

# MENU OD 188 ZŁ / OSOBA



## PRZYSTAWKA - SERWOWANA

1 do wyboru

Pasztet domowy z żurawiną i winiakiem w chrupiącym cieście, mus porzeczkowy  
Śledzik w śmietanie na placuszu ziemniaczanym z tartą skórką cytryny i szczypiorem

## 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  
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  
Połędwiczki 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

Buraczkki 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  
Sałatki 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 PIĘCZYWO, MASŁO

4 do wyboru

- Plastry karkówki na sałatce jarzynowej
- Schab pieczony z morelami w galaretkę
- 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 galaretkę
- 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

*podane w dzbankach na stole biesiadnym lub bufecie bez limitu*

kawa, herbata

Cena **od 188 zł** za osobę dorosłą  
(cena zależna od ilości osób i czasu trwania przyjęcia)  
dzieci do lat 3 bez opłaty  
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
- Pulpelki 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 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, 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 8 zł od osoby

wariant 1 + wariant 2 – cena 17 zł od osoby

wariant 1 + wariant 2 + wariant 3 – cena 26 zł od osoby

(cena menu kawowego powyżej 20 osób)

# ~~PODANE W DZIAŁKACH NASTOLEK BIESIADOWY LUB BUFEĆ~~ NAPOJE CHŁODZĄCE DUMOWEJ ROBOTY

## **Lemoniada truskawkowa**

truskawki, sok ze świeżych cytryn, miód, kostki lodu, woda mineralna

## **Lemoniada a`la Mojito**

sok z limonki , świeża mięta , plasty cytryny, cukier brązowy, kostki lodu, woda gazowana

## **Lemoniada arbuzowa**

arbuz, sok ze świeżej cytryny, syrop cukrowy, kostki lodu, woda mineralna

## **Mrożona herbata brzoskwiśniowa**

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 17,00 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