

# MENU WESELNE

## OD 278 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 lanymi kluseczkami własnej roboty

Krem serowo-porowy na białym winie z grzankami i rozmarynem

Krem z marchwi z pomarańczą, imbirem i kardamonem

Zupa grzybowa z lanymi 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 leczo warzywnym

Filet z dorsza w sosie śmietanowym z szyszkami 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 tartych 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 pieczone: 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 przepińczym jajkiem  
Tymbaliki z kurczaka z warzywami i zielonym groszkiem  
Ozorki wieprzowe z musem chrzanowym w galarecie  
Pstrąg glazurowany cytrynową galaretą, z kawiolem 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  
Krucze 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

Salata z grillowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym

Salata z kozim serem, orzechami, marynowanymi burakami i gruszką, z sosem miodowo-pomarańczowym

Salatka 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 kielbasą i tartym chrzanem

Bigos staropolski z grzybami

Tradycyjne flaczki wołowe

Beef Strogonow

## NAPOJE ZIMNE - PODANE W DZBANKACH BEZ LIMITU

---

Kompot z owoców sezonowych - do obiadu

Woda mineralna z cytryną

## NAPOJE GORĄCE - PODANE NA BUFECIE BEZ LIMITU

---

Kawa, herbata

---

Cena **od 278 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 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 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.

-  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, Fotografą 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)