

MENU OD 188 ZŁ / OSOBA



PRZYSTAWKA - SERWOWANA

1 do wyboru

Pasztet domowy z żurawiną i winiakiem w chrupiącym cieście, mus porzeczkowy
Śledzik w śmietanie na placuszu ziemniaczanym z tartą skórką cytryny i szczypiorem

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
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
Połędwiczki 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 szyjkami 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

Buraczkki 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
Sałatki 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 Rafaello
Szarlotka z renetą i kruszonką
Ciasto czekoladowe tortowe z wiśniami i wiśniówką

ZAKĄSKI ZIMNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM PIĘCZYWO, 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 tatarogową
- Tymbaliki drobiowe z warzywami
- Tatar ze świeżego i marynowanego łososia
- Pstrąg lizowany w cytrusowej galarecie
- Śledzik w oleju
- Sałata 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

podane w dzbankach na stole biesiadnym lub bufecie bez limitu

kawa, herbata

Cena **od 188 zł** za osobę dorosłą
(cena zależna od ilości osób i czasu trwania przyjęcia)
dzieci do lat 3 bez opłaty
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
- Pulpelki 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 8 zł od osoby

wariant 1 + wariant 2 – cena 17 zł od osoby

wariant 1 + wariant 2 + wariant 3 – cena 26 zł od osoby

(cena menu kawowego powyżej 20 osób)

PODANE W DZIAŁKACH NASTOLEK BIESIADY LUB BUDĘCY NAPOJE CHŁODZĄCE DUMOWEJ RÓBOTY

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 brzoskwiśniowa

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 17,00 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.

POWRÓT DO OFERTY DLA RODZIN

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