

# MENU WESELNE

## OD 206 ZŁ / OSOBA



### POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

### PRZYSTAWKA - SERWOWANA

*1 do wyboru*

Łosoś marynowany według receptury Domu Złote Pola, na chrupiącym placuszku ziemniaczanym, z sosem cytrusowym

Paszтет domowy z żurawiną i winiakiem, pieczony w cieście, z musem porzeczkowym

Przystawka z kaczek piersi z marynowaną gruszką i burakiem, z sosem malinowym i słonym ciasteczkami,

### ZUPA - PODANA W WAZACH

*1 do wyboru*

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

Żurek na domowym zakwasie z białą kiełbasą i jajkiem, tłuczone ziemniaki ze skwarkami

Krem z kalafiora z korzennymi warzywami i wiejską śmietaną

Krem z zielonego groszku z papryczką i świeżą miętą

Zupa grzybowa z kluseczkami i wiejską śmietaną – sezonowo

Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i prażonym słonecznikiem - sezonowo

### DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

*4 do wyboru*

*3 porcje / osoba*

Zrazy wołowe z wędzonym boczkiem, cebulą, ogórkiem kiszonym i razowym chlebem w sosie własnym

Polędwiczki wieprzowe z sosem z marynowanego zielonego pieprzu

Sakiewki ze schabu faszerowane włoszczyzną i pieczarkami, z sosem porowym

Karczek wieprzowy duszony, sos pieczeniowy z miodem i musztardą

Schab marynowany w mleku, tradycyjnie panierowany, smażony na domowym smalcu

Mięso z kurczaka na ryżu, z białym sosem z rodzynkami  
Roladki drobiowe faszerowane morelami i rodzynkami w sosie  
śmietanowo – estragonowym  
Eskalopki drobiowe z sosem serowym i natką pietruszki  
Filet z sandacza z sosem szafranowym  
Łosoś Szefa Kuchni 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  
Kasza gryczana prażona z boczkiem i cebulą  
Frytki

## SURÓWKI – NA STOLE BIESIADNYM

*3 do wyboru*

Buraczki na ciepło zasmażane  
Marchewka z groszkiem na ciepło z tradycyjną zasmażką  
Warzywa gotowane na parze z masłem czosnkowym  
Surówka z marchewki z jabłkiem i śmietaną  
Surówka z białej kapusty z oliwą lub sosem majonezowym  
Surówka z tartych buraków, z cebulą i jabłkiem  
Sałaty z rzodkiewką i ogórkiem z domowym vinaigrette

## DESER

### CIASTO DOMOWE - NA STOLE BIESIADNYM LUB BUFECIE

*3 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 ze śliwką i sezamem, w galarecie  
Ozorki z tartym chrzanem i marynowaną papryką, w galarecie  
Łosoś w cytrusowej galarecie  
Śledziki w śmietanie z migdałami i rodzynkami  
Tatar ze śledzia z marynowanymi grzybami, siekaną cebulą i korniszonem  
Roladki naleśnikowe z warzywami i pastą twarogową  
Sałata z grillowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym  
Sałatka makaronowa z tuńczykiem i sosem majonezowym

Świeże sałaty z prażonymi pestkami i orzechami, serem pleśniowym,  
pomidorkami i domowym vinaigrette  
Tradycyjna sałatka jarzynowa

## NAPOJE ZIMNE - PODANE W DZBANKACH BEZ LIMITU

---

Woda mineralna z cytryną

## NAPOJE GORĄCE BEZ LIMITU

---

Herbaty smakowe na bufecie  
Kawa serwowana - Bufet Baristy, wycena wg wariantów 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 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 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

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 15.5 zł / od osoby powyżej 40 osób*

*variant 1 + variant 2 – cena 26 zł / od osoby powyżej 40 osób*

*variant 1 + variant 2 + variant 3 – cena 28 zł / od osoby powyżej 40  
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 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 z projektora i ekranu bez dodatkowych opłat.
  - ☞ Menu dla Oprawy Muzycznej i Fotografa za 50% ceny menu za osobę.
  - ☞ 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