

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

Półdewiczki 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 skórą 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 masełkiem

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 galaretkie
Pasztet domowy z żurawiną, w chrupiącym cieście
Tymbaliki drobiowe z warzywami
Pstrąg luzowany w cytrusowej galaretkie
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 kołodunami 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 - PODANE NA BUFECIE BEZ LIMITU

Kawa, herbata

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 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 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 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 12.5 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 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 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 Żłote Pola.

DÓM ŻŁOTE POLA

ul. Żłote Pola 17

80-297 Miszewo / poczta Banino

© Copyright 2020

DÓM ŻŁOTE POLA

T: +48 501 317 113

E: rezerwacje@domzlotepola.pl