

# MENU

## OD 125 ZŁ / OSOBA



### PRZYSTAWKA – SERWOWANA

Tatar ze śledzia z marynowanymi grzybkami, siekaną cebulą, korniszonem, rodzynkami i olejem rzepakowym, koszyk pieczywa mieszanego, maselko ziołowe

### ZUPA - PODANA W WAZACH

1 do wyboru

Rosół z kury z własnej roboty makaronem, marchewką i natką pietruszki  
Zupa koperkowa z mięsnymi klopsikami

### DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

3 do wyboru

Szynka pieczona w miodzie z rozmarynem, sos pieczeniowy,  
Udo z kaczki, pieczone z jabłkami w majeranku i odrobiną tymianku,  
Zrazy wołowe tradycyjne z wędzonym boczkiem, cebulą, ogórkiem kiszonym i suszoną śliwką w sosie własnym  
Łosoś wolno pieczony podany z sosem cytrynowym na wiejskiej śmietanie

### DODATKI – NA STOLE BIESIADNYM

2 do wyboru

Ziemniaki gotowane, ze świeżym koprem  
Ziemniaki tłuczone z masłem i śmietaną  
Ziemniaki opiekane z ziołami  
Kopytka z maselkiem

### SURÓWKI – NA STOLE BIESIADNYM

3 do wyboru

Buraczki na ciepło, z tartym chrzanem  
Kapusta czerwona na ciepło, duszona z żurawiną  
Surówka z marchewki z jabłkiem i sokiem pomarańczowym  
Sałata z rzodkiewką, szczypiorem i śmietaną ukwaszaną

### DESER – NA STOLE BIESIADNYM DOMOWE WYPIEKI

2 porcje na osobę

Sernik cioci Hani z pyszną pianką  
Ciasto Szefa kuchni czekoladowe z wiśniami na wiśniówce

### 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 125 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 Żółte 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 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

*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.

80-297 Miszewo / poczta Banino

DÓM ZŁOTE POLA

T: +48 501 317 113

E: [rezerwacje@domzlotepola.pl](mailto:rezerwacje@domzlotepola.pl)