MENU
OD 440 ZŁ / OSOBA

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA - SERWOWANA

1 do wyboru

Pasztet z rozmarynem, pieczony w złocistym cieście, z sosem z kaszubskiej żurawiny

Carpaccio wołowe z polskim serem Bursztyn, rukolą i piklami

Tatar z łososia z ziarnistą musztardą, aromatycznym koprem, kaparami, świeżym ogórkiem, cebulką i chrupiącym dodatkiem

ZUPA - PODANA W WAZACH

1 do wyboru

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

Żurek na domowym zakwasie, z ziemniakami, jajkiem, białą kiełbasą i tartym chrzanem

Zupa cebulowa z tymiankiem, z grzanką z serem

Zupa grzybowa z kluseczkami i wiejską śmietaną

Krem z pora i sera Cheddar na białym winie, z grzankami i rozmarynem

Krem z pomidorów, z groszkiem ptysiowym i bitą śmietaną

Krem z dyni z mlekiem kokosowym i świeżą kolendrą lub ostrą papryczką

Krem z pieczonej brukwi na gęsinie, z oliwą rzepakową i pestkami słonecznika – sezonowo

DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

4 do wyboru
3 porcje / osoba

Udo z kaczki pieczone z jabłkami w majeranku i odrobiną tymianku, z konfiturą z czerwonej cebuli

De volaille z piersi kurczaka, z wiejskim masłem i natką pietruszki

Roladka z kurczaka faszerowana podgrzybkami, z sosem pieczeniowym

Wołowe rolady śląskie z razowym chlebem, słoniną, cebulką oraz kiszonym ogórkiem,
z ciemnym sosem

Polędwiczki wieprzowe, z sosem z zielonego marynowanego pieprzu

Karkówka wolno pieczona, z sosem z suszonej śliwki i świeżym tymiankiem

Królik duszony w całości z jarzynami w śmietanie
(na półmisku mix mięs od 6 do 8 porcji)

Filet z łososia gotowany, na kremowym szpinaku

Filet z pstrąga pieczony w płatkach migdałowych z masłem

Zapiekanka z grillowanego bakłażana, cukinii, papryki, pomidora, z domowym pesto ziołowym

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 bufecie i stole biesiadnym

smaki uzgadniane indywidualnie
na przykład:

szarlotka z jabłkami prażonymi z cynamonem, bezą i kruszonką

sernik rosa

ciasto z owocami

ciasto z owocami i galaretką

jedna pozycja minimum 20 porcji
sugerowana ilość minimum 2 porcje/osoba

ZAKĄSKI ZIMNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM PIECZYWO, MASŁO, SOSY, MARYNATY

6 do wyboru

Mięsa pieczyste: karkówka, schab, indyk

Schab pieczony ze śliwką i sezamem, w galaretce

Polędwiczka wieprzowa z musem grzybowym

Łosoś w cytrusowej galarecie

Marynowany łosoś w plastrach, z filetami pomarańczy i lekkim dresingiem

Śledź w pikantnej salsie pomidorowo-paprykowej

Roladki naleśnikowe z warzywami i pastą twarogową

Sałata z grillowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym

Sałatka z serem feta, ogórkiem, papryką i oliwkami, z ziołowym dressingiem

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

Woda mineralna ze świeżą miętą

NAPOJE GORĄCE BEZ LIMITU

Herbaty smakowe na bufecie

Kawa serwowana - Bufet Baristy, wycena wg wariantów do wyboru

Cena **od 440 zł** za osobę dorosłą
(cena zależna od ilości osób i czasu trwania uroczystości)

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

DODATKI

2 do wyboru

Frytki, ryż, ziemniaki gotowane

Surówka z marchewki z jabłkiem

Surówka z buraczków

Mizeria z ogórków

Marchewka z groszkiem na ciepło

Gotowane brokuły

DESER

1 do wyboru

Pucharek lodowy (2gałki) z owocami i bitą śmietaną

Galaretka owocowa z bitą śmietaną

80zł/dziecko do 3 lat
100zł/dziecko od 4 do 10 lat
indywidualna wycena/dziecko powyżej 10 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 uroczystości, 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

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 19 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 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 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