

# MENU

## OD 89 ZŁ / OSOBA



### ZUPA - PODANA W WAZACH

1 do wyboru

Rosół z kury z własnej roboty makaronem, marchewką i natką pietruszki  
Zupa pomidorowa na przecierze pomidorowym z przepisu Mamy z domowym makaronem lub ryżem  
Botwinka z jajkiem i ziemniakami - sezonowo  
Krem z jarzyn - sezonowo

### DANIA GŁÓWNE - PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

3 do wyboru

Polędwiczki wieprzowe z sosem śmietanowo- kurkowym i mielonym pieprzem  
De Volaille z piersi kurczaka, z wiejskim masłem i natką pietruszki  
Schab marynowany w mleku i cebuli, tradycyjnie panierowany, smażony na domowym smalcu  
Filet z pstrąga w sosie tymiankowym

### DODATKI - NA STOLE BIESIADNYM

Ziemniaki gotowane, ze świeżym koprem  
Fryty

### SURÓWKI - NA STOLE BIESIADNYM

3 do wyboru

Mizeria z ogórków i kwaśniej śmietany ze szczyptą cukru - sezonowo  
Surówka z selera z rodzynkami - sezonowo  
Kalafior z bułką tartą - sezonowo  
Fasola szparagowa na ciepło z czosnkiem i oliwą - sezonowo  
Surówka z tartych buraków z cebulą, jabłkiem i sokiem z cytryny  
Surówka z marchewki z jabłkiem i sokiem z pomarańczy  
Surówka z białej kapusty z oliwką lub sosem majonezowym  
Marchewka z groszkiem na ciepło z tradycyjną zasmażką

### DESER - NA STOLE BIESIADNYM DOMOWE WYPIEKI

2 porcje na osobę

Szarlotka z renetą i kruszonką  
Karpátka z kremem budyniowym i cukrem pudrem

### NAPOJE ZIMNE - PODANE W DZBANKACH BEZ LIMITU

Kompot z owoców sezonowych  
Woda mineralna z cytryną

### NAPOJE GORĄCE

podane w dzbankach na stole biesiadnym lub bufecie bez limitu

kawa, herbata

Cena **od 89 zł** za osobę dorosłą  
(cena zależna od ilości osób i czasu trwania przyjęcia)  
dzieci do lat 3 bez opłat  
Torty okolicznościowe i dodatkowe desery - indywidualna wycena

Specjalnie dla gości Domu Żółte 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 masłem (bez pietruszki)  
Łosoś wolno pieczony z masłem  
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, wg 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 Żółte Pola. Świeżo mieloną kawę zaparzamy w wysokociśnieniowym ekspresie, ręcznie obsługiwanym przez naszych Baristów, aby wydobyć jak największe bogactwo aromatów i smaków.

### MENU KAWOWE – SERWOWANE BEZ LIMITU

variant 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

variant 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

variant 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

variant 1 – cena 8 zł od osoby

variant 1 + variant 2 – cena 17 zł od osoby

variant 1 + variant 2 + variant 3 – cena 26 zł od osoby

(cena menu kawowego powyżej 20 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 brzoskwiniowa

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 mięta

Cena 17,00zł 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.
- Atrakcyjne ceny dla uczestników przyjęć okolicznościowych na pobyt w pokojach gościnnych Domu Złote Pola.

**POWRÓT DO OFERTY DLA RODZIN**

**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