

# MENU

## OD 206.00 ZŁ / OSOBA



### PRZYSTAWKA – SERWOWANA

*1 do wyboru*

- Śledzik w śmietanie na placuszku ziemniaczanym z tartą skórką cytryny i szczypiorem
- Mus z wątróbek drobiowych na pumperniku z galaretką porzeczkową i owocami sezonowymi
- Tatar ze świeżego i marynowanego łososia z ziołowymi grzankami

### ZUPA - PODANA W WAZACH

*1 do wyboru*

- Zupa grzybowa z kluseczkami i wiejską śmietaną – sezonowo
- Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i prażonym słonecznikiem - sezonowo
- Krupnik na gęsinie
- Krem z kukurydzy z wiejską śmietaną i czerwoną papryką
- Zupa rybna Szefa Kuchni z pstrąga i łososia z zielonym groszkiem
- Rosół z kury z własnej roboty makaronem, marchewką i natką pietruszki

### DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

*4 do wyboru*

- Zrazy wołowe tradycyjne z wędzonym boczkiem, cebulą, ogórkiem kiszonym i suszoną śliwką w sosie własnym
- Karkówka pieczona, szpikowana czosnkiem, z sosem chrzanowym
- Udko z kurczaka trybowane, faszerowane wątróbką, jabłkiem i cebulą z sosem wiśniowym
- Mięso z kurczaka na ryżu, z białym sosem z rodzynkami
- Roladka z indyka z suszonymi pomidorami w sosie serowo – porowym
- Polędwiczki wieprzowe grillowane, z sosem z zielonego marynowanego pieprzu
- Sznyceł z indyka, tradycyjnie panierowany, z jajkiem sadzonym i szczypiorem
- Filet z dorsza w sosie śmietanowym z szyszkami rakowymi

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

Fryty

Kasza gryczana

Ryż jaśminowy z zielonym groszkiem

## SURÓWKI – NA STOLE BIESIADNYM

---

*3 do wyboru*

Buraczki na ciepło zasmażane

Marchewka z groszkiem na ciepło z tradycyjną zasmażką

Surówka z marchewki z jabłkiem i sokiem pomarańczowym

Surówka z białej kapusty z oliwką lub sosem majonezowym

Surówka z selera z rodzynkami – sezonowo

Salaty z rzodkiewką i ogórkiem z domowym vinaigrette

## DESER – NA STOLE BIESIADNYM DOMOWE WYPIEKI

---

*2 porcje na osobę*

*2 do wyboru*

Sernik cioci Hani z pyszną pianką

Ciasto tortowe Raffaello

Szarlotka z renetą i kruszonką

Ciasto czekoladowe tortowe z wiśniami i wiśniówką

## ZAKĄSKI ZIMNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM PIECZYWO, MASŁO

---

*4 do wyboru*

Plastry karkówki na sałatce jarzynowej

Schab pieczony z morelami w galarecie

Roladki naleśnikowe z wędzonym kurczakiem

Roladki naleśnikowe z warzywami i pastą twarogową

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Tatar ze świeżego i marynowanego łososia

Pstrąg luzowany w cytrusowej galarecie

Śledzik w oleju

Salata z grillowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym

Pomidory z białym serem, oliwą i świeżą bazylią

## NAPOJE ZIMNE - PODANE W DZBANKACH BEZ LIMITU

---

Kompot z owoców sezonowych  
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 206.00 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 **55.00 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

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 Żółte Pola przygotowane receptury przez  
mistrza Polski Baristów Latte Art***

Cappuccino kasztanowo-różane

Latte pomarańczowo-migdałowe na zimno z bitą śmietaną

Kawa Domu Żółte Pola piernikowo-czekoladowa z bitą śmietaną

---

*variant 1 – cena 15.50 zł / od osoby powyżej 30 osób*

*variant 1 + variant 2 – cena 26.00 zł / od osoby powyżej 30 osób*

*variant 1 + variant 2 + variant 3 – cena 28.00 zł / od osoby powyżej 30  
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 21.50 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.
- ☞ 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)