MENU WESELNE
OD 478 ZŁ / OSOBA

POWITANIE CHLEBEM I SOLĄ

PRZYSTAWKA - SERWOWANA

1 do wyboru

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

Pierś kacza z marynowaną gruszką i burakiem, z sosem malinowym i słonym ciasteczkiem

Łosoś wędzony, na blinach ziemniaczanych z kwaśną wiejską śmietaną i cytryną

Bakłażan pieczony z ziołami i oliwą, z podpiekanymi pomidorkami, chrupkiem z parmezanu
i siankiem z pora

ZUPA - PODANA W WAZACH

1 do wyboru

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

Zupa rybna z warzywami, zabielana 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 selera, z karmelizowanymi orzechami

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

Krem z białych warzyw z oliwą truflową

Tradycyjny chłodnik domowy z nowalijkami – sezonowo

DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

6 do wyboru
4 porcje / osoba

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

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

Kurczak pieczony w całości, nacierany czosnkiem i majerankiem, z podpiekanymi jabłkami
(na półmisku mix: udka, piersi, skrzydełka razem 10 porcji)

Grillowane filety drobiowe, z sosem z suszonych pomidorów z orzechami i oliwą

Polędwiczki wieprzowe z sosem śmietanowo-kurkowym

Boczek wolno pieczony w miodzie z musztardą i słodko-kwaśną marynatą

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

Pieczone mini goloneczki wieprzowe, z sosem z ciemnego piwa

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

Placuszki ziemniaczane z cukinią i warzywami, z wiejską śmietaną

Filet z łososia gotowany, na kremowym szpinaku

Polędwica z dorsza z potrawką z pora i pomidora, z wiejską śmietaną

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

8 do wyboru

Mięsa pieczyste: karkówka, schab, indyk

Plastry różowego rostbefu pieczonego w musztardzie i chili, z rukolą

Rolada z boczku z pikantną salsą paprykową

Rolada z kaczki z orzechami włoskimi

Pasztet domowy z rozmarynem, z sosem porzeczkowo-chrzanowym

Tatar wołowy z tradycyjnymi dodatkami i emulsją z żółtka

Tatar z gęsi ze świeżym czosnkiem, majerankiem i cząbrem

Pieczone klopsiki, w zalewie octowej z cebulką

Pieczony mus z kurczaka z suszonymi pomidorami i tymiankiem

Tradycyjna galareta z golonki wieprzowej

Pstrąg w galarecie, z domowym majonezem

Marynowany łosoś w plastrach, z filetami pomarańczy i lekkim dresingiem

Śledź w oleju z cebulką

Śledź w przyprawach korzennych z rodzynkami i orzechami włoskimi

Roladki z placka pszennego z sałatką z ziół i warzyw z pastą z wiejskiego twarogu

Mini kruche babeczki na słono z musami:
(z wędzonego pstrąga, ziołowym, z błękitnego sera pleśniowego)

Sałatka cesarska z grillowanym kurczakiem, bekonem, grzankami, parmezanem i sosem cezar

Sałatka z kozim serem, burakami, gruszką, orzechami włoskimi z sosem balsamicznym

Mozzarella z truskawkami, pomidorkami, świeżą miętą, z kremem balsamicznym

Grillowane warzywa, marynowane w oliwie

KOLACJA NA CIEPŁO - SERWOWANA

1 do wyboru

Szynka peklowana, pieczona w całości, podana z prażoną kaszą gryczaną,
z kapustą zasmażaną z grzybami, z sosem pieczeniowym

Łosoś pieczony w całości w soli morskiej, faszerowany pomarańczową marchewką,
podany z białym ryżem ze słonecznikiem, z winnym sosem koperkowym

PO PÓŁNOCY - SERWOWANE

1 do wyboru

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

Bigos staropolski z grzybami

Tradycyjne flaczki wołowe

Beef Strogonow

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

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