

# MENU

## OD 206 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 łososa 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 łososa 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

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

Filet z dorsza w sosie śmietanowym z szyszkami 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

Salaty 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 Raffaello  
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 twarogową  
Tymbaliki drobiowe z warzywami  
Tatar ze świeżego i marynowanego łososia  
Pstrąg luzowany w cytrusowej galaretce  
Śledzik w oleju  
Sałata z grillowanym 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 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 zmikсовana)

## 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 14.5 zł / od osoby powyżej 80 osób*  
*variant 1 + variant 2 – cena 26 zł / od osoby powyżej 80 osób*  
*variant 1 + variant 2 + variant 3 – cena 28 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.



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)