

# MENU OD 206.00 ZŁ / OSOBA



## PRZYSTAWKA – SERWOWANA

1 do wyboru

Śledzik w śmietanie na placuszku ziemniaczanym z tartą skórką cytryny i szczypiorem

Mus z wątróbek drobiowych na pumperniklu z galaretką porzeczkową i owocami sezonowymi

Tatar ze świeżego i marynowanego łososia z ziołowymi grzankami

## ZUPA - PODANA W WAZACH

1 do wyboru

Zupa grzybowa z kluseczkami i wiejską śmietaną – sezonowo

Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i prażonym słonecznikiem – sezonowo

Krupnik na gęsinie

Krem z kukurydzy z wiejską śmietaną i czerwoną papryką

Zupa rybna Szefa Kuchni z pstrąga i łososia z zielonym groszkiem

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

## DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

4 do wyboru

Zrazy wołowe tradycyjne z wędzonym boczkiem, cebulą, ogórkiem kiszonym

i suszoną śliwką w sosie własnym

Karkówka pieczona, szpikowana czosnkiem, z sosem chrzanowym

Udko z kurczaka trybowane, faszerowane wątróbką, jabłkiem i cebulą z sosem wiśniowym

Mięso z kurczaka na ryżu, z białym sosem z rodzynkami

Roladka z indyka z suszonymi pomidorami w sosie serowo – porowym

Polędwiczki wieprzowe grillowane, z sosem z zielonego marynowanego pieprzu

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

Filet z dorsza w sosie śmietanowym z szyjkami rakowymi

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

Fryty

Kasza gryczana

Ryż jaśminowy z zielonym groszkiem

## SURÓWKI – NA STOLE BIESIADNYM

*3 do wyboru*

Buraczki na ciepło zasmażane

Marchewka z groszkiem na ciepło z tradycyjną zasmażką

Surówka z marchewki z jabłkiem i sokiem pomarańczowym

Surówka z białej kapusty z oliwką lub sosem majonezowym

Surówka z selera z rodzynkami – sezonowo

Sałaty z rzodkiewką i ogórkiem z domowym vinaigrette

## DESER – NA STOLE BIESIADNYM DOMOWE WYPIEKI

*2 porcje na osobę  
2 do wyboru*

Sernik cioci Hani z pyszną pianką

Ciasto tortowe Rafaello

Szarlotka z renetą i kruszonką

Ciasto czekoladowe tortowe z wiśniami i wiśniówką

## ZAKĄSKI ZIMNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM PIECZYWO, MASŁO

*4 do wyboru*

Plastry karkówki na sałatce jarzynowej

Schab pieczony z morelami w galaretce

Roladki naleśnikowe z wędzonym kurczakiem

Roladki naleśnikowe z warzywami i pastą tatarogową

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Tatar ze świeżego i marynowanego łososia

Pstrąg lizowany w cytrusowej galaretce

Śledzik w oleju

Sałata z grilowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym

Pomidory z białym serem, oliwą i świeżą bazylią

## NAPOJE ZIMNE - PODANE W DZBANKACH BEZ LIMITU

Kompot z owoców sezonowych

Woda mineralna z cytryną

## NAPOJE GORĄCE

herbata w dzbankach na stole biesiadnym lub bufecie bez limitu

kawa serwowana – Bufet Baristy, wersja do wyboru

Cena **od 206.00 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 **55.00 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

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 15.50 zł / od osoby powyżej 30 osób

wariant 1 + wariant 2 – cena 26.00 zł / od osoby powyżej 30 osób

wariant 1 + wariant 2 + wariant 3 – cena 28.00 zł / od osoby powyżej 30  
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 miętą

---

*Cena 21,50 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.
- 

**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)