

# MENU WESELNE OD 305 zł / OSOBA

---



## POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

---

## PRZYSTAWKA - SERWOWANA

---

*1 do wyboru*

Pierś z gęsi wędzona na zimno, na sałacie, z marynowanym jabłkiem i karmelizowanymi orzechami, sos porzeczkowy

Pasztet z kaczki z odrobiną porto, musem z malin i ziołową grzanką

Łosoś marynowany w soli i koprze na toście z serkiem limonkowym, z sosem cytrynowym

## ZUPA - PODANA W WAZACH

---

*1 do wyboru*

Bulion z kaczki z warzywami i lonymi kluseczkami własnej roboty

Krem serowo-porowy na białym winie z grzankami i rozmarynem

Krem z marchwi z pomarańczą, imbirem i kardamonem

Zupa grzybowa z lonymi kluseczkami i śmietaną

Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i prażonym słonecznikiem – sezonowo

Krem z białych szparag z prażonym boczkiem i wiejską śmietaną – sezonowo

Krem z polskiej pieczonej papryki i oliwą czosnkową - sezonowo

## DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

---

*6 do wyboru  
4 porcje / osoba*

Udo z kaczki, pieczone z jabłkami w majeranku, na czerwonej kapuście z miodem

Roladki z indyka faszerowane bakaliami, w sosie z kasztanów

Piersi z kurczaka grillowane, w sosie z suszonych pomidorów z orzechami i oliwą

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

Wołowe kotleciki mielone pieczone, w sosie z pomidorów i pikantnej papryki

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

Roladki z polędwiczek wieprzowych faszerowane grzybami, w sosie śmietanowo -  
tymiankowym

Karczek wieprzowy duszony, w sosie chrzanowym

Pomidory faszerowane warzywami, zapiekane serem pleśniowym

Papryka faszerowana leczno warzywnym

Filet z dorsza w sosie śmietanowym z szyjkami rakowymi

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

Ryż biały z prażonym słonecznikiem i natką pietruszki

Kasza gryczana prażona z boczkiem i cebulą

Kasza pęczak z warzywami

Kopytka z masełkiem

Frytki

# **SURÓWKI – NA STOLE BIESIADNYM**

---

*4 do wyboru*

Buraczki na ciepło zasmażane

Marchewka z groszkiem na ciepło z tradycyjną zasmażką

Warzywa gotowane na parze z masłem czosnkowym - sezonowo

Kalafior z tartą bułką na maśle - sezonowo

Surówka z marchewki z jabłkiem i śmietaną

Domowa surówka colesław

Surówka z tarty buraków, z cebulą i jabłkiem

Surówka z pora z rodzynkami i migdałami

Mizeria z ogórków i kwaśnej śmietany - sezonowo

Surówka z selera z rodzynkami – sezonowo

Sałaty z rzodkiewką i ogórkiem z domowym vinaigrette

## **DESER**

## **CIASTO DOMOWE - NA STOLE BIESIADNYM LUB BUFECIE**

---

*4 rodzaje ciasta  
2 porcje / osoba*

## **ZAKĄSKI ZIMNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM PIECZYWO, MASŁO, SOSY, MARYNATY**

---

*8 do wyboru*

Mięsa pieczyste: karkówka, schab, indyk

Rolada z boczku z migdałami

Pasztet domowy z żurawiną, w chrupiącym cieście

Pasztet drobiowy pieczony ze śmietaną i morelami w pomarańczowej galarecie

Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami i przepiórczym jajkiem

Tymbaliki z kurczaka z warzywami i zielonym groszkiem

Ozorki wieprzowe z musem chrzanowym w galarecie

Pstrąg glazurowany cytrynową galaretą, z kawiorem z łososia

Śledziki: w oleju z cebulką i w śmietanie z migdałami i rodzynkami

Tatar ze świeżego i marynowanego łososia z czerwoną cebulą i świeżym ogórkiem  
Kruche babeczki na słono: z musem z tuńczyka, z musem pieczarkowym, z musem  
koperkowym ze szczypiorkiem

Placki pszenne nadziewane pastą z wędzonego kurczaka, serem feta i warzywami

Sałata z grillowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym

Sałata z kozim serem, orzechami, marynowanymi burakami i gruszką, z sosem  
miadowo-pomarańczowym

Sałatka makaronowa z tuńczykiem, warzywami, jajkiem kurzym, z sosem jogurtowym

## KOLACJA NA CIEPŁO - SERWOWANA

---

*1 do wyboru*

Szynka peklowana, pieczona w całości, podana z prażoną kaszą gryczaną, z kapustą  
zasmażaną z grzybami, z sosem pieczeniowym

Łosoś pieczony w całości w soli morskiej, faszerowany pomarańczową marchewką,  
podany z białym ryżem ze słonecznikiem, z winnym sosem koperkowym

## PO PÓŁNOCY - SERWOWANE

---

*1 do wyboru*

Żurek na domowym zakwasie, z ziemniakami, jajkiem, białą kiełbasą i tartyem chrzanem

Bigos staropolski z grzybami

Tradycyjne flaczki wołowe

Beef Strogonow

## NAPOJE ZIMNE - PODANE W DZBANKACH BEZ LIMITU

---

Woda mineralna z cytryną

## NAPOJE GORĄCE - PODANE NA BUFECIE BEZ LIMITU

---

Kawa, herbata

Cena **od 305 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 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 12.5 zł / od osoby powyżej 80 osób*

*wariant 1 + wariant 2 – cena 23.5 zł / od osoby powyżej 80 osób*

wariant 1 + wariant 2 + wariant 3 – cena 26 zł / od osoby powyżej 80 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 21,5 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 weselnego z projektora i ekranu bez dodatkowych opłat.
  - ☒ Menu dla Zespołu, DJ, Fotografa za 50% ceny menu za osobę.
  - ☒ Stół wiejski według indywidualnej wyceny.
  - ☒ Poprawiny według indywidualnej wyceny.
  - ☒ 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)