MENU WESELNE
OD 388 ZŁ / OSOBA

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

ZUPA - PODANA W WAZACH

1 do wyboru

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

Krem z cukinii, z ruccolą, miętą i kozim serem

Krem z selera, z karmelizowanymi orzechami

Krem pieczarkowy, z grzankami i świeżym tymiankiem

Krem z pomidorów, ze słodkim serkiem i świeżą bazylią

Krem z zielonego groszku z papryczką i świeżą miętą

DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

4 do wyboru
3 porcje / osoba

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

Pieczony schab, z sosem chrzanowym

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

Polędwiczki wieprzowe z sosem śmietanowo-kurkowym i mielonym pieprzem

Pierś z kurczaka pieczona ze skórką, z sosem z suszonych pomidorów

Grillowane filety drobiowe, z sosem pomarańczowo - rozmarynowym

Sznycel z indyka, tradycyjnie panierowany, z jajkiem sadzonym i szczypiorem

Roladka drobiowa faszerowana morelami i rodzynkami, z sosem śmietanowo–estragonowym

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

Filet z pstrąga pieczony w płatkach migdałowych z masłem

Łosoś wolno pieczony, 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

Ryż biały z prażonym słonecznikiem i natką pietruszki

Kasza gryczana prażona z boczkiem i cebulą

Kasza pęczak z warzywami

Frytki

SURÓWKI – NA STOLE BIESIADNYM

4 do wyboru

Buraczki na ciepło zasmażane

Marchewka z groszkiem na ciepło z tradycyjną zasmażką

Warzywa gotowane na parze z masłem czosnkowym - sezonowo

Kalafior z tartą bułką na maśle - sezonowo

Surówka z marchewki z jabłkiem i śmietaną

Domowa surówka Colesław

Surówka z tartych buraków, z cebulą i jabłkiem

Surówka z pora z jabłkiem i domowym majonezem

Mizeria z ogórków i kwaśnej śmietany - sezonowo

Surówka z selera z rodzynkami – sezonowo

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 nadziewany śliwką, z musem chrzanowym

Pasztet domowy z rozmarynem, z sosem porzeczkowo-chrzanowym

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Pstrąg luzowany w cytrusowej galaretce

Śledź w pikantnej salsie pomidorowo-paprykowej

Jajka faszerowane musami:
(mus chrzanowy, mus z wędzoną szynką, mus szczypiorkowy)

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

Tradycyjna sałatka jarzynowa

KOLACJA NA CIEPŁO - SERWOWANA

Szynka pieczona w całości, szpikowana czosnkiem, marynowana w rozmarynie, musztardzie
i cebuli, podana z kopytkami, sosem pieczeniowym i duszoną czerwoną kapustą,
z miodem i żurawiną

PO PÓŁNOCY - SERWOWANE

1 do wyboru

Barszcz czerwony gotowany na domowym zakwasie, z pasztecikiem mięsnym

Delikatnie pikantna zupa gulaszowa z ziemniakami i papryką

Zupa cebulowa z tymiankiem i grzanką z serem

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 388 zł** za osobę dorosłą
(cena zależna od ilości osób i czasu trwania wesela)

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

KOLACJA

Makaron penne z sosem bolognese

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 wesela, 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 17 zł / od osoby powyżej 80 osób
wariant 1 + wariant 2 – cena 23.5 zł / od osoby powyżej 80 osób
wariant 1 + wariant 2 + wariant 3 – cena 26 zł / od osoby powyżej 80 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 weselnego z projektora i ekranu bez dodatkowych opłat.
- Menu dla Zespołu, DJ, Fotografa za 50% ceny menu za osobę.

- Stół wiejski według indywidualnej wyceny.
- Poprawiny według indywidualnej wyceny.
- 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