

# 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 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

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 galaretkie

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 salaty 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

---

herbata w dzbankach na stole biesiadnym lub bufecie bez limitu

kawa serwowana – Bufet Baristy, wersja do wyboru

---

Cena **od 188 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 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 MARGINA 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

---

*wariant 1 – cena 12,50 zł / od osoby powyżej 40 osób*  
*wariant 1 + wariant 2 – cena 26 zł / od osoby powyżej 40 osób*  
*wariant 1 + wariant 2 + wariant 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 grejpfrutów**

## **Woda mineralna ze świeżym ogórkiem i miętą**

---

*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 Fotografą za 50% ceny menu za osobę.
  - 🍷 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)