

# MENU

## OD 152 ZŁ / OSOBA

---



### ZUPA - PODANA W WAZACH

---

*1 do wyboru*

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

Zupa pomidorowa na przecierze pomidorowym z przepisu Mamy z domowym makaronem lub ryżem

Botwinka z jajkiem i ziemniakami - sezonowo

Krem z jarzyn - sezonowo

### DANIA GŁÓWNE – PÓŁMISKI NA STOLE BIESIADNYM

---

*3 do wyboru*

Mięso z kurczaka na ryżu, z białym sosem z rodzynkami

Polędwiczki wieprzowe z sosem śmietanowo-kurkowym i tłuczonym pieprzem

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

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

Filet z pstrąga w sosie tymiankowym

### DODATKI – NA STOLE BIESIADNYM

---

*2 do wyboru*

Ziemniaki gotowane, ze świeżym koprem

Ziemniaki tłuczone z masłem i śmietaną

Ziemniaki opiekane z ziołami

Ryż biały

Fryty

## **SURÓWKI – NA STOLE BIESIADNYM**

---

*3 do wyboru*

Mizeria z ogórków i kwaśniej śmietany ze szczyptą cukru - sezonowo

Surówka z selera z rodzynkami – sezonowo

Kalafior z bułką tartą – sezonowo

Fasola szparagowa na ciepło z czosnkiem i oliwą - sezonowo

Surówka z tartych buraków z cebulą, jabłkiem i sokiem z cytryny

Surówka z marchewki z jabłkiem i sokiem z pomarańczy

Surówka z białej kapusty z oliwką lub sosem majonezowym

Marchewka z groszkiem na ciepło z tradycyjną zasmażką

## **DESER – NA STOLE BIESIADNYM DOMOWE WYPIEKI**

---

*2 porcje na osobę*

Szarlotka z renetą i kruszonką

Karpatka z kremem budyniowym i cukrem pudrem

## **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 152 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

---

*variant 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

---

*variant 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

---

*variant 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

---

*variant 1 – cena 19 zł / od osoby powyżej 30 osób*

*variant 1 + variant 2 – cena 26 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 mięta**

*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

**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](mailto:rezerwacje@domzlotepola.pl)