

MENU WESELNE OD 206 zł / OSOBA



POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA - SERWOWANA

1 do wyboru

Łosoś marynowany według receptury Domu Złote Pola, na chrupiącym placuszku ziemniaczanym, z sosem cytrusowym

Pasztet domowy z żurawiną i winiakiem, pieczony w cieście, z musem porzeczkowym

Przystawka z kaczej piersi z marynowaną gruszką i burakiem, z sosem malinowym i słonym ciasteczkami,

ZUPA - PODANA W WAZACH

1 do wyboru

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

Żurek na domowym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem, tłuczone ziemniaki ze skwarkami

Krem z kalafiora z korzennymi warzywami i wiejską śmietaną

Krem z zielonego groszku z papryczką i świeżą miętą

Zupa grzybowa z kluseczkami i wiejską śmietaną – sezonowo

Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i prażonym słonecznikiem – sezonowo

DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

4 do wyboru

3 porcje / osoba

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

Polędwiczki wieprzowe z sosem z marynowanego zielonego pieprzu

Sakiewki ze schabu faszerowane włoszczyną i pieczarkami, z sosem porowym

Karczek wieprzowy duszony, sos pieczeniowy z miodem i musztardą

Schab marynowany w mleku, tradycyjnie panierowany, smażony na domowym smalcu

Mięso z kurczaka na ryżu, z białym sosem z rodzynkami
Roladki drobiowe faszerowane morelami i rodzynkami w sosie
śmietanowo – estragonowym
Eskalopki drobiowe z sosem serowym i natką pietruszki
Filet z sandaczka z sosem szafrańskim
Łosoś Szefa Kuchni 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
Kasza gryczana prażona z boczkiem i cebulą
Frytki

SURÓWKI – NA STOLE BIESIADNYM

3 do wyboru

Buraczki na ciepło zasmażane
Marchewka z groszkiem na ciepło z tradycyjną zasmażką
Warzywa gotowane na parze z masłem czosnkowym
Surówka z marchewki z jabłkiem i śmietaną
Surówka z białej kapusty z oliwą lub sosem majonezowym
Surówka z tartych buraków, z cebulą i jabłkiem
Sałatki z rzodkiewką i ogórkiem z domowym vinaigrette

DESER CIASTO DOMOWE – NA STOLE BIESIADNYM LUB BUFECIE

*3 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 ze śliwką i sezamem, w galaretce
Ozorki z tarym chrzanem i marynowaną papryką, w galarecie
Łosoś w cytrusowej galarecie
Śledziki w śmietanie z migdałami i rodzynkami
Tatar ze śledzia z marynowanymi grzybami, siekaną cebulą i korniszonem
Roladki naleśnikowe z warzywami i pastą twarogową
Sałatka z grilowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym
Sałatka makaronowa z tuńczykiem i sosem majonezowym

Świeże sałaty z prażonymi pestkami i orzechami, serem pleśniowym,

pomidorkami i domowym vinaigrette

Tradycyjna sałatka jarzynowa

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 206 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 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 **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

wariant 1

Espresso
Espresso doppio – podwójne espresso
Americano – podwójne espresso przedłużone wodą lub ciepłym mlekiem
Cappuccino - espresso ze spienionym mlekiem i pianką mleczną

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 15.5 zł / od osoby powyżej 40 osób

wariant 1 + wariant 2 – cena 26 zł / od osoby powyżej 40 osób

wariant 1 + wariant 2 + wariant 3 – cena 28 zł / od osoby powyżej 40 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 herbatka brzoskwiniowa

zielona herbata, brzoskwinie, sok z cytryny, miód, kostki lodu

Wyciskany sok ze świeżych pomarańczy

Wyciskany sok ze świeżych pomarańczy

Woda mineralna ze świeżym ogórkiem i miętą

*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 z projektora i ekranu bez dodatkowych opłat.
 - Menu dla Oprawy Muzycznej i Fotografa za 50% ceny menu za osobę.
 - 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