

# **MENU WESELNE OD 188 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

Pasztek 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 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 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 włoszczyną 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 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

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 pieczyste: karkówka, schab, indyk

Schab pieczony ze śliwką i sezamem, w galaretce

Ozorki z tartyム 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

Kompot z owoców sezonowych - do obiadu

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 188 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 12,50 zł / od osoby powyżej 40 osób

wariant 1 + wariant 2 – cena 26 zł / od osoby powyżej 40 osób

wariant 1 + wariant 2 + wariant 3 – cena 28 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 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.

- 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)