

MENU

OD 143.00 ZŁ / OSOBA



PRZYSTAWKA – SERWOWANA

1 do wyboru

Pasztet domowy z żurawiną i winiakiem w chrupiącym cieście, mus porzeczkowy

Tatar ze śledzia z marynowanymi grzybkami, siekaną cebulą, korniszonem, rodzynkami i olejem rzepakowym, koszyk pieczywa mieszanego, maselko ziołowe

ZUPA - PODANA W WAZACH

1 do wyboru

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

Zupa koperkowa z mięsnymi klopsikami

Krem z cukini z rucollą, miętą i kozim serem

Krupnik na gęsinie

Zupa pomidorowa na przecierze pomidorowym z przepisu Mamy z domowym makaronem lub ryżem

DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

3 do wyboru

Szynka pieczona w miodzie z rozmarynem, sos pieczeniowy

Udo z kaczki, pieczone z jabłkami w majeranku i odrobiną tymianku

Zrazy wołowe tradycyjne z wędzonym boczkiem, cebulą, ogórkiem kiszonym i suszoną śliwką w sosie własnym

Łosoś wolno pieczony podany z sosem cytrynowym na wiejskiej śmietanie

Rumsztyk drobiowy smażony z cebulą i pieczarkami

DODATKI – NA STOLE BIESIADNYM

2 do wyboru

Ziemniaki gotowane, ze świeżym koprem

Ziemniaki tłuczone z masłem i śmietaną

Ziemniaki opiekane z ziołami

Kopytka z masłem

Kasza pęczak z warzywami

SURÓWKI – NA STOLE BIESIADNYM

3 do wyboru

Buraczki na ciepło, z tartym chrzanem

Kapusta czerwona na ciepło, duszona z żurawiną

Surówka z marchewki z jabłkiem i sokiem pomarańczowym

Salata z rzodkiewką, szczypiorem i śmietaną ukwaszoną

Surówka z pora z rodzynkami i migdałami

Domowa surówka Colesław

DESER – NA STOLE BIESIADNYM DOMOWE WYPIEKI

2 porcje na osobę

Sernik cioci Hani z pyszną pianką

Ciasto Szefa kuchni czekoladowe z wiśniami na wiśniówce

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 143.00 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 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 **55.00 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

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 15.50 zł / od osoby powyżej 30 osób

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

*variant 1 + variant 2 + variant 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 mięta

*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 ŻŁOTE POLA

ul. Złote Pola 17
80-297 Miszewo / poczta Banino

© Copyright 2020
DÓM ŻŁOTE POLA

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