

MENU WESELNE

OD 224 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
Polędwiczki 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
Sznycel 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 masłem
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 tartych 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 pieczone: karkówka, schab, indyk
Schab pieczony z morelami w galarecie
Pasztet domowy z żurawiną, w chrupiącym cieście
Tymbaliki drobiowe z warzywami
Pstrąg luzowany w cytrusowej galarecie
Śledziki: w oleju z cebulką i w śmietanie z migdałami i rodzynkami
Łosoś marynowany na mini placuszkach ziemniaczanych
Roladki naleśnikowe z warzywami i pastą twarogową
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 czosnkiem, 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

Woda mineralna z cytryną

NAPOJE GORĄCE - BEZ LIMITU

Herbaty smakowe na bufecie

Kawa serwowana - Bufet Baristy, wycena wg wariantów do wyboru

Cena **od 224 zł** za osobę dorosłą

(cena zależna od ilości osób i czasu trwania przyjęcia)

Torty okolicznościowe i dodatkowe desery – indywidualna wycena

**Specjalnie dla gości Domu Żółte 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 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 14.5 zł / od osoby powyżej 80 osób

variant 1 + variant 2 – cena 23.5 zł / od osoby powyżej 80 osób

*variant 1 + variant 2 + variant 3 – cena 26 zł / od osoby powyżej 80
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 mięta

*Cena 21.5 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, Fotografą 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 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