

# MENU OD 125 ZŁ / OSOBA



## PRZYSTAWKA - SERWOWANA

Tatar ze śledzia z marynowanymi grzybkami, siekaną cebulką, korniszonem, rodzyinkami i olejem rzepakowym, koszyk pieczywa mieszaneego, masełko ziołowe

## ZUPA - PODANA W WAZACH

1 do wyboru

Rosół z kury z własnej roboty makaronem, marchewką i natką pietruszki  
Zupa koperkowa z mięsnymi klopsikami

## DANIA GŁÓWNE - PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

3 do wyboru

Szynka pieczona w miodzie z rozmarynem, sos pieczeniowy,  
Udo z kaczki, pieczone z jabłkami w majeranku i odrobina tymianku,  
Zrazy wołowe tradycyjne z wędzonym boczkiem, cebulką, ogórkiem kiszonym i suszoną śliwką w sosie  
własnym  
Łosoś wolno pieczony podany z sosem cytrynowym na wiejskiej śmietanie

## DODATKI - NA STOLE BIESIADNYM

2 do wyboru

Ziemniaki gotowane, ze świeżym koprem  
Ziemniaki tłuczone z masłem i śmietaną  
Ziemniaki opiekane z ziołami  
Kopytka z masełkiem

## SURÓWKI - NA STOLE BIESIADNYM

3 do wyboru

Buraczki na ciepło, z tarty chrzanem  
Kapusta czerwona na ciepło, duszona z żurawiną  
Surówka z marchewki z jabłkiem i sokiem pomarańczowym  
Sałatka z rzodkiewką, szczypiorem i śmietaną ukwaszaną

## DESER - NA STOLE BIESIADNYM DOMOWE WYPIEKI

2 porcje na osobę

Sernik cioci Hani z pyszną pianką  
Ciasto Szefa Kuchni czekoladowe z wiśniami na wiśniówce

## 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, herbatka

Cena **od 125 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  
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 bawiarnia dla dzieci bez dodatkowych opłat.
- ◆◆ Na życzenie gości animacje dla dzieci w bawiarni 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, plastr cytryny, cukier brązowy, kostki lodu, woda gazowana

### Lemoniada arbuzowa

arbuz, sok ze świeżej cytryny, syrop cukrowy, kostki lodu, woda mineralna

### Mrożona herbatka brzoskwińiowa

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

T: +48 501 317 113  
E: rezerwacje@domzlotepola.pl

© Copyright 2020  
**DÓM ZŁOTE POLA**