

# MENU

## OD 125 ZŁ / OSOBA

---



### PRZYSTAWKA – SERWOWANA

---

*1 do wyboru*

Pasztet domowy z żurawiną i winiakiem w chrupiącym cieście, mus porzeczkowy  
Tatar ze śledzia z marynowanymi grzybkami, siekaną cebulą, korniszonem, rodzynkami  
i olejem rzepakowym, koszyk pieczywa mieszanego, masłko ziołowe

### ZUPA - PODANA W WAZACH

---

*1 do wyboru*

Rosół z kury z własnej roboty makaronem, marchewką i natką pietruszki  
Zupa koperkowa z mięsnymi klopsikami  
Krem z cukini z rucollą, miętą i kozim serem  
Krupnik na gęsinie  
Zupa pomidorowa na przecierze pomidorowym z przepisu Mamy z domowym  
makaronem lub ryżem

### DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

---

*3 do wyboru*

Szynka pieczona w miodzie z rozmarynem, sos pieczeniowy  
Udo z kaczki, pieczone z jabłkami w majeranku i odrobiną tymianku  
Zrazy wołowe tradycyjne z wędzonym boczkiem, cebulą, ogórkiem kiszonym i suszoną  
śliwką w sosie własnym

Łosoś wolno pieczony podany z sosem cytrynowym na wiejskiej śmietanie  
Rumsztyk drobiowy smażony z cebulą i pieczarkami

## DODATKI – NA STOLE BIESIADNYM

---

*2 do wyboru*

Ziemniaki gotowane, ze świeżym koprem

Ziemniaki tłuczone z masłem i śmietaną

Ziemniaki opiekane z ziołami

Kopytka z masełkiem

Kasza pęczak z warzywami

## SURÓWKI – NA STOLE BIESIADNYM

---

*3 do wyboru*

Buraczki na ciepło, z tartym chrzanem

Kapusta czerwona na ciepło, duszona z żurawiną

Surówka z marchewki z jabłkiem i sokiem pomarańczowym

Salata z rzodkiewką, szczypiorem i śmietaną ukwaszaną

Surówka z pora z rodzynkami i migdałami

Domowa surówka Colesław

## DESER – NA STOLE BIESIADNYM DOMOWE WYPIEKI

---

*2 porcje na osobę*

Sernik cioci Hani z pyszną pianką

Ciasto Szefa kuchni czekoladowe z wiśniami na wiśniówce

## 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 125 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 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 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 12,5 zł / od osoby powyżej 20 osób*

*wariant 1 + wariant 2 – cena 26 zł / od osoby powyżej 20 osób*

*wariant 1 + wariant 2 + wariant 3 – cena 28 zł / od osoby 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 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.
- 🍷 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