

# MENU OD 89 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

- Polędwiczki wieprzowe z sosem śmietanowo-kurkowym i mielonym 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

- Ziemniaki gotowane, ze świeżym koprem  
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  
Karpatka z kremem budyniowym i cukrem pudrem

## 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, herbata

---

Cena od 89 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, plasty 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.

★★★ 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

© Copyright 2020  
DÓM ZŁOTE POLA

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