

# MENU

## OD 116.00 ZŁ / OSOBA



### ZUPA - PODANA W WAZACH

*1 do wyboru*

Rosół z kury z własnej roboty makaronem, marchewką i natką pietruszki  
Zupa pomidorowa na przecierze pomidorowym z przepisu Mamy z  
domowym makaronem lub ryżem  
Botwinka z jajkiem i ziemniakami - sezonowo  
Krem z jarzyn - sezonowo

### DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

*3 do wyboru*

Mięso z kurczaka na ryżu, z białym sosem z rodzynkami  
Polędwiczki wieprzowe z sosem śmietanowo-kurkowym i tłuczonym  
pieprzem  
De Volaille z piersi kurczaka, z wiejskim masłem i natką pietruszki  
Schab marynowany w mleku i cebuli, tradycyjnie panierowany, smażony  
na domowym smalcu  
Filet z pstrąga w sosie tymiankowym

### DODATKI – NA STOLE BIESIADNYM

*2 do wyboru*

Ziemniaki gotowane, ze świeżym koprem  
Ziemniaki tłuczone z masłem i śmietaną  
Ziemniaki opiekane z ziołami  
Ryż biały  
Fryty

### SURÓWKI – NA STOLE BIESIADNYM

*3 do wyboru*

Mizeria z ogórków i kwaśniej śmietany ze szczyptą cukru - sezonowo  
Surówka z selera z rodzynkami – sezonowo  
Kalafior z bułką tartą – sezonowo

Fasola szparagowa na ciepło z czosnkiem i oliwą - sezonowo  
Surówka z tartych buraków z cebulą, jabłkiem i sokiem z cytryny  
Surówka z marchewki z jabłkiem i sokiem z pomarańczy  
Surówka z białej kapusty z oliwką lub sosem majonezowym  
Marchewka z groszkiem na ciepło z tradycyjną zasmażką

## DESER – NA STOLE BIESIADNYM DOMOWE WYPIEKI

*2 porcje na osobę*

Szarlotka z renetą i kruszonką  
Karpátka z kremem budyniowym i cukrem pudrem

## 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 116.00 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 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 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 miętą**

---

*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