

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
Karpátka 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 Żłote 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 **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, wg 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 Żłote Pola. Świeżo mieloną kawę zaparzamy w wysokociśnieniowym ekspresie, ręcznie obsługiwanym 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 8 zł od osoby

variant 1 + variant 2 – cena 17 zł od osoby

variant 1 + variant 2 + variant 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, 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 17,00zł 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