

MENU WESELNE OD 188 ZŁ / OSOBA



POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA - SERWOWANA

1 do wyboru

Łosoś marynowany według receptury Domu Złote Pola, na chrupiącym placuszku ziemniaczanym, z sosem cytrusowym

Pasztek domowy z żurawiną i winiakiem, pieczony w cieście, z musem porzeczkowym
Przystawka z kaczej piersi z marynowaną gruszką i burakiem, z sosem malinowym i słonym ciasteczkiem,

ZUPA - PODANA W WAZACH

1 do wyboru

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

Żurek na domowym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem, tłuczone ziemniaki ze skwarkami

Krem z kalafiora z korzennymi warzywami i wiejską śmietaną

Krem z zielonego groszku z papryczką i świeżą miętą

Zupa grzybowa z kluseczkami i wiejską śmietaną – sezonowo

Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i prażonym słonecznikiem - sezonowo

DANIA GŁÓWNE - PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

*4 do wyboru
3 porcje / osoba*

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

Polędwiczki wieprzowe z sosem z marynowanego zielonego pieprzu

Sakiewki ze schabu faszerowane włoszczyną i pieczarkami, z sosem porowym

Karczek wieprzowy duszony, sos pieczeniowy z miodem i musztardą

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

Mięso z kurczaka na ryżu, z białym sosem z rodzynkami

Roladki drobiowe faszerowane morelami i rodzynkami w sosie śmietanowo –
estragonowym

Eskalopki drobiowe z sosem serowym i natką pietruszki

Filet z sandacza z sosem szafrańskim

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

Kasza gryczana prażona z boczkiem i cebulą

Frytki

SURÓWKI – NA STOLE BIESIADNYM

3 do wyboru

Buraczki na ciepło zasmażane

Marchewka z groszkiem na ciepło z tradycyjną zasmażką

Warzywa gotowane na parze z masłem czosnkowym

Surówka z marchewki z jabłkiem i śmietaną

Surówka z białej kapusty z oliwą lub sosem majonezowym

Surówka z tarty buraków, z cebulą i jabłkiem

Sałaty z rzodkiewką i ogórkiem z domowym vinaigrette

DESER CIASTO DOMOWE - NA STOLE BIESIADNYM LUB BUFECIE

*3 rodzaje ciasta
2 porcje / osoba*

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

6 do wyboru

Mięsa pieczyste: karkówka, schab, indyk

Schab pieczony ze śliwką i sezamem, w galaretce

Ozorki z tartyム chrzanem i marynowaną papryką, w galarecie

Łosoś w cytrusowej galarecie

Śledziki w śmietanie z migdałami i rodzynkami

Tatar ze śledzia z marynowanymi grzybami, siekaną cebulą i korniszonem

Roladki naleśnikowe z warzywami i pastą twarogową

Sałata z grillowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym

Sałatka makaronowa z tuńczykiem i sosem majonezowym

Świeże sałaty z prażonymi pestkami i orzechami, serem pleśniowym, pomidorkami i domowym vinaigrette

Tradycyjna sałatka jarzynowa

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 188 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 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 8 zł od osoby
wariant 1 + wariant 2 – cena 17 zł od osoby
wariant 1 + wariant 2 + wariant 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 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 z projektora i ekranu bez dodatkowych opłat.
- ❖ Menu dla Oprawy Muzycznej i Fotografa za 50% ceny menu za osobę.
- ❖ 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