

MENU WESELNE

OD 188 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

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

Przystawka z kacznej piersi z marynowaną gruszką i burakiem, z sosem malinowym i słonym ciasteczkiem,

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

Salaty 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 galaretkę

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

Salata z grillowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym

Salatka 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

Kompot z owoców sezonowych - do obiadu

Woda mineralna z cytryną

NAPOJE GORĄCE - PODANE NA 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 opłat
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 **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 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 8 zł od osoby
variant 1 + variant 2 – cena 17 zł od osoby
variant 1 + variant 2 + variant 3 – cena 26 zł od osoby
(cena menu kawowego powyżej 20 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 17,00zł 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 Żółte Pola.

DÓM ŻŁOTE POLA

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

© Copyright 2020
DÓM ŻŁOTE POLA

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