

# **MENU WESELNE OD 208 ZŁ / OSOBA**

---



## **POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ**

---

### **ZUPA - PODANA W WAZACH**

---

*1 do wyboru*

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

Krem z kalafiora z korzennymi warzywami i wiejską śmietaną

Krem z selera z karmelizowanymi orzechami

Krem z pieczarek z groszkiem ptysiowym, śmietaną i natką pietruszki

Krem z pomidorów ze słodkim serkiem i świeżą bazylią

Krem z zielonego groszku z papryczką i świeżą miętą

## **DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM**

---

*4 do wyboru  
3 porcje / osoba*

Zrazy wieprzowe z wędzonym boczkiem, cebulą, ogórkiem kiszonym i razowym chlebem w sosie własnym

Karczek wieprzowy duszony, z sosem z korniszonów

Schab marynowany w mleku, tradycyjnie panierowany, smażony na domowym smalcu, z pieczarkami duszonymi z cebulą i natką pietruszki

Polędwiczkki wieprzowe z sosem śmietanowo-kurkowym i mielonym pieprzem

Mięso z kurczaka na ryżu, z białym sosem z rodzynkami

Eskalopki drobiowe w sosie pomarańczowo-tymiankowym na śmietanie

Sznyceł z indyka, tradycyjnie panierowany, z jajkiem sadzonym i szczypiorem

Udko z kurczaka faszerowane morelami i rodzynkami w sosie śmietanowo – estragonowym

De Volaille z piersi kurczaka, z wiejskim masłem i natką pietruszki

Filet z pstrąga z pieca z kruszonką z tymiankiem, rozmarynem i skórką cytrynową

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

Ziemniaki opiekane z ziołami

Ryż biały

Ryż biały z prażonym słonecznikiem i natką pietruszki

Kasza gryczana prażona z boczkiem i cebulą

Kasza pęczak z warzywami

Kopytka z masełkiem

Frytki

## SURÓWKI – NA STOLE BIESIADNYM

---

*4 do wyboru*

Buraczki na ciepło zasmażane

Marchewka z groszkiem na ciepło z tradycyjną zasmażką

Warzywa gotowane na parze z masłem czosnkowym - sezonowo

Kalafior z tartą bułką na maśle - sezonowo

Surówka z marchewki z jabłkiem i śmietaną

Domowa surówka Colesław

Surówka z tarych buraków, z cebulą i jabłkiem

Surówka z pora z rodzynkami i migdałami

Mizeria z ogórków i kwaśnej śmietany - sezonowo

Surówka z selera z rodzynkami – sezonowo

Sałaty z rzodkiewką i ogórkiem z domowym vinaigrette

# **DESER CIASTO DOMOWE - NA STOLE BIESIADNYM LUB BUFECIE**

---

*4 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 z morelami w galaretce

Pasztet domowy z żurawiną, w chrupiącym cieście

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Pstrąg luzowany w cytrusowej galaretce

Śledziki: w oleju z cebulką i w śmietanie z migdałami i rodzynkami

Łosoś marynowany na mini placuszkach ziemniaczanych

Roladki naleśnikowe z warzywami i pastą tatarogową

Sałata z grillowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym

Sałatka brokułowa z jabłkiem i sosem chrzanowym

Tradycyjna sałatka jarzynowa

## **KOLACJA NA CIEPŁO - SERWOWANA**

---

Szynka pieczona w całości, szpikowana czoskiem, marynowana w rozmarynie, musztardzie i cebuli, podana z kopytkami, sosem pieczeniowym i duszoną czerwoną kapustą z miodem i żurawiną

## **PO PÓŁNOCY - SERWOWANE**

---

*1 do wyboru*

Barszcz czerwony gotowany na domowym zakwasie, z kołdunami lub pasztecikiem mięsnym

Delikatnie pikantna zupa gulaszowa z ziemniakami i papryką

Strogonow drobiowy z pieczarkami i kluseczkami

## NAPOJE ZIMNE - PODANE W DZBANKACH BEZ LIMITU

---

Kompot z owoców sezonowych - do obiadu

Woda mineralna z cytryną

## NAPOJE GORĄCE - PODANE NA BUFECIE BEZ LIMITU

---

Kawa, herbata

Cena **od 208 zł** za osobę dorosłą

(cena zależna od ilości osób i czasu trwania przyjęcia)

dzieci do lat 3 bez opłat

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 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)*

# 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 brzoskwienna

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 weselnego z projektora i ekranu bez dodatkowych opłat.
- Menu dla Zespołu, DJ, Fotografa za 50% ceny menu za osobę.
- Stół wiejski według indywidualnej wyceny.
- Poprawiny według indywidualnej wyceny.
- 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)