

# MENU OD 188 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 tatarogową  
Tymbaliki drobiowe z warzywami  
Tatar ze świeżego i marynowanego łososia  
Pstrąg luzowany w cytrusowej galaretce  
Śledzik w oleju  
Sałatka 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

---

*podane w dzbankach na stole biesiadnym lub 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 brzoskwiśniowa**

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.

**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)