

# MENU WESELNE OD 206 zł / OSOBA

---



## POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

---

### PRZYSTAWKA - SERWOWANA

---

*1 do wyboru*

Łosoś marynowany według receptury Domu Złote Pola, na chrupiącym placuszku ziemniaczanym, z sosem cytrusowym

Pasztecik domowy z żurawiną i winiakiem, pieczony w cieście, z musem porzeczkowym  
Przystawka z kaczej piersi z marynowaną gruszką i burakiem, z sosem malinowym i słonym ciasteczkami,

### ZUPA - PODANA W WAZACH

---

*1 do wyboru*

Rosół z kury z własnej roboty makaronem, marchewką i natką pietruszki

Żurek na domowym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem, tłuczone ziemniaki ze skwarkami

Krem z kalafiora z korzennymi warzywami i wiejską śmietaną

Krem z zielonego groszku z papryczką i świeżą miętą

Zupa grzybowa z kluseczkami i wiejską śmietaną – sezonowo

Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i prażonym słonecznikiem - sezonowo

# DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

---

*4 do wyboru  
3 porcje / osoba*

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

Polędwiczki wieprzowe z sosem z marynowanego zielonego pieprzu

Sakiewki ze schabu faszerowane włoszczyzną i pieczarkami, z sosem porowym

Karczek wieprzowy duszony, sos pieczeniowy z miodem i musztardą

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

Mięso z kurczaka na ryżu, z białym sosem z rodzynkami

Roladki drobiowe faszerowane morelami i rodzynkami w sosie śmietanowo –  
estragonowym

Eskalopki drobiowe z sosem serowym i natką pietruszki

Filet z sandaczka z sosem szafrańskim

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

Kasza gryczana prażona z boczkiem i cebulą

Frytki

# SURÓWKI – NA STOLE BIESIADNYM

---

*3 do wyboru*

Buraczki na ciepło zasmażane

Marchewka z groszkiem na ciepło z tradycyjną zasmażką

Warzywa gotowane na parze z masłem czosnkowym  
Surówka z marchewki z jabłkiem i śmietaną  
Surówka z białej kapusty z oliwą lub sosem majonezowym  
Surówka z tarty buraków, z cebulą i jabłkiem  
Sałatki z rzodkiewką i ogórkami z domowym vinaigrette

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

*3 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 ze śliwką i sezamem, w galaretce  
Ozorki z tarym chrzanem i marynowaną papryką, w galarecie  
Łosoś w cytrusowej galarecie  
Śledziki w śmietanie z migdałami i rodzynkami  
Tatar ze śledzia z marynowanymi grzybami, siekaną cebulą i korniszonem  
Roladki naleśnikowe z warzywami i pastą twarogową  
Sałatka z grilowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym  
Sałatka makaronowa z tuńczykiem i sosem majonezowym  
Świeże sałatki z prażonymi pestkami i orzechami, serem pleśniowym, pomidorkami i domowym vinaigrette  
Tradycyjna sałatka jarzynowa

## **NAPOJE ZIMNE - PODANE W DZBANKACH BEZ LIMITU**

Woda mineralna z cytryną

## NAPOJE GORĄCE

---

herbata w dzbankach na stole biesiadnym lub bufecie bez limitu  
kawa serwowana – Bufet Baristy, wersja do wyboru

---

Cena **od 206 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 **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

*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 40 osób*

*wariant 1 + wariant 2 – cena 23.5 zł / od osoby powyżej 40 osób*

*wariant 1 + wariant 2 + wariant 3 – cena 26 zł / od osoby powyżej 40 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 brzoskwirowa**

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 z projektora i ekranu bez dodatkowych opłat.
  - ◆ Menu dla Oprawy Muzycznej i Fotografa za 50% ceny menu za osobę.
  - ◆ 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)