MENU
OD 341 ZŁ / OSOBA

PRZYSTAWKA – SERWOWANA

1 do wyboru

Śledzik w śmietanie na placuszku ziemniaczanym z tartą skórką cytryny i szczypiorem

Mus z wątróbek drobiowych na pumperniklu z galaretką porzeczkową i owocami sezonowymi

Tatar ze świeżego i marynowanego łososia z ziołowymi grzankami

ZUPA - PODANA W WAZACH

1 do wyboru

Zupa grzybowa z kluseczkami i wiejską śmietaną – sezonowo

Krem z dyni z mleczkiem kokosowym i prażonym słonecznikiem - sezonowo

Krupnik na gęsinie

Krem z kukurydzy z wiejską śmietaną i czerwoną papryką

Zupa rybna Szefa Kuchni z pstrąga i łososia z zielonym groszkiem

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

DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

4 do wyboru

Zrazy wołowe tradycyjne z wędzonym boczkiem, cebulą, ogórkiem kiszonym
i suszoną śliwką w sosie własnym

Karkówka pieczona, szpikowana czosnkiem, z sosem chrzanowym

Udko z kurczaka trybowane, faszerowane wątróbką, jabłkiem i cebulą z sosem wiśniowym

Mięso z kurczaka na ryżu, z białym sosem z rodzynkami

Roladka z indyka z suszonymi pomidorami w sosie serowo – porowym

Polędwiczki wieprzowe grillowane, z sosem z zielonego marynowanego pieprzu

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

Filet z dorsza w sosie śmietanowym z szyjkami rakowymi

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

Fryty

Kasza gryczana

Ryż jaśminowy z zielonym groszkiem

SURÓWKI – NA STOLE BIESIADNYM

3 do wyboru

Buraczki na ciepło zasmażane

Marchewka z groszkiem na ciepło z tradycyjną zasmażką

Surówka z marchewki z jabłkiem i sokiem pomarańczowym

Surówka z białej kapusty z oliwką lub sosem majonezowym

Surówka z selera z rodzynkami – sezonowo

Sałaty z rzodkiewką i ogórkiem z domowym vinaigrette

DESER – NA STOLE BIESIADNYM DOMOWE WYPIEKI

2 porcje na osobę
2 do wyboru

Sernik cioci Hani z pyszną pianką

Ciasto tortowe Rafaello

Szarlotka z renetą i kruszonką

Ciasto czekoladowe tortowe z wiśniami i wiśniówką

ZAKĄSKI ZIMNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM PIECZYWO, MASŁO

4 do wyboru

Plastry karkówki na sałatce jarzynowej

Schab pieczony z morelami w galaretce

Roladki naleśnikowe z wędzonym kurczakiem

Roladki naleśnikowe z warzywami i pastą twarogową

Tymbaliki drobiowe z warzywami

Tatar ze świeżego i marynowanego łososia

Pstrąg luzowany w cytrusowej galaretce

Śledzik w oleju

Sałata z grillowanym kurczakiem, grzankami i sosem czosnkowym

Pomidory z białym serem, oliwą i świeżą bazylią

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 341 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