

MENU OD 125 ZŁ / OSOBA



PRZYSTAWKA - SERWOWANA

Tatar ze śledzia z marynowanymi grzybkami, siekaną cebulką, korniszonem, rodzyinkami i olejem rzepakowym,
koszyk pieczywa mieszaneego, masełko ziołowe

ZUPA - PODANA W WAZACH

1 do wyboru

Rosół z kury z własnej roboty makaronem, marchewką i natką pietruszki
Zupa koperkowa z mięsnymi klopsikami

DANIA GŁÓWNE - PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

3 do wyboru

Szynka pieczona w miodzie z rozmarynem, sos pieczeniowy,
Udo z kaczki, pieczone z jabłkami w majeranku i odrobina tymianku,
Zrazy wołowe tradycyjne z wędzonym boczkiem, cebulką, ogórkiem kiszonym i suszoną śliwką w sosie
własnym
Łosoś wolno pieczony podany z sosem cytrynowym na wiejskiej śmietanie

DODATKI - NA STOLE BIESIADNYM

2 do wyboru

Ziemniaki gotowane, ze świeżym koprem
Ziemniaki tłuczone z masłem i śmietaną
Ziemniaki opiekane z ziołami
Kopytka z masełkiem

SURÓWKI - NA STOLE BIESIADNYM

3 do wyboru

Buraczki na ciepło, z tarty chrzanem
Kapusta czerwona na ciepło, duszona z żurawiną
Surówka z marchewki z jabłkiem i sokiem pomarańczowym
Sałatka z rzodkiewką, szczypiorem i śmietaną ukwaszaną

DESER - NA STOLE BIESIADNYM DOMOWE WYPIEKI

2 porcje na osobę

Sernik cioci Hani z pyszną pianką
Ciasto Szefa Kuchni czekoladowe z wiśniami na wiśniówce

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, herbatka

Cena **od 125 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
Pulpelki 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 bawiarnia dla dzieci bez dodatkowych opłat.
- ◆◆ Na życzenie gości animacje dla dzieci w bawiarni 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, plastr cytryny, cukier brązowy, kostki lodu, woda gazowana

Lemoniada arbuzowa

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

Mrożona herbatka brzoskwińcowa

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.

👉 Atrakcyjne ceny dla uczestników przyjęć okolicznościowych na pobyt w pokojach gościnnych Domu Złote Pola.

80-297 Miszewo / poczta Banino

DÓM ZŁOTE POLA

T: +48 501 317 113
E: rezerwacje@domzlotepola.pl