

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 pumperniku z galaretką porzeczkową i owocami
sezonowymi
Tatar ze świeżego i marynowanego łososa 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 łososa 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

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

Filet z dorsza w sosie śmietanowym z szyszkami 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

Salaty 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 PIECZYWO, MASŁO

4 do wyboru

Plastry karkówki na sałatce jarzynowej
Schab pieczony z morelami w galaretkie
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 galaretkie
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

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 masłem (bez pietruszki)
Łosoś wolno pieczony z masłem
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 MARGINA 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 obsługiwanym przez naszych Baristów, aby wydobyć jak największe bogactwo aromatów i smaków.

MENU KAWOWE – SERWOWANE BEZ LIMITU

variant 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

variant 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

variant 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

variant 1 – cena 8 zł od osoby

variant 1 + variant 2 – cena 17 zł od osoby

*variant 1 + variant 2 + variant 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 mięta

*Cena 17,00zł 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 ŻŁOTE POLA

ul. Żłote Pola 17
80-297 Miszewo / poczta Banino

© Copyright 2020
DÓM ŻŁOTE POLA

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