

MENU OD 116.00 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

Mięso z kurczaka na ryżu, z białym sosem z rodzynkami

Połędwiczki wieprzowe z sosem śmietanowo-kurkowym i tłuczonym 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

2 do wyboru

Ziemniaki gotowane, ze świeżym koprem

Ziemniaki tłuczone z masłem i śmietaną

Ziemniaki opiekane z ziołami

Ryż biały

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 tarty 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
Karpata z kremem budyniowym i cukrem pudrem

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 116.00 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 **55,00 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 15.50 zł / od osoby powyżej 30 osób

wariant 1 + wariant 2 – cena 26.00 zł / od osoby powyżej 30 osób

wariant 1 + wariant 2 + wariant 3 – cena 28.00 zł / od osoby powyżej 30 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 herbatka, 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 21,50 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