnych napoi bez dodatkowych opłat.
-  Umożliwiamy dostarczenie dodatkowych własnych ciast i tortów bez dodatkowych opłat za okazaniem dowodu zakupu oraz dostawy bezpośrednio przez cukiernię.

- ☒ Krojenie tortu, serwis ciast, bieżące uzupełnianie lodu bez dodatkowych opłat.
 - ☒ Korzystanie w trakcie przyjęcia weselnego z projektora i ekranu bez dodatkowych opłat.
 - ☒ Menu dla Zespołu, DJ, Fotografa za 50% ceny menu za osobę.
 - ☒ Stół wiejski według indywidualnej wyceny.
 - ☒ Poprawiny według indywidualnej wyceny.
 - ☒ Atrakcyjne ceny dla uczestników przyjęć okolicznościowych na pobyt w pokojach gościnnych Domu Złote Pola.
-

DÓM ZŁOTE POLA
ul. Złote Pola 17
80-297 Miszewo / poczta Banino

© Copyright 2020
DÓM ZŁOTE POLA
T: +48 501 317 113
E: rezerwacje@domzlotepola.pl