

# MENU OD 206 ZŁ / OSOBA

---



## PRZYSTAWKA – SERWOWANA

---

*1 do wyboru*

Śledzik w śmietanie na placuszku ziemniaczanym z tartą skórką cytryny i szczypiorem

Mus z wątróbek drobiowych na pumperniklu z galaretką porzeczkową i owocami sezonowymi

Tatar ze świeżego i marynowanego łososia z ziołowymi grzankami

## ZUPA - PODANA W WAZACH

---

*1 do wyboru*

Zupa grzybowa z kluseczkami i wiejską śmietaną – sezonowo

Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i prażonym słonecznikiem - sezonowo

Krupnik na gęsinie

Krem z kukurydzy z wiejską śmietaną i czerwoną papryką

Zupa rybna Szefa Kuchni z pstrąga i łososia z zielonym groszkiem

Rosół z kury z własnej roboty makaronem, marchewką i natką pietruszki

## DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

---

*4 do wyboru*

Zrazy wołowe tradycyjne z wędzonym boczkiem, cebulą, ogórkiem kiszonym  
i suszoną śliwką w sosie własnym

Karkówka pieczona, szpikowana czosnkiem, z sosem chrzanowym

Udko z kurczaka trybowane, faszerowane wątróbką, jabłkiem i cebulą z sosem  
wiśniowym

Mięso z kurczaka na ryżu, z białym sosem z rodzynkami

Roladka z indyka z suszonymi pomidorami w sosie serowo – porowym

Polędwiczki wieprzowe grillowane, z sosem z zielonego marynowanego pieprzu

Sznyceł z indyka, tradycyjnie panierowany, z jajkiem sadzonym i szczypiorem

Filet z dorsza w sosie śmietanowym z szyjkami rakowymi

Łosoś wolno pieczony 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

Fryty

Kasza gryczana

Ryż jaśminowy z zielonym groszkiem

## SURÓWKI – NA STOLE BIESIADNYM

---

*3 do wyboru*

Buraczki na ciepło zasmażane

Marchewka z groszkiem na ciepło z tradycyjną zasmażką

Surówka z marchewki z jabłkiem i sokiem pomarańczowym

Surówka z białej kapusty z oliwką lub sosem majonezowym

Surówka z selera z rodzynkami – sezonowo

Sałaty z rzodkiewką i ogórkiem z domowym vinaigrette

## DESER – NA STOLE BIESIADNYM DOMOWE WYPIEKI

---

*2 porcje na osobę  
2 do wyboru*

Sernik cioci Hani z pyszną pianką

Ciasto tortowe Rafaello

Szarlotka z renetą i kruszonką

Ciasto czekoladowe tortowe z wiśniami i wiśniówką

## ZAKĄSKI ZIMNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM PIĘCZYWO, MASŁO

---

*4 do wyboru*

Plastry karkówki na sałatce jarzynowej

Schab pieczony z morelami w galaretce

Roladki naleśnikowe z wędzonym kurczakiem

Roladki naleśnikowe z warzywami i pastą twarogową

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Tatar ze świeżego i marynowanego łososia

Pstrąg luzowany w cytrusowej galaretce

Śledzik w oleju

Sałata z grillowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym

Pomidory z białym serem, oliwą i świeżą bazylią

## NAPOJE ZIMNE - PODANE W DZBANKACH BEZ LIMITU

---

Kompot z owoców sezonowych

Woda mineralna z cytryną

## NAPOJE GORĄCE

---

herbata w dzbankach na stole biesiadnym lub bufecie bez limitu

kawa serwowana – Bufet Baristy, wersja do wyboru

Cena **od 206 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 **55 zł** za dziecko do 3 lat

Wycena indywidualna / dziecko od 4 lat

- ☞ 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 14.5 zł / od osoby powyżej 80 osób

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

wariant 1 + wariant 2 + wariant 3 – cena 28 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 21.5 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.
  -  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](mailto:rezerwacje@domzlotepola.pl)