

MENU WESELNE OD 224 zł / OSOBA



POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA - PODANA W WAZACH

1 do wyboru

- Rosół z kury z własnej roboty makaronem, marchewką i natką pietruszki
Krem z kalafiora z korzennymi warzywami i wiejską śmietaną
Krem z selera z karmelizowanymi orzechami
Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym, śmietaną i natką pietruszki
Krem z pomidorów ze słodkim serkiem i świeżą bazylią
Krem z zielonego groszku z papryczką i świeżą miętą

DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

4 do wyboru
3 porcje / osoba

- Zrazy wieprzowe z wędzonym boczkiem, cebulą, ogórkiem kiszonym i
razowym chlebem w sosie własnym
Karczek wieprzowy duszony, z sosem z korniszonów
Schab marynowany w mleku, tradycyjnie panierowany, smażony na
domowym smalcu, z pieczarkami duszonymi z cebulą i natką pietruszki
Polędwiczki wieprzowe z sosem śmietanowo- kurkowym i mielonym
pieprzem
Mięso z kurczaka na ryżu, z białym sosem z rodzynkami
Eskalopki drobiowe w sosie pomarańczowo-tymiankowym na śmietanie
Sznyceł z indyka, tradycyjnie panierowany, z jajkiem sadzonym i
szczypiorem
Udko z kurczaka faszerowane morelami i rodzynkami w sosie
śmietanowo – estragonowym
De Volaille z piersi kurczaka, z wiejskim masłem i natką pietruszki
Filet z pstrąga z pieca z kruszonką z tymiankiem, rozmarynem i skórką
cytrynową
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
Ziemniaki opiekane z ziołami
Ryż biały
Ryż biały z prażonym słonecznikiem i natką pietruszki
Kasza gryczana prażona z boczkami 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
Sałatka 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

6 do wyboru

- Mięsa pieczyste: karkówka, schab, indyk
Schab pieczony z morelami w galaretce
Pasztet domowy z żurawiną, w chrupiącym cieście
Tymbaliki drobiowe z warzywami
Pstrąg luzowany w cytrusowej galaretce
Śledziki: w oleju z cebulką i w śmietanie z migdałami i rodzynkami
Łosoś marynowany na mini placuszках ziemniaczanych
Roladki naleśnikowe z warzywami i pastą tatarogową
Sałatka z grilowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym
Sałatka brokułowa z jabłkiem i sosem chrzanowym
Tradycyjna sałatka jarzynowa

KOLACJA NA CIEPŁO - SERWOWANA

Szynka pieczona w całości, szpikowana czosnkiem, marynowana w rozmarynie, musztardzie i cebuli, podana z kopytkami, sosem pieczeniowym i duszoną czerwoną kapustą z miodem i żurawiną

PO PÓŁNOCY - SERWOWANE

1 do wyboru

Barszcz czerwony gotowany na domowym zakwasie, z kołdunami lub pasztecikiem mięsnym

Delikatnie pikantna zupa gulaszowa z ziemniakami i papryką

Strogonow drobiowy z pieczarkami i kluseczkami

NAPOJE ZIMNE - PODANE W DZBANKACH BEZ LIMITU

Woda mineralna z cytryną

NAPOJE GORĄCE - BEZ LIMITU

Herbaty smakowe na bufecie

Kawa serwowana - Bufet Baristy, wycena wg wariantów do wyboru

Cena od 224 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 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 14.5 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 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 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