

# 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

Pasztet domowy z żurawiną i winiakiem, pieczony w cieście, z musem porzeczkowym

Przystawka z kacznej piersi z marynowaną gruszką i burakiem, z sosem malinowym i słonym ciasteczkiem,

### ZUPA - PODANA W WAZACH

---

*1 do wyboru*

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

Żurek na domowym zakwasie z białą kielbasą 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 sandacza z sosem szafranowym

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 tartych buraków, z cebulą i jabłkiem  
Sałaty z rzodkiewką i ogórkiem 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 pieczone: karkówka, schab, indyk  
Schab pieczony ze śliwką i sezamem, w galaretkie  
Ozorki z tartym 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  
Sałata z grillowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym  
Sałatka makaronowa z tuńczykiem i sosem majonezowym  
Świeże sałaty 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 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 12.5 zł / od osoby powyżej 40 osób*

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

*variant 1 + variant 2 + variant 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 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 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 ŻŁOTE POLA**

ul. Złote Pola 17  
80-297 Miszewo / poczta Banino

© Copyright 2020  
DÓM ŻŁOTE POLA

T: +48 501 317 113  
E: [rezerwacje@domzlotepola.pl](mailto:rezerwacje@domzlotepola.pl)