MENU
OD 260 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, masełko 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

Sałata 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 260 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

Cena **80 zł** za dziecko do 3 lat
Wycena indywidualna / dziecko od 4 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 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

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 30 osób
wariant 1 + wariant 2 – cena 26 zł / od osoby powyżej 30 osób

wariant 1 + wariant 2 + wariant 3 – cena 28 zł / od osoby powyżej 30 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.
- 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